

新潟
南魚沼から
産地直送

南魚沼産 コシヒカリ

雪深いふるさと、越後南魚沼から大地の恵みを



南魚沼産
ことがねもち(生切りもち)

新米南魚沼産ことがねもち(もち米)を100%使用し、昔ながらの「杵つき」製法でつくっています。粘りとしが強く、なめらかで甘味のあるお餅です。



無添加
こしひかりみそ

新潟県産大豆と南魚沼産コシヒカリから作った麴を使用。十割こうじでコシヒカリの旨みをしっかりと生かし、やわらかくしっとりとした仕上げのお味噌です。



特別栽培米
コシヒカリ
ふんわりごはん

特別栽培米南魚沼産コシヒカリを使用。「平成の名水百選」北アルプスの天然水(黒部川扇状地湧水群)で炊き上げた、手軽で美味しい「白米パックごはん」です。



有機栽培米
こしひかり
玄米ごはん

農業・化学肥料を一切使用していない、有機JAS認証コシヒカリ玄米を使用。安全・安心なうえ、美容と健康に良い栄養成分を豊富に含んだ「玄米パックごはん」です。



八色生しいたけ

菌床上面栽培などの技術の蓄積と徹底した栽培管理のもとでつくられています。「厚いにもほどがある」と言われるほど、大型で肉厚ジューシーな生しいたけです。



舞茸
ごはんの素

3合のお米と一緒に炊くだけで、簡単に美味しい「舞茸ごはん」が出来ます。醤油だしの味付けが、舞茸本来の香りとしっかりとした食感を引き出してくれます。



雪国にんじんジュース

特別栽培で育てたニンジン雪室(ゆきむろ)で氷温貯蔵し、ゆっくりと熟成させ、りんご果汁を入れることで、濃厚ながらも飲みやすく仕上げた「にんじんジュース」です。



南魚沼の
おいしい湧き水

霊峰八海山に降り積もった多くの雪が、大地にゆっくりしみ込み、豊富な天然水となって湧き出てきます。飲料水・料理に最適な「硬度7」のとても柔らかい天然水です。

お買い求めはインターネットでもご注文いただけます。 [JA魚沼みなみオンラインショップ](#)

●お申し込み・お問い合わせ

JA魚沼みなみ・特産センター

フリーダイヤル

0120-808-006

■受付時間/平日 月曜～金曜 8:30～17:00

〒949-6773 新潟県南魚沼市津久野下新田15 TEL.025-770-0507 FAX.025-770-0508
URL <http://www.uonuma-komeshop.jp> E-mail tokusan@ja-uonuma.or.jp



携帯電話からも
ご利用いただけます。

JA魚沼みなみ

南魚沼産コシヒカリ

南魚沼のお米の原点は「雪と人の努力」

新潟県南魚沼市は、日本を代表するブランド米「南魚沼産コシヒカリ」の産地です。冬には3メートルもの雪が降り積もる日本有数の豪雪地帯。春になるとその豊富な雪解け水が、滋味豊かな土壌を潤します。この天恵ともいえる自然環境と60年にわたる先人の努力が見事に調和し、結実されたものが「南魚沼産コシヒカリ」。

JA魚沼みなみでは、この自慢の南魚沼産コシヒカリを「自宅用」ご贈答用に「産地直送」でお届けさせていただいております。ぜひ、ご利用くださいますようお願い申し上げます。



南魚沼産コシヒカリ



栽培基準

魚沼地区の一般的な栽培

魚沼地区の中でも特に評価の高い「南魚沼産コシヒカリ」冬の豪雪もたらす豊富な雪解け水、滋味豊かな土壌、南魚沼盆地特有の昼夜の寒暖差、そして60年にわたる先人の努力が見事に調和し、日本を代表する「南魚沼産コシヒカリ」をつくりあげました。

特別栽培米コシヒカリ「雪穂」



栽培基準

化学肥料(窒素成分) 5割削減
農薬(一般栽培比) 6割削減

特別栽培米コシヒカリ「雪穂」は、化学肥料(窒素成分)は5割削減、化学合成農薬は6割削減して栽培されています。厳しい栽培管理のもと、高品質・良食味にとことんこだわっている生産者だけが栽培する特別栽培米です。

特別栽培米コシヒカリ「8割減」



栽培基準

年間契約のお米

化学肥料(窒素成分) 栽培期間中・不使用
農薬(一般栽培比) 8.5割削減

特別栽培米コシヒカリ「8割減」は、化学肥料(窒素成分)は栽培期間中・不使用、化学合成農薬は8.5割削減して栽培されています。安全性を追求する生産者40名だけが栽培する、全体量の3%としか少ない希少価値の高い特別栽培米です。

有機栽培米コシヒカリ



栽培基準

年間契約のお米

化学肥料・農薬は一切使用していません。

有機栽培米コシヒカリは、農林水産大臣から認可を受けた登録認証機関の厳しい審査のもとで栽培されています。化学肥料・化学合成農薬は一切使用せず、「匠」と言われる生産者15名だけが栽培する、全体量の1%しかいない大変希少価値の高いお米です。

魚沼産こがねもち(もち米)



魚沼産のもち米は、生産量が大変少なく、南魚沼産コシヒカリよりも希少価値が高いといわれています。中でも南魚沼産こがねもちは、「こし」と「粘り」が強く、甘く滑らかな舌触りが特徴で、食味が良いことでとても評判なもち米です。

【真空パック】南魚沼産コシヒカリ



南魚沼産コシヒカリを2合づつの真空パックにいたしました。計量いらずで簡単・便利なお米。精米したての美味しさを長期保存できる真空包装にしています。かさばらないので保存もしやすい、新しいタイプのお米です。

