

一粒一心



～一粒一粒に心を込めて～

4月は入学や進学、就職など新しい一年が始まりますが、稲作りも4月から秋の収穫に向けての一年が始まります。今年も美味しいお米を皆様にお届け出来るように怪我や事故のない笑顔で終われる一年にしたいと思います。

温湯浸法が始まりました！

温湯浸法とは...お米の種になる粳を60度のお湯で殺菌する事により、薬を使わずに稲を病気にしない様にする方法です。



一定の温度でお湯が循環する機械に粳を入れて殺菌して、冷水で一気に冷やします



グリーン新入社員 平石 慎史の 農業日記

2年目ということもあり、仕事の流れが分かるようになってきました。指示を待つだけでなく自分から率先して行動し、また去年失敗してしまったことなど反省を踏まえ今後とも頑張ります。写真は育苗ハウス設置をしているところです。



～お米・野菜の豆知識～パート③

パート③になる今回はお米の名前についてです。何気なく食べているお米の名前表記にも実は豆知識が隠れています☆

袋に記載されているJAS法に基づく食品品質表示

お米の名前には、カタカナ表記とひらがな表記があるのをご存じでしょうか？『コシヒカリ』はカタカナ表記、『こしいぶき』はひらがな表記となっています。カタカナ表記の『コシヒカリ』などは、国で品種改良されたもので、ひらがな表記の『こしいぶき』などは都道府県で独自に改良されたものに分けられます。しかし近年『新之助』や『青天の霹靂』などの漢字表記も誕生し、それらも都道府県で改良されたお米になりますが、この規制も近年緩和され始めています。

表のお米の名前表記は、規制がないので各自自由なデザインでよく、グリーンの米袋は読みやすいようひらがなで、自社オリジナルデザインの米袋になっております。

お客様の声



お米と雪下人参お送りいただきありがとうございました。3月の声を聞くようになって大分春めいてきました。いよいよ活動が始まりますね。かわら版の『お米・野菜の豆知識』色々教えて下さい！楽しみにしています。千葉県 K様

前略そちらの雪の降り具合は如何ですか、その中でも早速お届け下さり有難うございます。豆乳甘酒はダイエットに効果的と某医学博士がTVで放送しましたので初めてみます。1ヶ月後の結果をお知らせします。お体に気を付けて下さい。船橋 I 様

お客様お声を募集しています！

かわら版、フェイスブックに記載させて頂きたいと思っております。どんどんお寄せ下さいね。

グリーンで活躍しているパートの方々です☆
頼もしい助っ人達で～す！

精米部門

甘酒部門

見た目から美味しくて、丁寧な梱包頑張っています！



精米部門の長束さん

丁寧な作っ
のでぜひ飲
さいね☆



甘酒部門の福原さん(左)と古家さん(右)

米みるく大好き♡
美味しいよ！

〈お知らせ〉 ゴールデンウィークは暦通りに
4/29、30 5/3～5 はお休みさせていただきます。