

	見 本 写 真	価 格 (円)		お米の特徴
		5 k g	3 k g	
特別栽培米はで干し (コシヒカリ)		2,700	1,620	土が本来持っている生産力を発揮させながら環境への負荷をできる限り少なくする栽培を基本とし、具体的には化学合成農薬と化学堆肥の使用を通常の半分以下に抑えて栽培されています。『安心 広島ブランド』は広島県の認証です。
横谷こしひかり		2,705	1,636	標高300m以上の地帯の生産農家で組織され米作りをする上で一番大切な土作りに力を入れ毎年堆肥1トン施用されています。又この地域の清流にはヤマメ、ニジマス、カワナナが生息し肥沃な土地と清流のもとで良質米づくりに精魂尽くした逸品です。美しい自然とこだわった米をめざす布野町横谷地区です。
ミルククイーン		2,201		お米に含まれるデンプンにはアミロースとアミロペクチンがありアミロースの比率が高くなるほど炊くとパサパサしたお米になり、ミルククイーンにはアミロース含量が少なく、モチモチとした食感が特徴です。

※ 上記以外にもお米はございます。お気軽にご相談ください。

お問い合わせ 布野ふれあい市場 0824-54-2939