

日本を代表するお米



※画像はイメージとなります。入っている内容量は、スペック記載の内容量のお届けとなります。

※米袋の形態は変更になる場合があります。

申込番号 **300-001**

新潟県産こしひかり

- 新潟県産こしひかり 3kg×1
- 箱 35×21.5×5.5cm

1956年に福井県で開発されたコシヒカリ。漢字では「越光」と書き、北陸地方を指す「越国」に由来しています。開発後すぐに福井県ではなく、新潟県の推奨品種に指定されました。というのも、倒伏や収穫時期などの問題があり、気候や風土が栽培に適している新潟県が一足先に栽培を開始しました。

その後改良が続けられ、発祥の地である福井県はもちろん、現在は北は秋田県から南は九州まで日本全国で栽培されており、米の作付け面積の3分の1以上を占めています。

特徴は何と言ってもその美味しさです。炊き上がりの光沢を持った美しさ、強い粘りと香りなど美味しいお米の代名詞となっています。

そのため、コシヒカリの美味しさを活かした新品種の開発も盛んで、コシヒカリから生まれた新品種として「あきたこまち」「はえぬき」「ひとめぼれ」「つがるロマン」等が誕生し、人気を博しています。

※各銘柄、収穫量によって出荷出来ない場合があります。お申し込みの際は申し込みハガキに必ず第一希望・第二希望のご記入をお願いします。
※メーカーの都合により、箱やパッケージデザイン・内容等が変更になる場合があります。

初代 田蔵

こしひかりの血統を受け継ぐ新しいお米



※画像はイメージとなります。入っている内容量は、スペック記載の内容量のお届けとなります。

※米袋の形態は変更になる場合があります。

申込番号 **300-003**

新潟県産こしいぶき

- 新潟県産こしいぶき 4kg×1
- 箱 35×21.5×5.5cm

新潟が生んだ米のサラブレッド。「こしひかり」の血を受け継ぐ逸品。「こしひかり」の血統である「ひとめぼれ」と「どまんなか」を親に持つ『こしいぶき』は、まさに米のサラブレッド。約800通りの交配の中から選ばれた厳選米です。

栽培されているのは新潟県内だけです。多くは新潟で食べられているため、新潟県外では手に入りにくい希少種です。米どころ新潟の人たちがうなるお米です。

味・ツヤ・香りなど「こしひかり」のよいところを受け継ぎながらも、サラッとした食感『こしいぶき』ならではの味わいです。

※各銘柄、収穫量によって出荷出来ない場合があります。お申し込みの際は申し込みハガキに必ず第一希望・第二希望のご記入をお願いします。
※メーカーの都合により、箱やパッケージデザイン・内容等が変更になる場合があります。

初代 田蔵

厳選された原料のみを使い 丁寧に育てた最高品



※画像はイメージとなります。入っている内容量は、スペック記載の内容量のお届けとなります。

※米袋の形態は変更になる場合があります。

申込番号 **300-005**

特別栽培 魚沼産こしひかり

- 魚沼産こしひかり 2kg×1
- 箱 35×21.5×5.5cm

日本におけるブランド米の一番人気ともいえる、こしひかり。こしひかりは味の良さと栽培可能な地域が比較的広いので日本各地で生産されていますが、信濃川の上流、新潟県南魚沼産の魚沼こしひかりは、澄んだ水と稲作に適した気温の寒暖差に恵まれ、得に質の良いブランド米として有名です。魚沼産こしひかり(こしひかり)は粒がそろっていて、炊くとつやつやの光沢とふくよかな香りがあり、粘りが強く、噛むほどに甘みが広がる、まさに日本人好みの品種。米質のやわらかさや粘りを左右するでんぷん・アミロースの含有量が少なく、粘りのあるもちもちの食感で冷めてもおいしく食べられます。まずは、炊きたてをそれだけで味わっていただきたいごちそうごはんです。

※各銘柄、収穫量によって出荷出来ない場合があります。お申し込みの際は申し込みハガキに必ず第一希望・第二希望のご記入をお願いします。
※メーカーの都合により、箱やパッケージデザイン・内容等が変更になる場合があります。

初代 田蔵

お米の最高級品



※画像はイメージとなります。入っている内容量は、スペック記載の内容量のお届けとなります。

※米袋の形態は変更になる場合があります。

申込番号 **300-007**

魚沼産こしひかり

- 魚沼産こしひかり 2.5kg×1
- 箱 35×21.5×5.5cm

日本におけるブランド米の一番人気ともいえる、こしひかり。こしひかりは味の良さと栽培可能な地域が比較的広いので日本各地で生産されていますが、信濃川の上流、新潟県南魚沼産の魚沼こしひかりは、澄んだ水と稲作に適した気温の寒暖差に恵まれ、得に質の良いブランド米として有名です。魚沼産こしひかり(こしひかり)は粒がそろっていて、炊くとつやつやの光沢とふくよかな香りがあり、粘りが強く、噛むほどに甘みが広がる、まさに日本人好みの品種。米質のやわらかさや粘りを左右するでんぷん・アミロースの含有量が少なく、粘りのあるもちもちの食感で冷めてもおいしく食べられます。まずは、炊きたてをそれだけで味わっていただきたいごちそうごはんです。

※各銘柄、収穫量によって出荷出来ない場合があります。お申し込みの際は申し込みハガキに必ず第一希望・第二希望のご記入をお願いします。
※メーカーの都合により、箱やパッケージデザイン・内容等が変更になる場合があります。

初代 田蔵

山間に広がる美しい棚田で育ちました



※画像はイメージとなります。入っている内容量は、スペック記載の内容量のお届けとなります。
※米袋の形態は変更になる場合があります。

申込番号 **300-009**

棚田米・新潟県産こしひかり

- 棚田米・新潟県産こしひかり 2.5kg×1
- 箱 35×21.5×5.5cm

棚田とは、平地が少ない土地に生まれた私たちの先祖が農業を行うため、険しい山々を切り開いて稲作を行える環境にした田んぼを指します。ひとつひとつ耕し、土を盛り、そうして増えていった棚田は、千枚田とも呼ばれます。機械や人の手による除草に多大な労力や手間がかかり、より希少性の高いお米となります。まずは、炊きたてをそれだけで味わっていただきたいごちそうごはんです。



※各銘柄、収穫量によって出荷出来ない場合があります。お申し込みの際は申し込みハガキに必ず第一希望・第二希望のご記入をお願いします。
※メーカーの都合により、箱やパッケージデザイン・内容等が変更になる場合があります。

初代 田蔵

米屋のこだわり



※画像はイメージとなります。入っている内容量は、スペック記載の内容量のお届けとなります。
※米袋の形態は変更になる場合があります。

申込番号 **300-011**

純国内産 米屋仕立て 国内産ブレンド米

- 国内産ブレンド米 4kg×1
- 箱 35×21.5×5.5cm

三ツ星マイスターの認定を受けたお米屋さん、こだわり厳選したお米です。一切妥協を許さないマイスターは頑固すぎるほど頑固。だからこそ「おいしい」を追求し、良質なお米しか出荷はいたしません。常にお客様からご依頼頂いてからの、精米→出荷をこころがけ、お客様の食卓の笑顔を思い浮かべながらお米とコミュニケーションしています。
そのこだわりを是非ご堪能ください。

※各銘柄、収穫量によって出荷出来ない場合があります。お申し込みの際は申し込みハガキに必ず第一希望・第二希望のご記入をお願いします。
※メーカーの都合により、箱やパッケージデザイン・内容等が変更になる場合があります。

初代 田蔵

新潟の水と大地の恵み



※画像はイメージとなります。入っている内容量は、スペック記載の内容量のお届けとなります。
※米袋の形態は変更になる場合があります。

申込番号 **300-013**

撰(よりすぐり) 柏崎産こしひかり

- 撰(よりすぐり) 柏崎産こしひかり 3kg×1
- 箱 35×21.5×5.5cm

新潟県柏崎市、豊かな大地に恵まれた柏崎。海・山・川と四季の移り変わりが美しく、市街地から山間に進むとのどかな田園風景が広がります。中でも柏崎市高柳町は自然豊かな山間の町。「花坂」「梨ノ木田」「大開」の棚田は農林水産大臣により「日本の棚田百選」に認定され、その美しい景色は写真撮影スポットとしても人気です。
その様な豊かな自然の中、大地と水と太陽の恵みで育った柏崎産こしひかりは「うまい!」とうならせる厳選米です。

※各銘柄、収穫量によって出荷出来ない場合があります。お申し込みの際は申し込みハガキに必ず第一希望・第二希望のご記入をお願いします。
※メーカーの都合により、箱やパッケージデザイン・内容等が変更になる場合があります。

初代 田蔵

食味優先



※画像はイメージとなります。入っている内容量は、スペック記載の内容量のお届けとなります。
※米袋の形態は変更になる場合があります。

申込番号 **300-015**

当店特選米・国内産ブレンド米

- 当店特選米・国内産ブレンド米 4kg×1
- 箱 35×21.5×5.5cm

三ツ星マイスターの認定を受けたお米屋さん、こだわり厳選したお米です。一切妥協を許さないマイスターは頑固すぎるほど頑固。だからこそ「おいしい」を追求し、良質なお米しか出荷はいたしません。常にお客様からご依頼頂いてからの、精米→出荷をこころがけ、お客様の食卓の笑顔を思い浮かべながらお米とコミュニケーションしています。
そのこだわりを是非ご堪能ください。

※各銘柄、収穫量によって出荷出来ない場合があります。お申し込みの際は申し込みハガキに必ず第一希望・第二希望のご記入をお願いします。
※メーカーの都合により、箱やパッケージデザイン・内容等が変更になる場合があります。

初代 田蔵

美人の郷からお届けします



※画像はイメージとなります。入っている内容量は、スペック記載の内容量のお届けとなります。
※米袋の形態は変更になる場合があります。

申込番号 **300-014**

秋田県産あきたこまち

- 秋田県産あきたこまち 3kg × 1
- 箱 35 × 21.5 × 5.5cm

世界三大美人に数えられる平安時代の歌人「小野小町」にちなんで名づけられた日本を代表するお米「あきたこまち」。その名の通り秋田県で開発された品種であり、秋田で作付面積の80%のシェアを持つ秋田県を代表するお米です。歴史は比較的長く、1984年に開発されました。日本米の王様コシヒカリに奥羽292号を掛け合わせた品種であり、コシヒカリ譲りの味の良さが特徴です。

当時の食味試験では、ササニシキやコシヒカリを上回る評価を得るなど人気は上々で、瞬く間に秋田を代表するお米となりました。

コシヒカリを親に持つあきたこまちは、コシヒカリ譲りの味の良さを誇ります。香りも良く、粘りもありモチモチとした食感の良さが特徴です。旨み・甘み・粘り・歯ごたえなどバランスが非常に良く、完成されたお米と言われています。

他のお米よりも水分含有量が多いのも特徴で、炊き立てはもちろん、冷めても美味しいお米です。また、どのお米でも玄米にすると、どうしてもバサつきやすくなりますが、玄米でも発芽玄米でも粘り気が強く良い食感を楽しめます。

※各銘柄、収穫量によって出荷出来ない場合があります。お申し込みの際は申し込みハガキに必ず第一希望・第二希望のご記入をお願いします。
※メーカーの都合により、箱やパッケージデザイン・内容等が変更になる場合があります。

初代 田蔵

岩手農家からの贈りもの



※画像はイメージとなります。入っている内容量は、スペック記載の内容量のお届けとなります。
※米袋の形態は変更になる場合があります。

申込番号 **300-017**

岩手県産ひとめぼれ

- 岩手県産ひとめぼれ 3kg × 1
- 箱 35 × 21.5 × 5.5cm

コシヒカリを1トップとするなら、あきたこまちと並んでシェア2位争いしている美味しいお米といえば「ひとめぼれ」。ソフトな味わいと優しい食感が特徴で、一般的に美味しいお米とされる粘り気が強く旨味がガツン!と来るタイプではありませんが、名脇役と言うにふさわしい燻し銀な味わいが魅力。

お米屋さんが「高齢者からの高い支持を得ているお米」と称するほど、非常にクセのない味わいで和食全般と相性が抜群!毎日食べるお米だからこそ、岩手産のひとめぼれの優しい美味しさが際立ちます。

1981年に宮城県で開発された「ひとめぼれ」。美味しさと耐寒性に優れたお米の開発を目指して、コシヒカリと初星を交配させて作られた品種です。

1993年に冷害によって壊滅的な被害を受けたササニシキに代わるお米として人気を博し、翌1994年には、コシヒカリに次ぐ作付け面積で全国2位となりました。

一般消費者はもちろん飲食店などの業者にも非常に人気のあるお米です。

※各銘柄、収穫量によって出荷出来ない場合があります。お申し込みの際は申し込みハガキに必ず第一希望・第二希望のご記入をお願いします。
※メーカーの都合により、箱やパッケージデザイン・内容等が変更になる場合があります。

初代 田蔵

初代田蔵 満腹セット



※画像はイメージとなります。入っている内容量は、スペック記載の内容量のお届けとなります。
※米袋の形態は変更になる場合があります。

申込番号 **300-010**

大人の贅沢 銘柄食べくらべ満腹セット

- 新潟県産こしひかり 1kg × 1
- 秋田県産あきたこまち 1kg × 1
- 岩手県産ひとめぼれ 1kg × 1
- 箱 35 × 21.5 × 5.5cm

新潟・各産地の大地と太陽の恵み

種まき、田んぼを耕す、水を入れて田んぼを平らにする、田植え、水の調整、肥料やり、草取り、稲刈り、乾燥、初すり、精米・・・お米作りにはたくさんの日数と手間がかかります。

「米」という字は「八十八」と書き、お米が食べられるようになるまでに88回の手間がかかるという意味があります。

日本の主食である「お米」を是非ご堪能ください。

※各銘柄、収穫量によって出荷出来ない場合があります。お申し込みの際は申し込みハガキに必ず第一希望・第二希望のご記入をお願いします。
※メーカーの都合により、箱やパッケージデザイン・内容等が変更になる場合があります。

初代 田蔵

初代田蔵ギフトセット



※画像はイメージとなります。入っている内容量は、スペック記載の内容量のお届けとなります。
※米袋の形態は変更になる場合があります。

申込番号 **300-019**

国内産ブレンド米 当店特選米 純国内産米屋仕立て

- 国内産ブレンド米 当店特選米 2kg × 1
- 国内産ブレンド米 純国内産米屋仕立て 2kg × 1
- 箱 35 × 21.5 × 5.5cm

三ツ星マイスターの認定を受けたお米屋さんが、こだわり厳選したお米です。一切妥協を許さないマイスターは頑固すぎるほど頑固。だからこそ「おいしい」を追求し、良質なお米しか出荷はいたしません。常にお客様からご依頼頂いてからの、精米→出荷をこころがけ、お客様の食卓の笑顔を思い浮かべながらお米とコミュニケーションしています。

そのこだわりを是非ご堪能ください。

※各銘柄、収穫量によって出荷出来ない場合があります。お申し込みの際は申し込みハガキに必ず第一希望・第二希望のご記入をお願いします。
※メーカーの都合により、箱やパッケージデザイン・内容等が変更になる場合があります。

初代 田蔵

初代田蔵ギフトセット



※画像はイメージとなります。入っている内容量は、スペック記載の内容量のお届けとなります。
※米袋の形態は変更になる場合があります。

申込番号 **300-008**

初代田蔵 特別厳選 本格食べくらべお米ギフトセット

- 新潟県産こしひかり 300g(2合)×1
- 新潟県産こしいぶき 300g(2合)×1
- 秋田県産あきたこまち 300g(2合)×1
- 岩手県産ひとめぼれ 300g(2合)×1
- 元祖 笹川流れの塩® 80g×1
- 箱 18.4×17×8.5cm ■総重量 1.5kg

初代田蔵のこだわり

人の目・・・農産物検査官

初代田蔵は、農産物検査官と提携をしています。

機械の目、その一・・・大型色彩選別機

色彩選別機は、色や成分で不具合のお米を除去する機械です。

機械の目、その二・・・食味計

食味計は、ご飯を焚いた時に美味しいと感じる値を調べます。

低温倉庫・・・美味しさを保つため

倉庫内の温度を13℃以下、湿度を70%に保った低温倉庫で保管しています。

※各銘柄、収穫量によって出荷出来ない場合があります。お申し込みの際は申し込みハガキに必ず第一希望・第二希望のご記入をお願いします。
※メーカーの都合により、箱やパッケージデザイン・内容等が変更になる場合があります。

初代田蔵

初代田蔵ギフトセット



「三ツ星マイスター」が厳選したお米の名産地新潟県で太陽と大地の恵みを受けながら育ったお米をひとつひとつ丁寧に不織布で包みました。

※画像はイメージとなります。入っている内容量は、スペック記載の内容量のお届けとなります。
※米袋の形態は変更になる場合があります。

申込番号 **300-006**

新潟の極み 特選新潟県産こしひかりギフト

- 新潟県産こしひかり 300g(2合)×4
- 元祖 笹川流れの塩® 80g×1
- 箱 18.4×17×8.5cm ■総重量 1.44kg

初代田蔵のこだわり

人の目・・・農産物検査官

初代田蔵は、農産物検査官と提携をしています。

機械の目、その一・・・大型色彩選別機

色彩選別機は、色や成分で不具合のお米を除去する機械です。

機械の目、その二・・・食味計

食味計は、ご飯を焚いた時に美味しいと感じる値を調べます。

低温倉庫・・・美味しさを保つため

倉庫内の温度を13℃以下、湿度を70%に保った低温倉庫で保管しています。

※各銘柄、収穫量によって出荷出来ない場合があります。お申し込みの際は申し込みハガキに必ず第一希望・第二希望のご記入をお願いします。
※メーカーの都合により、箱やパッケージデザイン・内容等が変更になる場合があります。

初代田蔵

初代田蔵ギフトセット



※画像はイメージとなります。入っている内容量は、スペック記載の内容量のお届けとなります。
※米袋の形態は変更になる場合があります。

申込番号 **300-002**

新潟限定 たま飯醤油・ 元祖笹川流れの塩 新潟県産こしひかりギフトセット

- 新潟県産こしひかり 300g(2合)×2
- 新潟限定 たま飯醤油 150ml×1、元祖 笹川流れの塩® 80g×1
- 箱 21.5×35×8cm ■総重量 1.31kg

初代田蔵のこだわり

人の目・・・農産物検査官

初代田蔵は、農産物検査官と提携をしています。

機械の目、その一・・・大型色彩選別機

色彩選別機は、色や成分で不具合のお米を除去する機械です。

機械の目、その二・・・食味計

食味計は、ご飯を焚いた時に美味しいと感じる値を調べます。

低温倉庫・・・美味しさを保つため

倉庫内の温度を13℃以下、湿度を70%に保った低温倉庫で保管しています。

※各銘柄、収穫量によって出荷出来ない場合があります。お申し込みの際は申し込みハガキに必ず第一希望・第二希望のご記入をお願いします。
※メーカーの都合により、箱やパッケージデザイン・内容等が変更になる場合があります。

初代田蔵

初代田蔵ギフトセット



※画像はイメージとなります。入っている内容量は、スペック記載の内容量のお届けとなります。
※米袋の形態は変更になる場合があります。

申込番号 **300-012**

新潟県産こしひかり 金しゃり・銀しゃり 食べくらべギフトセット

- 新潟県産こしひかり 金しゃり(8分づき) 300g(2合)×2
- 新潟県産こしひかり 銀しゃり 300g(2合)×2
- 元祖 笹川流れの塩® 80g×1
- 箱 18.5×17×8.5cm ■総重量 1.5kg

金しゃり 8分づき米 新潟県産こしひかり 美容と健康に良いといわれています。
玄米の糠層(果皮、種皮から糊粉層までの層)と胚芽の部分を8割程度剥離した精米のことでお米に白さがあり、胚芽の栄養が一部残っています。8分づき米は、通常の炊飯と同じ方法で炊くことができるので、初めての人でも食べやすく一番人気。白米とほとんど変わらないのでおすすめです。やはり、白米に比べるとやや硬さが残りますので、好みに応じて揚ぎ加減を変えると良いでしょう。2時間は浸した方が無難です。白米より味わいがあると好きと言う方が多いです。

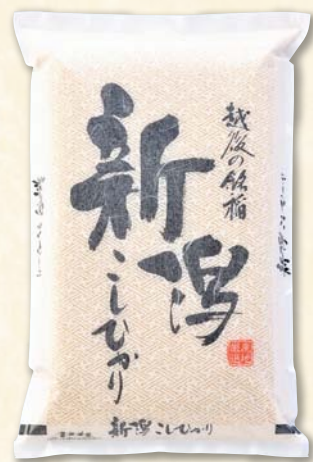
銀しゃり 白米 新潟県産こしひかり

玄米を100%精米し、栄養分である胚芽やぬか層をほとんど取り除いているので分づき米に比べて栄養価は低いです。消化吸収が良く、お米の甘みやもちりとした味わいを楽しめます。ピカピカに磨き上げられた白米をふっくらと炊き上げたご飯は、見た目も食味も最高です。浸水時間は、少なくとも最低1時間以上かけて下さい。

※各銘柄、収穫量によって出荷出来ない場合があります。お申し込みの際は申し込みハガキに必ず第一希望・第二希望のご記入をお願いします。
※メーカーの都合により、箱やパッケージデザイン・内容等が変更になる場合があります。

初代田蔵

KING of Rice



※画像はイメージとなります。入っている内容量は、スペック記載の内容量のお届けとなります。

※米袋の形態は変更になる場合があります。

申込番号 **300-023**

新潟県産こしひかり

- 新潟産こしひかり 3kg×1
- 箱 35×21.5×5.5cm



1956年に福井県で開発されたコシヒカリ。漢字では「越光」と書き、北陸地方を指す「越国」に由来しています。開発後すぐに福井県ではなく、新潟県の推奨品種に指定されました。というのも、倒伏や収穫時期などの問題があり、気候や風土が栽培に適している新潟県が一先先に栽培を開始しました。

その後改良が続けられ、発祥の地である福井県はもちろん、現在は北は秋田県から南は九州まで日本全国で栽培されており、米の作付け面積の3分の1以上を占めています。

特徴は何と言ってもその美味しさです。炊き上がりの光沢を持った美しさ、強い粘りと香りなど美味しいお米の代名詞となっています。

そのため、コシヒカリの美味しさを活かした新品種の開発も盛んで、コシヒカリから生まれた新品種として「あきたこまち」「はえぬき」「ひとめぼれ」「つがるロマン」等が誕生し、人気を博しています。

※各銘柄、収穫量によって出荷出来ない場合があります。お申し込みの際は申し込みハガキに必ず第一希望・第二希望のご記入をお願いします。

※メーカーの都合により、箱やパッケージデザイン・内容等が変更になる場合があります。

初代田蔵

旨みと栄養をのこしたお米



※画像はイメージとなります。入っている内容量は、スペック記載の内容量のお届けとなります。

※米袋の形態は変更になる場合があります。

申込番号 **300-021**

手間いらず、とがないお米

- 新潟県産無洗米こしひかり 2.5kg×1
- 箱 35×21.5×5.5cm

とぎ汁を出さない節水効果でエコロジー

玄米から糠(ぬか)を削り落として白米にすることを精米と呼びます。こうしてできた一般的なお米は精白米と呼ばれますがその表面にはまだ「肌糠(はだぬか)」と呼ばれる粘りけのある糠が残っています。炊く前にお米を水で洗うのはこの肌糠を取り除くためなのです。

無洗米とはこの肌糠を精米の段階で特別な方法を使ってあらかじめ取り除いたお米のことなのです。だからお米と水をそのまま入れて炊飯器のスイッチを押すだけですぐにご飯を炊くことができます。忙しい現代の日本人の強い味方と言えるかもしれません。

とぎ洗いせずにすぐに炊飯器へ

前もって肌糠を落としている無洗米は炊飯の手間が格段に小さくて済みます。釜に入れて水を注ぎ炊飯器にセットしてスイッチを押すだけ。水加減は普通のお米よりも多めにします。最近の炊飯器には無洗米用の目盛りが付いているものも多くあります。

近年家庭から出る生活排水による河川の水質汚染が深刻な問題になっています。もちろん台所で捨てられるお米のとぎ汁も生活排水の一部です。とぎ汁の中に含まれるリンや窒素は浄化することが難しく水質汚染の原因となりやすいと言われていますが、とぎ洗いが不要でない無洗米はそもそもとぎ汁が発生しません。このことから無洗米は環境に優しいエコなお米として注目されているのです。

※各銘柄、収穫量によって出荷出来ない場合があります。お申し込みの際は申し込みハガキに必ず第一希望・第二希望のご記入をお願いします。

※メーカーの都合により、箱やパッケージデザイン・内容等が変更になる場合があります。

初代田蔵

自然乾燥のお米香り豊かな味



※画像はイメージとなります。入っている内容量は、スペック記載の内容量のお届けとなります。

※米袋の形態は変更になる場合があります。

申込番号 **300-016**

自然乾燥・はざかけ 新潟県産こしひかり

- 新潟県産こしひかり 2kg×1
- 箱 35×21.5×5.5cm

稲刈り直後の籾(玄米)はそのままでは水分が多過ぎるので、乾燥させる必要があります。水分が多過ぎると、保存中に味、風味が悪くなり、ひどいときにはカビが生えたりします。

天日干しとは、刈った稲を穂がついたまま太陽の光と風で乾燥することをいいます。気候に左右され、長いときは一ヶ月以上も"はざかけ"をしている年もあります。作業は全て人力で行われ、手間と時間がかかるので、はざかけたお米の値段は高くなります。

天日干しは一般的に甘み・旨味が増すといわれています。茎をつけたまま乾燥するので、最後まで茎からの養分が米に行き渡るという説や太陽光に含まれる紫外線によって旨味が増すという説があるようですが、はっきりとした理由は分かっていないようです。

手間と時間のかかる新潟県産こしひかりのはざかけ米は最高の旨みを味わえます。

※各銘柄、収穫量によって出荷出来ない場合があります。お申し込みの際は申し込みハガキに必ず第一希望・第二希望のご記入をお願いします。

※メーカーの都合により、箱やパッケージデザイン・内容等が変更になる場合があります。

初代田蔵



初代田蔵ギフトセット



※画像はイメージとなります。入っている内容量は、スペック記載の内容量のお届けとなります。

※米袋の形態は変更になる場合があります。

申込番号 **300-004**

月光シリーズ 新潟県産こしひかり 金光・銀光ギフトセット

- 新潟県産こしひかり 金舍利(8分づき) 300g(2合)×2
- 新潟県産こしひかり 銀舍利 300g(2合)×2
- 元祖 笹川流れの塩® 80g×1
- 箱 18.5×17×8.5cm ■総重量 1.5kg

金しゃり 8分づき米 新潟県産こしひかり 美容と健康に良いといわれています。玄米の糠層(果皮、種皮から糊粉層までの層)と胚芽の部分を8割程度剥離した精米のごとでお米に白さがあり、胚芽の栄養が一部残っています。8分づき米は、通常の炊飯と同じ方法で炊くことができるので、初めての人でも食べやすく一番人気。白米とほとんど変わらないのでおすすめです。やはり、白米に比べるとやや硬さが残りますので、好みに応じて搗き加減を変えると良いでしょう。2時間は浸した方が無難です。白米より味わいがあります。

銀しゃり 白米 新潟県産こしひかり

玄米を100%精米し、栄養分である胚芽やぬか層をほとんど取り除いているので分づき米に比べて栄養価は低いですが、消化吸収が良く、お米の甘みやもっちりとした味わいを楽しめます。ピカピカに磨き上げられた白米をふっくらと炊き上げたご飯は、見た目も食味も最高です。浸水時間は、少なくとも最低1時間以上かけて下さい。

※各銘柄、収穫量によって出荷出来ない場合があります。お申し込みの際は申し込みハガキに必ず第一希望・第二希望のご記入をお願いします。

※メーカーの都合により、箱やパッケージデザイン・内容等が変更になる場合があります。

初代田蔵

農家のこだわり



※画像はイメージとなります。入っている内容量は、スペック記載の内容量のお届けとなります。

※米袋の形態は変更になる場合があります。

申込番号 **300-022**

農家こだわり米・新潟県産こしいぶき

- 農家こだわり米新潟県産こしいぶき 3kg×1
- 箱 35×21.5×5.5cm

種まき、田んぼを耕す、水を入れて田んぼを平らにする、田植え、水の調整、肥料やり、草取り、稲刈り、乾燥、初すり、精米・・・お米作りにはたくさんの日数と手間がかかります。

「米」という字は「八十八」と書き、お米が食べられるようになるまでに88回の手間がかかるという意味があります。

私たち農家が愛情を注ぎ、苦勞をして育てたお米。感謝の気持ちを持ってご賞味頂きたいです。



※各銘柄、収穫量によって出荷出来ない場合があります。お申し込みの際は申し込みハガキに必ず第一希望・第二希望のご記入をお願いします。

※メーカーの都合により、箱やパッケージデザイン・内容等が変更になる場合があります。

初代 田蔵

愛情米



※画像はイメージとなります。入っている内容量は、スペック記載の内容量のお届けとなります。

※米袋の形態は変更になる場合があります。

申込番号 **300-024**

愛情米・新潟県産こしひかり

- 愛情米・新潟県産こしひかり 3kg×1
- 箱 35×21.5×5.5cm

種まき、田んぼを耕す、水を入れて田んぼを平らにする、田植え、水の調整、肥料やり、草取り、稲刈り、乾燥、初すり、精米・・・お米作りにはたくさんの日数と手間がかかります。

「米」という字は「八十八」と書き、お米が食べられるようになるまでに88回の手間がかかるという意味があります。

私たち農家が愛情を注ぎ、苦勞をして育てたお米。感謝の気持ちを持ってご賞味頂きたいです。



※各銘柄、収穫量によって出荷出来ない場合があります。お申し込みの際は申し込みハガキに必ず第一希望・第二希望のご記入をお願いします。

※メーカーの都合により、箱やパッケージデザイン・内容等が変更になる場合があります。

初代 田蔵

手間ひまかけ、こだわりぬいた米



※画像はイメージとなります。入っている内容量は、スペック記載の内容量のお届けとなります。

※米袋の形態は変更になる場合があります。

申込番号 **300-020**

手間ひまかけた特別栽培米・新潟県産こしひかり

- 特別栽培米・新潟県産こしひかり 2.5kg×1
- 箱 35×21.5×5.5cm

特別栽培米とは、農林水産省の「特別栽培農産物に係る表示ガイドライン」に沿って栽培されたお米のことを言います。

具体的に言えば、一般的な栽培方法から化学合成農薬の使用回数を50%以上カット！化学肥料の窒素成分量を50%以上カット！して作られたお米のことです。“特別栽培米”と表示していい条件（農水省のガイドラインの基準）のことで、特別栽培米と表示するためには、次の条件を両方満たさないとけません。

- ①当該農産物の生産過程等における節減農薬対象の回数が、慣行レベルの5割以下であること。
- ②当該農産物の生産過程等において使用される化学肥料の窒素成分量が、慣行レベルの5割以下であること。

簡単にまとめると、特別栽培米とは「その地域で一般的に作られているお米に比べて、農薬と化学肥料の使用量が半分以下」という条件で育てられたお米のことです。

※各銘柄、収穫量によって出荷出来ない場合があります。お申し込みの際は申し込みハガキに必ず第一希望・第二希望のご記入をお願いします。

※メーカーの都合により、箱やパッケージデザイン・内容等が変更になる場合があります。

初代 田蔵

特別栽培 低農薬で育てました



※画像はイメージとなります。入っている内容量は、スペック記載の内容量のお届けとなります。

※米袋の形態は変更になる場合があります。

申込番号 **300-018**

特別栽培米 低農薬 新潟県産こしひかり

- 特別栽培米 低農薬 新潟県産こしひかり 2.5kg×1
- 箱 35×21.5×5.5cm

特別栽培米とは、農林水産省の「特別栽培農産物に係る表示ガイドライン」に沿って栽培されたお米のことを言います。

具体的に言えば、一般的な栽培方法から化学合成農薬の使用回数を50%以上カット！化学肥料の窒素成分量を50%以上カット！して作られたお米のことです。“特別栽培米”と表示していい条件（農水省のガイドラインの基準）のことで、特別栽培米と表示するためには、次の条件を両方満たさないとけません。

- ①当該農産物の生産過程等における節減農薬対象の回数が、慣行レベルの5割以下であること。
- ②当該農産物の生産過程等において使用される化学肥料の窒素成分量が、慣行レベルの5割以下であること。

簡単にまとめると、特別栽培米とは「その地域で一般的に作られているお米に比べて、農薬と化学肥料の使用量が半分以下」という条件で育てられたお米のことです。

※各銘柄、収穫量によって出荷出来ない場合があります。お申し込みの際は申し込みハガキに必ず第一希望・第二希望のご記入をお願いします。

※メーカーの都合により、箱やパッケージデザイン・内容等が変更になる場合があります。

初代 田蔵