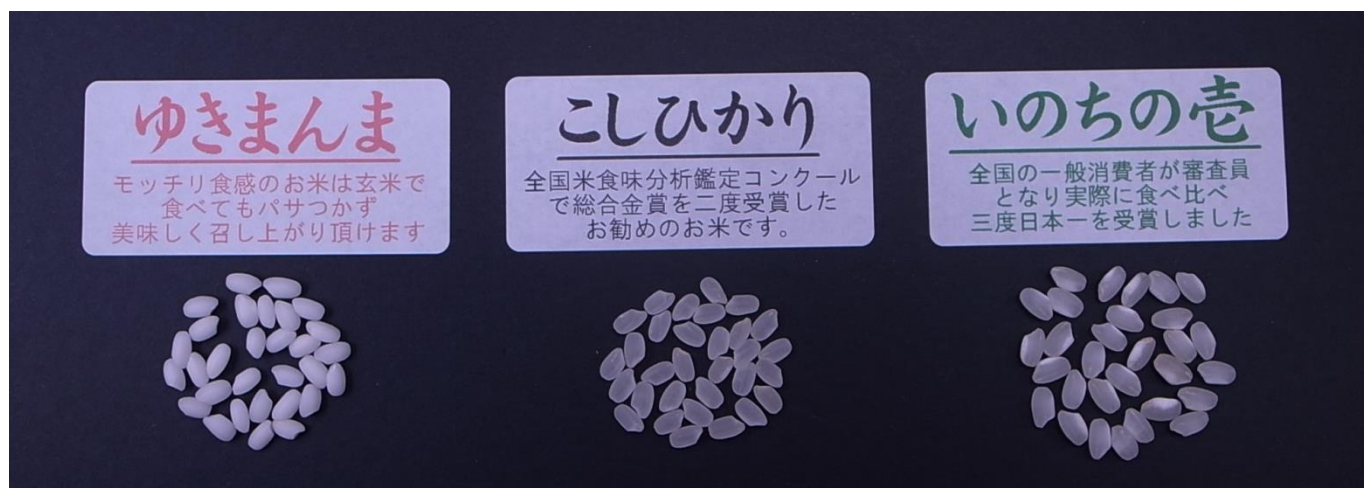


まんま農場のお米の特徴と炊き方



まんま農場で生産する3品種のお米を30粒ずつ置いてみました
味、見た目に特徴のあるお米を食べ比べてお好みの米を見つけて下さい。

	■ゆきまんま■	■こしひかり■	■いのちの壺■
炊方	洗米：①1度目の水は直ぐに捨てる ②3回程混ぜ水を入れ捨てる ③適量の水を入れる 水量：控えめ（米3合に水目盛2.8程度） 炊飯：洗米後直ぐ炊飯（水浸不要）	洗米：①1度目の水は直ぐに捨てる ②3回程混ぜ水を入れ捨てる ③適量の水を入れる 水量：米に対し、目盛まで水を入れる 炊飯：洗米後30分程度水浸し炊飯	洗米：①1度目の水は直ぐに捨てる ②3回程混ぜ水を入れ捨てる ③適量の水を入れる 水量：控えめ（米3合に水目盛2.9程度） 炊飯：洗米後直ぐ炊飯（水浸不要）

特徴	形状：白濁 粘り：強いモチリ 香り甘味：強い	形状：半透明 粘り：程より粘り&ふっくら 香り甘味：程よいバランス	形状：腹白で大粒 粘り：モチリ 香り甘味：強い
米コン受賞歴	H24 全国米食味分析鑑定コンクール…特別優秀賞	H19 あなたが選ぶ日本一美味しい米コンテスト…入選 H21 全国米食味分析鑑定コンクール…総合金賞 H25 全国米食味分析鑑定コンクール…都道府県別金賞 H27 飛騨の美味しいお米食味コンクール…特別優秀賞 H28 飛騨の美味しいお米食味コンクール…金賞 H28 全国米食味分析鑑定コンクール…特別優秀賞 H29 全国米食味分析鑑定コンクール…総合金賞	H19 あなたが選ぶ日本一美味しい米コンテスト…日本一 H19 全国米食味分析鑑定コンクール…品種別金賞 H20 あなたが選ぶ日本一美味しい米コンテスト…日本一 H20 全国米食味分析鑑定コンクール…品種別金賞 H21 全国米食味分析鑑定コンクール…用途別金賞 H22 あなたが選ぶ日本一美味しい米コンテスト…日本一 H23 あなたが選ぶ日本一美味しい米コンテスト…入選 H24 あなたが選ぶ日本一美味しい米コンテスト…優良賞 H25 あなたが選ぶ日本一美味しい米コンテスト…金賞 H26 米1グランプリ…銅賞

【お米の栽培】

- ・岐阜県農薬使用回数基準より 3/1 に減らして栽。
- ・神経系に影響があると言われるネオニコチ系農薬の使用をしておりません。
- ・有機肥料を 100%使用し栽培。