

グリーン かわら版

一粒一心



～一粒一粒に心を込めて～

雪もすっかりと溶け、田んぼでは春の訪れとともに肥料撒きや育苗など田植えに向けての作業が本格的に進んでいます。

育苗



グリーンでは、種籾を殺菌する『温湯浸法』を行っています。中には60℃のお湯が入っていて籾を10分つけることによって農薬を使わずに殺菌することができます。



温湯浸法が終わった籾は、少し芽を出させる為に発芽機に入れて芽を出します。



少し芽が出た籾を種まきしていきま

新発売「米みるく」

「美味しい」というお声を沢山頂いています！

3月3日より発売された新商品、甘酒ドリンク「米みるく」は、あっさりした甘さで美味しいとご好評です。自家生産にこだわった一品で、丹精込めて糶を一から手作りし、ノンアルコールで砂糖不使用の優しい甘さに仕上がりました。さらに寒天を入れる事により、喉越しにもこだわっています。甘酒は飲む点滴とも言われています。毎日の健康に、美容に是非一度お試し下さい！



1本150ml
180円(税込)

「試飲モニター様募集しています」

※ご試飲ご希望の方は次回お米ご注文の時にお申し付け下さい。また、同封しますアンケートにもご協力下さい。(お一人様一本一回限りとなります。)通年販売ですので、いつでもお申し付け下さい。(無料です)
※保存料など不使用なので到着後すぐに冷蔵庫で保管して下さい。常温で二週間位大丈夫です(検査済)

平成28年度農産物情報

今年度より、稲作作付け面積の増大、野菜ご注文の減少により、メイン野菜だけの栽培・販売となりました。これからは7月下旬のとうもろこしからの販売となります。

- 夏 とうもろこし・枝豆(だだちゃ豆)・メロン・ミニかぼちゃ
- 秋(10月頃～) 秋トマト・里芋
- 冬 餅・かぶ・オータムポエム・雪下人参・ブロッコリー・ミニ大根
- 通年販売 甘酒ドリンク「米みるく」

ご注意!

これから暖かくなります。お米の管理には十分ご注意ください。

お米の保存方法

お米を美味しく食べる為に
夏 約半月から20日
春 秋 冬 約1ヶ月に食べられる量をご注文下さい。

アンケート回答・お客様の声

- すっきり飲みやすく、原材料も安心できとてもよい商品だと感じました。また飲みたいと思いました。
関東在住 男性
- 甘酒の米粒が苦手なのでサラツとしていて良かった。また飲みたい。
関東在住 女性
- 他の甘酒よりも米の匂いや風味が強く、あっさり風味で飲みやすいと感じました。たまには飲んでみようかと思えます。
甲信越在住 男性
- もう少し甘いと思いでしたが、たまには飲みたいと思えます。
関東在住 女性
- 今一つ味が物足りないと感じましたが、たまには飲みたいと思えます。
関東在住 女性

ホームページ・フェイスブックも日々更新中です。ご覧下さい。

お米グリーン

検索