

『生産者の顔が見えるお米』

宮城県石巻産

渡辺貞義作

ひとめぼれ

一等米

令和元年産

精米年月日 令和2年1月1日

精米 宮城県産ひとめぼれ 5kg



KAWA SHOW PROGRESS
株式会社 川翔プログレス

PROGRESS

豊かな食生活をサポートする厳選したお米。

安全と安心を第一に。

生産者から直接買い付けておりますので、他の生産者のお米が混じることなく、
使用された農薬、肥料等が明確なお米のみを販売させて頂いております。

生産地と生産者を厳選。

○ 宮城県いしのまき産『ひとめぼれ』 ○

宮城県石巻は旧北上川の豊かな流れによりつくられた大穀倉地帯、9月10月の平均日照時間は米どころ宮城県で最も長く、稲は『ゆっく
り』そして『しっかり』登熟し、まさに『おいしいお米』おこめづくりに適した環境です。『水、大地、気候、地形』すべてに恵まれた水田で渡辺貞義
さんが心を込めてつくられた『おいしいお米』です。

宮城県産『ひとめぼれ』は、一般財団法人 日本穀物検定協会の

食味ランキング*において2年連続『特A』の評価をえました。

*商品そのものの評価ではありません。

	1	2	3	4	5
食味					
外観					
香り					
粘り					
硬さ					

・適度な粘りと柔らかい口当たり、おいしさのバランスの良さが特徴。

※グラフは当社基準によるもの。

系譜



○ お米の保存について ○

- 高温・多湿・直射日光をさけ、すずしいところで密封保管してください。
- 夏場は密封容器に入れ、冷蔵庫での保管をお勧めします。
- お米を濡らしてしまうとカビの発生の原因となります。袋には通気孔が空いておりますのでご注意ください。
- 濡れた手で直接容器内のお米に触れないようご注意ください。
- お米はニオイが付きやすいので、魚・洗剤等ニオイの強いものと保管しないようにしてください。
- 春・秋は精米日より1か月、冬は2か月を目安にお召し上がりください。夏の暑い時期はあまり買い置きせず早めにお召し上がりください。

名 称	精 米		
	産 地	品 種	産 年
原料玄米	単一原料米	ひとめぼれ	反対面下部 に記載
	宮城県		
内 容 量	5Kg		
精米年月日	反対面下部に記載		
生産者	宮城県石巻市和瀬字害山15-3 渡辺貞義		
販売者	株式会社川翔プロGRESS 東京都港区芝浦1-4-1 TEL 03-5765-6891 http://www.kawashow.net		



ゴミに出すときは
各自治体の区分に
従ってください。