

# お米の紹介

(全て玄米の価格  
です)

つしヒカリ(五百円/1kg)

日本で一番ホピュラーなお米。モチモチした食感と甘みは、比重大好き。

イセヒカリ(五百円/1kg)

硬質米といって、少しカタめのお米。粘りすぎず、シャキとした食感がおいしいです。炊く時は、吸水時間を長くして下さい。

天日干しサソークイーン(千円/1kg)

長粒種香り米。炊くと

香ばしいにおいが部屋いっぱい広がります。ピラフに良し。バターライスにして、カレーと一緒に食べると最高です。

天日干し黒米(三百円/200g)

白米や玄米に少量混ぜてから炊いて下さい。うっすら紫色色になってモチモチおいしくなります。

天日干しモチ米(六百円/1kg)

(羽二重餅)

赤飯・おこわにおいしいです。十二月〜二月の間は、のし餅にして販売しています。

玄米餅、黒米入り餅、白餅  
(千五百円/1kg)



手づくり味噌(千円/1kg)

農園産の米こうじ、青大豆、そして自然塩を材料に、微生物たちの力で香り豊かなお味噌ができました。毎日の食卓にぜひ！

その他...黒ゴム・金ゴム・青大豆 etc... 季節によりございます。

## 発送について

発送日は毎週火・金曜日です。10kg以上注文で近隣の方には配達いたします。

。遠方の方には宅急便でお送りします。送料は関東で600〜700円。

## 精米について

ご希望により、3分づき、5分づき等、できます。

## お米の保管について

農園ではお米をそのまま保管してあります。月に一度お摺りをしてからは、低温貯蔵庫に入れて、注文ごとに精米してあります。いつもおいしく食べて頂くために、できれば一カ月で食べきる量をご注文下さい。お米は生きものです。ご家庭では、涼しい場所に保管して、一カ月を目安に食べきるようお願いいたします。

## ご注文

電話・FAX・メールで受け付けています。電話は、夜の7時〜9時頃がつながりやすいです。

曲農園の大切にしていること

① 食べる人も古目てる人も共に健康でいたいから。曲農菜や化学肥料を使用しません。肥料は米ヌカや緑肥など。

② 顔の見える関係をつくりたいから。農園で定期的にイベントを開催したり、曲農園だよりでつくり手の思いを届けます。

③ 次の世代に曲農の技や加工の知恵を伝えたいから。先人達の暮らしを受けつぎ多くの人達と共有していきまます。



いただきます。

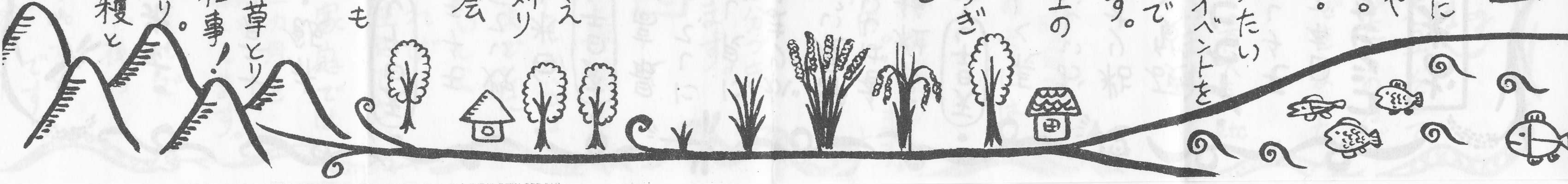
曲農園のイベントなど

- 五月中旬：黒米の田植え
  - 九月上旬：黒米の稲刈り
  - 十二月下旬：もちつき会
  - 一月：味噌づくりの会
- ★ また、忙しい時には援農えんのうも募集しています。

五月下旬～六月下旬：田の草とり  
☺ 田の草とりは一番大切な仕事！

- 十月中旬：モクメの稲刈り
- 十一月中旬：大豆の収穫と脱穀作業。

☺ 興味のある方はお問い合わせ



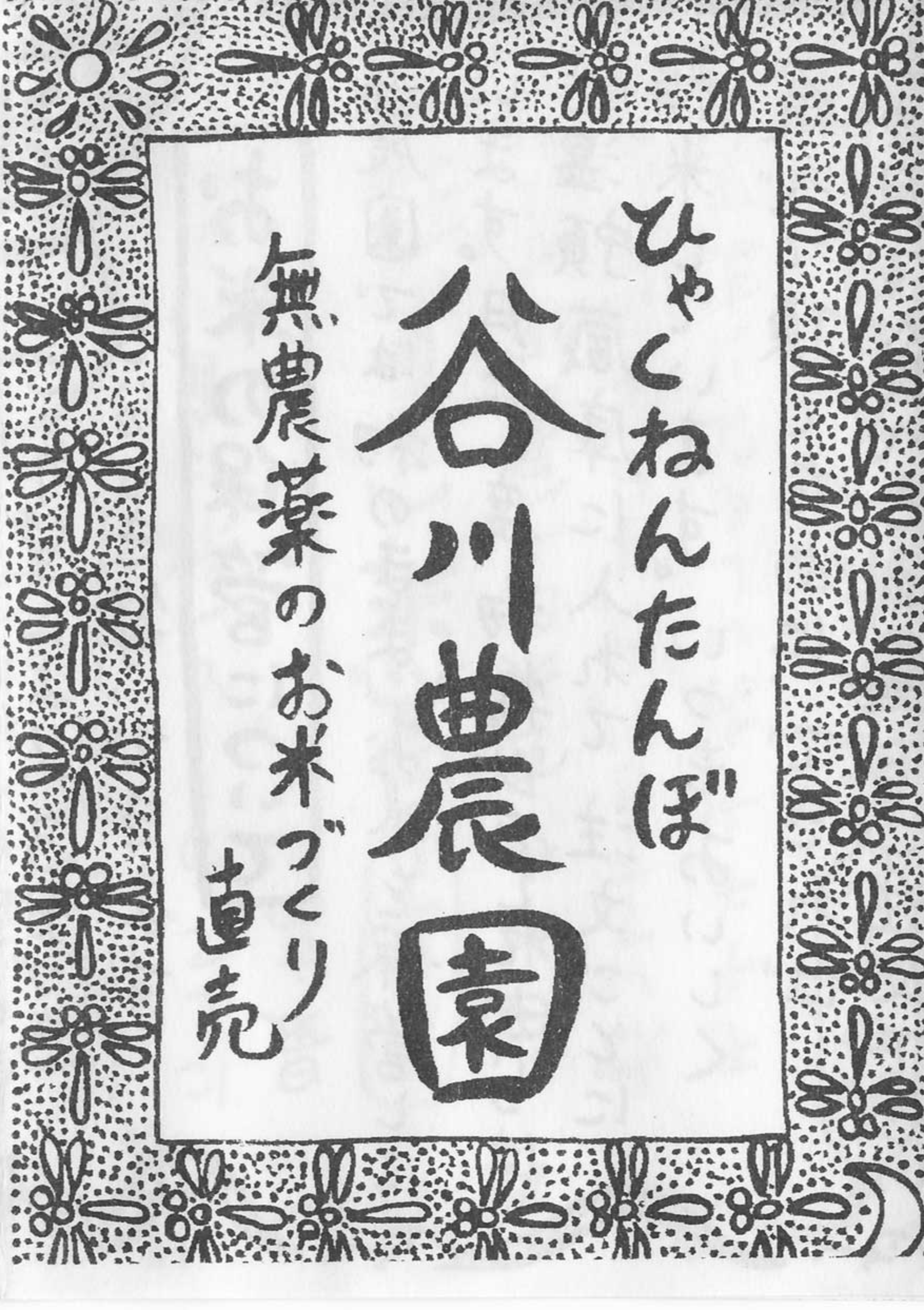


育てる思い。  
 健康な体は  
 健康な食物  
 から。  
 健康な食物は、  
 生き物**い**はいの  
 曲豆かな田畑から  
 生まれます。

連絡先

〒349-1142  
 埼玉県北埼玉郡  
 大利根町杓子木365

・ごんわ・Fax (自宅)  
 0480-72-4062  
 ・ケイタイ  
 09023011300  
 farm-tanigawa@  
 docomo.ne.jp  
 ・Email: tapi.1098@yahoo.  
 co.jp



谷川農園

ひやこねんたんぽ

無農薬のお米づくり  
直売



百年先にも、  
 曲豆かな自然を  
 残したいから。  
 心を込めて  
 おいしいお米を  
 お届けします。  
 (谷)