



お米の楽しさをお伝えしたい!

お米工房 **あみや**

営業時間 **AM 10:00 ~ PM 6:00**

土・日・祭日も営業! (GW、お盆、正月は除く)

5/20 (土)・21 (日) “北海道きたくりん試食会”
家電フェア 同時開催

農薬を節減し、育成できるクリーンなお米

北海道産 **7 割減農薬・5 割減化学肥料**

きたくりん 試食会

開始時間 AM10:00 ~ ごはんが終わり次第終了です。

農薬を節減し安定的な生産が見込めるお米

お米の代表的な病気いもち病に強く、薬剤防除の省力化で、よりクリーンな栽培を目指したお米です。北を意味する「きた」と、薬剤防除が少なくクリーンな意味する「くりん」、親の「ふっくりんこ」から、『きたくりん』と命名されました。減農薬栽培の『ななつぼし』への代替を検討されている品種です。粘りがありつつもしっかりとしたすぐれた食感は、『ななつぼし』と同程度からやや優る良食味と評価されています。原材料を含む食べ物の安全・安心は、購入の大事な条件のひとつです。当店の7割減農薬・5割減化学肥料の『きたくりん』を是非ご賞味下さい。

7 割減農薬・5 割減化学肥料 (特別栽培米)

令和4年 北海道産 **きたくりん**

玄米 1 kg **特別価格 500** 円 (税別) 【税込540円】

(玄米は通常精米すると1割程度少なくなります。予めご了承ください)



新城市的場 46・47 合併地
0536-22-2102
<http://www.amiya-net.co.jp/>

