

神々の地・熊野の自然と梅の力で育みました。

# KUMAN RICE



どっしりと根をおろして、大地の恵みをいただく稲。  
熊野米は、99%をコシヒカリから受け継ぎながら  
力強く生まれ変わった新品種を使用。  
稲の茎が短く、かつて秘境と呼ばれた熊野の  
険しい自然の中でも育つ、生命力あふれるお米です。  
また、農薬や化学肥料を従来の半分に減らすよう取り組みながら、  
抑草剤として不要になった梅の調味液を活用。  
そのおかげか、お味は甘くて、つやつや。  
ねばりがあって、冷めてもおおいしくいただけます。

かみかみモチモチ、  
冷めてもウマー！

# 熊野米

熊野米プロジェクト  
[www.kumanomai.com](http://www.kumanomai.com)



# KUMAN RICE

熊野の厳しい自然だからこそ、  
育める「甘み」があります。

どっしりと根をおろして、大地の恵みをいただく稲。  
熊野米は、99%をコシヒカリから受け継ぎながら  
力強く生まれ変わった新品種を使用。

稲の茎が短く、かつて秘境と呼ばれた熊野の  
険しい自然の中でも育つ、生命力あふれるお米です。  
そのおかげか、お味は甘くて、つやつや。  
ねばりがあって、冷めてもおいしくいただけます。

減農薬・減化学肥料栽培へ。  
梅の調味液を抑草剤として使いました。

おいしいお米を、より安心して食べてもらいたいから。  
農業や化学肥料の使用を従来の半分に減らすよう取り組んでいます。  
さらに、抑草剤として、不要になった梅の調味液を活用。  
世界遺産・熊野古道がある熊野の景観を守るためにも、  
自然と人とが共に歩める米作りをめざしています。



熊野米プロジェクト (田上米穀店)

〒646-0031 和歌山県田辺市湊1196-6

TEL 0739-22-0106 FAX 0739-26-6486 E-mail tagami@kome83.com



<http://kumanomai.com/>

熊野米

熊野米

検索