

令和二年
新米入荷

丹波の美味しいお米のご案内

皆さまに安心・安全で美味しいお米をご提案いたします!

新米入荷 第一弾

丹波
たぶち
農場

丹波篠山産

特別栽培米

丹波コシヒカリ

丹波篠山産のコシヒカリは冷えてからの味もよく翌日になってもおいしく食べられます。
お茶わんで熱々を食べてもよし、おにぎりやお弁当にしてもよしの万能なお米。

農薬75%削減 有機肥料50%使用 特別栽培米

丹波
たぶち
農場



生産者さんはこんな方々!!

丹波たぶち農場について

兵庫県丹波篠山は関西でも有数の米どころ
黒大豆や山の芋などの特産物も
沢山あります。丹波たぶち農場では農薬、
化学肥料を一切使用せずに栽培した
希少価値の高いお米「無農薬コシヒカリ」を
はじめ、できる限り農薬や化学肥料を使わず
環境にも体にも優しい作物作りをしています。



店頭精米の米屋から
新鮮なお米をお届けします!!

店頭精米で精米したての新鮮米

精米とは、玄米を白米にすることです。
精米されたお米は玄米に比べて遥かに
酸化しやすく、酸化が進むとあのモチ
モチとした粘り気が失われて固くなり、
それに伴って味もガタ落ちになって
しまいます。だから精米したてがおいし
いのです。



お米は精米したてが
一番おいしい

丹波篠山産 特別栽培米 **丹波コシヒカリ**

送料込みでこの価格!

通常3,500円のところ

神姫トラベル特別価格

<5kg>
3,250円
【白米・税込・送料込み】



ご注文書

ご注文日 (2020年12月18日まで) 年 月 日

| | | | | |
|--------------------|-------------|-----------------|----------------|--------------------|
| ご依頼主 | ご住所 | | | |
| | フリガナ お名前 | | 電話番号 | |
| お届け先 | ご住所 | | | |
| | フリガナ お名前 | | 電話番号 | |
| 配達指定日 | | (2020年12月25日まで) | | |
| 配達日は受付日より7日後となります。 | | 月 | 日 | |
| 希望配達時間 | | 指定なし 16時～18時 | 午前中 18時～20時 | 14時～16時 19時～21時 |

| 商品名 | 価格 (送料・税込) | ご注文数 | |
|--------------------------------------|---------------|------|----|
| | | 数量 | 金額 |
| R2年産 丹波 たぶち農場 特別栽培米 コシヒカリ 白米5kg | 円 | 個 | 円 |
| R2年産 丹波 たぶち農場 特別栽培米 コシヒカリ 白米5kg×2 | 円 | 個 | 円 |

新米炊き方ポイント

水加減は、炊飯器の目盛通りで!!

以前は新米を炊くときは水加減を控えてという事が通説でしたが、今は、通常のお米も低温倉庫で管理し、乾燥も機械でするのでお米の水管理は、進化しています。そのため、水加減は目盛通りをおすすめします！
一度炊いてみて、柔らかいと感じたら次回より、水加減をやや少なめに炊いてください。

◆お米の研ぎ方から炊飯器のスイッチオンまで◆

- ①最初はサッと洗って、すぐに水を捨てる
(ぬかの臭みをお米に吸わせないため)
 - ②お米が割れないように手のひらでやさしく、水が濁らなくなるまで(3~4回程度)研ぎます
 - ③お水の基本の量は、お米：水=1：1.2程度です
 - ④30分浸水して炊きます
- ※①のお水と③のお水は、カルキをとばしたお水で炊くとさらに美味しく♪

特別栽培米とは・・・

農薬や化学肥料を出来る限り抑えて栽培された安心安全のお米です。



生産された地域の慣行レベルに比べて、節減対象農薬の使用回数が50%以下、化学肥料の窒素成分量が50%以下で栽培されたお米

農林水産省 特別栽培農産物に係る表示ガイドラインより



株式会社神姫トラベル

お問合せ

TEL : 06-6454-0555

FAX : 06-6454-1342

担当者
(HP)