

お待たせしました。
新米、入荷開始です。



Instagramは
こちらから。△

商品一覧はこちらから。▽
メニューの“産地直送仕入れ情報”へ



お米や調味料、焼き芋などの
追加注文はこちらから。△



ゆうきや本郷店

文京区本郷2-28-1

☎ 03-5801-0880

mail : y.hongo@y-yuki.com



新米の追加注文はこちらから▶ 2022年の新米、いよいよスタートです!!



こんにちは
ゆうきやです

いざ！2022年の新米のスタートです。

「新米」とは秋に収穫され、その年の12月31日までのお米を指します。

お米の収穫は年1回なので、年が明けてからは前年に収穫したものを精米して出荷されていきます。

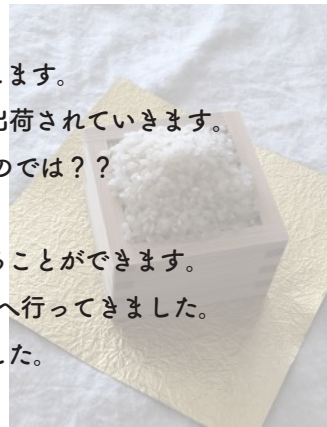
となると、新米の季節が終わると、お米はおいしくなくなってしまうのでは？

なんて思ってしまいますが、それは何十年も前のお話。

今は、貯蔵・精米技術が格段に進歩したため、翌年も変わらずおいしく食べることができます。

生産者の市川さんに会いに「生きもの田んぼのお米」の生産地、長野県佐久市へ行ってきました。

繁忙期にもかかわらずいつもの優しい笑顔で迎えていただきました。



(ゆ) 市川さん、今年の生育状況や収穫に関して聞かせてください？

(市) 「とにかく暑かったですね〜・・・長野県特有の昼夜の寒暖差があまりなかった事と、7月に高温日が続いたため「分けつ障害」という、種子から出た茎の根元から新しい茎が出て苗が多数広がりを見せる前にどんどん伸びてしまうという難題が生じました。」

※お米はじっくり育ちながら茎を太く長い穂にし、粳をたくさん作ります。

茎が太ければ太いほど、お米がたくさん穫れるということになります。

(市) 「土壌の管理などに例年より精を尽くし、昨年の収穫量に近い量のお米を収穫することができました。美味しく収穫したお米を食べてください。」



お話を伺いながら、田んぼや精米所のいつも綺麗に整理整頓されている仕事場も拝見し、市川さんの仕事力を感じるのです。



一生食べ続けたくなる美味しさ
一生食べ続けることができる安全性
一生食べ続けられる幸せ



これら3つの思いを心に込めて、日々お米の栽培について研究・探求・追及している市川さんのこしひかり、いのちの壺の新米是非ご賞味ください。

お米定期継続購入特典、始めます!

ゆうきや自慢の生きもの田んぼお米をご利用頂いた方々に、お米定期継続購入特典サービスをスタートします。

**【特典内容】お米(コシヒカリ・いのちの壺) 5kgを1ポイント、2kgを0.5ポイントとして
5ポイントで1kgのお米
10ポイントで2kgのお米**

の増量サービスとなります。沢山食べる時はご自宅で、ちょっとした贈答用などにもご利用頂けるよう、

別パッケージでのお届けです。特典の有効期限は初回購入より2年間となります。

さらにいい!今年の新米(2022年10月31日から12月31日迄)をお買い上げいただいた方には

初回購入 Wポイントを付与いたします。今年もゆうきやオリジナルブランド、「生きもの田んぼのお米」をお楽しみください!