

石川県産こしひかり

## はさ干し米



## 商品説明

奥能登地方で育まれた良質のコシヒカリをはさ掛けによる天日乾燥により仕上げました。

奥能登のゆったりした時の流れと豊かな自然が生んだ、こだわりのお米です。

良質米生産の条件が揃っている石川県の中でも特に良食味で知られる奥能登地方に限定したコシヒカリで、刈り取り後の乾燥を「はさ掛け」による天日乾燥で行いました。

また、生産量が限られるため、大部分が石川県内で消費される希少なお米です。

包装はスタンドタイプの紙袋でミシン紐縫としています。

該当のJAでは生産者ごとの栽培管理を徹底しており、はさ掛けの実施記録も徹底しています。ただし、出荷時での最終乾燥は機械乾燥により水分の均一化を図っています。