



霧島山と稲穂

内山農園

〒889-1801 宮崎県都城市山之口町大字富吉 998-1

TEL 0986-36-8185 FAX 0986-36-8186

Email: senokuchi@uchiyamanoen.com

<http://uchiyamanoen.com>



アガリクス塩米：宮崎県産ひのひかり

- ・農薬は必要最小限「最低限の量を一度散布するだけ !!」(通常の5分の1程度に留めています)
- ・発送日に自家精米し、お送り致します。
- ・旨味保持の為、冷暗所保存(冷蔵庫 野菜室保存が適当)がおすすめです。お早めにお召し上がり下さい。
- ・土壌に、アガリクス(残さ)とベトナム産の自然海塩を混ぜ、ミネラルバランスの良い豊かな田んぼで稲を育てています。
- ・軟らかくふっくら炊き上がりますので、硬めがお好みの方は浸水時間を30分位にして、炊飯いただきますと、もっちりした美味しさを味わっていただけます。



田んぼ近くの里山の風景

アガリクス味噌



最初から最後まで手作り。だから一度にたくさん仕込むことができます。

・米に麴をつけ発酵させ、蒸した大豆・塩とあわせ、樽に空気を抜きながら詰め、常温で8ヶ月熟成させました。防腐剤無添加、非加熱処理。材料は以下の4つです。

① (アガリクス塩米)：宮崎産ひのひかり

アガリクス(残さ)とベトナム産の自然海塩の土壌(田んぼ)で育ちました。

② 大豆：佐賀産ふくゆたか(変更の可能性あり)

③ ベトナム産自然海塩(1995年 国際大賞受賞)

④ アガリクスペプチド(健康食品)

加熱処理していませんので、冷蔵庫の中でも熟成していきます。アガリクス味噌は生きています。

保存は、冷凍庫・冷凍室でお願い致します。