

ひと口食べて
100名予約!

宇都宮大学開発良食味米

あいらいす

新米
予約

9,880円

30kg(税、送料全て込み)



ホテル棲息水田の
数量限定
あいらいす(ゆうだい21)一部は
コンビニのローソンと
農協を通じて契約

コシヒカリ

9,000円

那須特産なすひかり

8,000円

10月に稲刈り次第お届けします

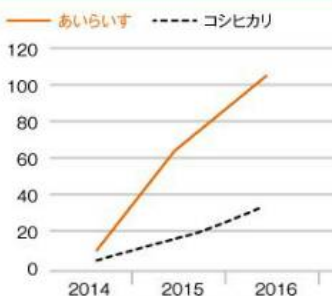


人見浩農園米の特長

安い炊飯器でも美味しい(ザルでコメを研ぐとさらに美味しい)

- 地球温暖化で良食味米が那須高原のような涼しいところに移動し人気急上昇中。日中の光合成で得たデンプンを夜間の低温により消費が少なくコメの甘みが増します。
- 高級黒毛和牛の堆肥を大量投入して土作り(畜産農家と稲ワラ交換)
- お届けするお米は中小企業PL保険に加入していますので業務用でも安心

★2017夏「ホテル鑑賞体験」参加者募集中 7月限定20時~21時《予約限定》 atom-21@nasuclub.co.jpへ



人気急上昇グラフ
人見浩農園の新米予約数(30kg)

あいらいす…人見浩農園が栽培販売する新品種米「ゆうだい21」の愛称

冷めてもおいしくモチモチでおにぎりに最適!! ★冷めると銘柄の優劣がわかります★

ミルクークインとコシヒカリの中間の粘りで粒が大きく甘く香り良い。人見家の常食米!!

国際大会で銀賞を受賞した「ゆうだい21」。人見浩が宇都宮大学農学部在学時の恩師である前田忠信宇大名誉教授(写真:右が前田教授、左が人見浩)が開発し2010年に品種登録された新品種。那須町では人見浩農園のみ栽培。あいらいすの あいは 人見の読みであるひとみを目の英訳でeye、米への愛も込めて!!

コシヒカリ…宇都宮大学農学部卒業の石墨慶一郎氏が生みの親

3年連続で食味最高ランク特 A評価を得た那須コシヒカリ。

人見浩農園は 7年前より森ビル子会社の東京と大阪ホテル に年間 300袋契約実績。

なすひかり…那須特産の品種です。コシヒカリより粒が大きく少し硬く料理を引き立てる甘さ。

チャーハン、リゾットなど乳製品に相性良い



◆証明証贈答中◆ 人見浩農園米を購入しご利用頂く事業所様にその証明書を贈答しています。

ご注文は裏面をご覧ください