

# 『脱酸素パック』だから いつまでも新米の風味のまま！ 生産者の顔が見える安心安全で美味しいお米です。

『農家はアーティスト、お米は作品です。作り手によって味も安全性も全く違います！』

■栽培■ 各地の優秀な農家が安全に気を配り、出来る限り農薬や化学肥料を抑えて栽培したお米ばかり。特別栽培米は一般のお米に比べて農薬、化学肥料を最低でも 50%以上減らしたお米。信州りんご米コシヒカリについては、農薬・化学肥料を全く使わずに栽培したお米です。

■放射線検査■ 日本の基準は検出下限値 100 ベクレル以下とされています。しかしながらこの検査で「検出なし」とされても、99.9 ベクレルまでは含まれている可能性があるということ。これでは、せっかくの検査をしても安心には繋がりませんよね…。そこでできる限り厳密な検査を実施することにしました。こちらの7種類のお米はすべて、原発事故以来ずっと、検出下限値 1 ベクレル以下の超精密な検査で「検出なし」を確認してきたお米ばかりです。そしてオーストラリアへのお米輸入は現在、放射線検査は義務付けられていません。ですから尚のこと、この点を大事に考え、最も厳格な検査をしたものばかりを選びました。

■脱酸素パック■ 輸入米の一番の問題は鮮度。輸送の間に味や品質が落ちたり、虫やカビの危険もあります。それを回避するために日本で精米直後に脱酸素パックにしましたので、常温保管でも鮮度と美味しさをずっと保つことが出来ます。ぜひ日本の新米の風味をお楽しみ下さい！



4.5 kg入 脱酸素パック

魚沼コシに次ぐ食味ランキング22年連続「特A」獲得！

## 『庄内はえぬき』

小売価格 \$45

生産者：【山形】庄内産直センター

栽培方法：6割減農薬

日本穀物検定協会の食味ランキングで22年間連続「特A」の評価を獲得しています。これは魚沼コシヒカリに次いで第2位の実績。ネーミングが悪かったのか、山形の販売戦略が悪かったのか、日本全国的には知名度が低いため、魚沼コシにも匹敵すると言われる食味を持ちながら、比較的安価で取り引きされており、そのためコストパフォーマンスが非常に高く、セブンイレブンのお弁当用のお米に採用されるようになったお米です。



4.5 kg入 脱酸素パック

唯一コシヒカリの血を継いでいない銘柄米

## 『庄内ササニシキ』

小売価格 \$46

生産者：【山形】菅原光雄(庄内産直センター)

栽培方法：特別栽培米(減農薬・減化学肥料)

市販されている銘柄米はほとんどがコシヒカリの血を継いでいますが、ササニシキは唯一コシヒカリの血を継いでいないお米です。栽培が難しく、最近では作付けが減っています。アミロース値(低いほど粘りが出るので)が25%と高く、さっぱりした食感。粘りすぎず、粒立ちがしっかりしているため、昔から寿司用に好んで使われます。今の流行からか先に記載の通り、一般的にはアミロースが低い方が粘りがあり美味しいとされますが、コシヒカリ系と違う食感をもつササニシキは食べてみると意外に人気です。



4.5 kg入 脱酸素パック

今となっては珍しいBL種子でない

## 昔ながらの味『新潟コシヒカリ』

小売価格 \$47

生産者:【新潟】曾我直樹

栽培方法:特別栽培米(減農薬・減化学肥料)

日本各地におよそ 500 店舗の会員米穀販売店を持つ玄米工房グループで、20 年以上の長い間一番人気のお米です。新潟県は県を挙げて 2005 年に新潟コシヒカリの種もみをコシヒカリ BL という全く別の品種に入れ替えてしまいました。しかしこの曾我さんのコシヒカリは、昔ながらの種もみを使って栽培した本物のコシヒカリです。現在では、こうした BL 品種でないコシヒカリを入手することはほとんどできません。いわゆる幻の新潟コシヒカリとも言えますね！昔ながらの味をお楽しみ下さい。



4.5 kg入 脱酸素パック

みずみずしくまろみある美味しさ！

## 高水分調整米『信州コシヒカリ』

小売価格 \$48

生産者:【長野】信州ファーム荻原

栽培方法:特別栽培米(減農薬・減化学肥料)

一般の流通に乗るお米は通常 14%~14.5%で乾燥調整され出荷されます。これを 16%程度の高水分に調整すると、まろみや粘りが増し、コメ本来のうまみが引き立つ抜群に美味しいお米に仕上がります。しかしながら水分を高め調整すると保管が難しくなるため、一般の流通では絶対にこのような高水分調整米は出て来ません。

生産者直送で厳格に管理のできる状況があるからこそ可能な、とても珍しい高水分調整米です！



4.5 kg入 脱酸素パック

まずいお米に混ぜて味を蘇らせる

## 魔法のお米『信州ミルクQueen』

小売価格 \$49

生産者:【長野】信州ファーム荻原

栽培方法:特別栽培米(減農薬・減化学肥料)

もち米とコシヒカリのおよそ中間くらいの粘りを持つ低アミロース米です。(アミロースとはでんぶんの成分のひとつで、これ少ないほど粘りがあるとされます。)米粒が、もち米ほど白濁しておらず、またもち米特有の匂いもしないため、お米屋さんには食味を調えるブレンド用のお米として重宝されています。もしご家庭に美味しくなくて残ってしまっているお米がありましたら、このお米を 3 割程度混ぜていただくと魔法のようにお米が美味しくなります。もちろんそのまま食べても粘りある美味しいお米です。



4.5 kg入 脱酸素パック

今年、JAが魚沼コシに次ぐ全国第2位の高値をつけた

## 『庄内つや姫』

生産者：【山形】庄内産直センター・つや姫

栽培方法：特別栽培米(減農薬・減化学肥料)

最近、流行りの「ゆめぴりか」や「新之助」といった低アミロース、低たんぱく（アミロース同様にたんぱく質が低いと食味が良くなります）傾向の「新ブランド米」の草分け的なお米です。

平成29年産米（うるち米）のJA仮渡金では新潟の「魚沼コシヒカリ」と「新之助」に次いで、全国では第2位の高値をつけました。

「つや姫」が、いかに売れているか、いかに農協がこの品種に力を入れているかがわかります。

小売価格 \$50



4.5 kg入 脱酸素パック

皇室献上米、そして全日空国際線ファーストクラスに選ばれました！

## りんご堆肥を使い無農薬で育てた『りんご米コシヒカリ』

【長野】信州ファーム荻原りんご米コシヒカリ

栽培方法：特別栽培米(無農薬・無化学肥料)

このお米は、平成18年には全日空ANA国際線ファーストクラス、ビジネスクラスで使用され、また平成21年には「皇室献上米」にも選ばれました！このお米が栽培された長野県東御市の八重原地区は地元でも美味しいお米が取れることで有名な中山間地。しかも日本で一番1反当りの収量が穫れる地区だと言われています。それは土地が非常に肥えている（米の生育に必要な養分が多い）ということです。

りんご堆肥を使い、無農薬・無化学肥料で栽培されたお米です。

小売価格 \$55

※どのお米も在庫に限りがあります。お早めに！

### お米の詳細を知りたい方は…

「メルボルンで美味しい日本のお米を食べよう Project」フェイスブック・ページ

<https://www.facebook.com/yummyumrice/>

ご不明な点は【Email】info@ecome.jp 担当：関根弘幸までご連絡下さい。

### お米を購入したい方は… 下記の日本食レストランでご購入いただけます

■ A O B A (日本食レストラン) <http://aobajapanesecafe.com.au/>

279 Glenferrie Road, Malvern Melbourne, Victoria, Australia 3144

【Phone】(03) 9509 3399 【営業時間】火-土/ 12:00pm - 2:30pm/ 5:30pm - 9:00pm

■ 藤庭 (日本食レストラン) <http://www.fujitei.com.au/>

17 Wellington St, St Kilda VIC 3182

【Phone】(03) 8797 5068 【営業時間】火-土/12pm - 2.30pm/ 6:00pm~