

山の湧き水だけを使って栽培した風味豊かなお米と甘酒

◆つくよみ URL : <https://tsukuyomiokm.base.shop/>

(作成日) 2024年7月3日



【ポイント】

福島県本宮市で稲作を中心に農業を営んでいます。本宮市は山間地で水源が豊富な地域で、稲作も山の湧き水だけを使った昔ながらの方法で栽培しております。飲料水として使用しているきれいな水なため、風味豊かなお米ができます。実は福島県は、日本で一番耕作放棄地が多い県です。近隣でも年々、荒地が広がっており耕作放棄地が増える歯止めになれるよう活動をしていきたいと考えております。

甘酒は、保存料、着色料、砂糖不使用で、保存期間を長く持たせるため、加熱処理の時間を長くしています。そのため、お米の色が艶色になりますが、味は変わらず、おいしく召し上がることができます。また、加工米を使用することが多いですが、一等級のコシヒカリのみを使用しているため、お米本来の甘さを味わうことができます。自然な色・味・香りをぜひお楽しみください。

【商品】

- 福島県産コシヒカリ（玄米・白米）
- 甘酒
- 調味料セット：甘糍（あまこじ）、サゴハチ、醤油麹をセットにして販売
※甘糍を当社にて製造

【取り扱い飲食店】

和食店（お酒が飲めない方向けの食前酒として提供）、オーガニック食材にこだわりのある飲食店（調味料として使用）等

【基本情報】

事業内容	お米の生産・加工・販売
会社所在地	〒969-1205 福島県本宮市和田字上明石内62
担当者名	鹿野 司
電話番号	080-3177-4982
FAX	
メールアドレス	tsukuyouta@gmail.com

対応エリア	全国	○	エリア					
商流	直出荷可能 ※決済方法は要相談							
発注方法	電話	FAX	LINE	○	メール	○	インフォマート	○
発注リードタイム	注文いただいてから2~3日後に発送、発送後関東翌日着、関西翌々日着							
決済方法	当月末支払い			翌月末支払い			○	
現地見学	対応可能							
商談方法	オンライン	○			出張商談	○		