



「うまい!」と、
毎日の食卓でいただく。

私たちは、
そんな、食生活の安全・安心の基本を
大切にしています。

私たちにできること
それは、安全な自然の力を最大限に活かした
お米をつくること。



Access



■所要時間

お車で

- ・東京から 約5時間30分
- ・仙台から 約2時間30分
- ・新潟から 約2時間40分

電車で

- ・東京から 約3時間 (山形新幹線)
- ・仙台から 約2時間50分
- ・新潟から 約2時間10分



自然の力を最大限に活かした米作り。

甘み、香り、粘りに満ちた **飯豊産コシヒカリ** 100%



ひと粒一粒に燦々と降りそぐ
太陽の光のもと、飯豊連峰から
の恵みであるミネラルたっぷりの
最上川源流の水を利用し、低農
薬・有機質肥料で栽培しました。
昔から栽培してきた行程を大切
にして、手を抜かず手間と時間を
かけて栽培
しました。



コシヒカリの花 (8月中頃) ▶

農業生産法人
有限会社 銀波

〒999-0605 山形県西置賜郡飯豊町大字添川2493
TEL.0238 (74) 2147 FAX.0238 (74) 2031
E-mail ginnami@beige.plala.or.jp



IIDE YAMAGATA

飯豊の お米

飯豊連峰の懷にいだかれた
田園散居集落の安全・安心なお米です。
もっと、美味しさと満足
を暮らしの中へ。

こめ いのち ちから
お米は生命の力こぶ



いい人 いい四季 いい下町

山形県飯豊町

農業生産法人
有限会社 銀波

最上川源流の 山里から 安全なお米を。

ひと粒一粒のお米に情熱を。

一粒の種時から黄金色に色づく収穫の秋まで稲と語り、毎日のお天気に一喜一憂しながら丈夫に育つことを願い、自然に逆らわず日々情熱をもって稲を育てています。

安全・安心をお届けするために。

昨今、食への安全性が問われる以前から、私たちは、常に限りなく安全・安心な美味しい「米作り」に挑戦し、「んまい!」を最高の喜びに続けてきました。堆肥や卵カルを利用した土づくりに始まり、有機質肥料での栽培、農薬の使用を極力抑えた米作り。飯豊連峰・最上川源流から流れるミネラルたっぷりの水の恵みを受け、安全・安心なお米をお届けするために、食の原点にこだわって栽培しています。

食の安全を大切に。



全国お米まつりしずおか
お米日本一コンテスト
2006年度優良賞受賞

一杯の「んまい」のために。

飯豊連峰の麓、最上川源流の水で育んだ田園散居集落「飯豊のお米」。

※「んまい」は、山形県の方で「うまい」という意味です。

私たちは、飯豊連峰の懷にいだかれ、
移り変わる大自然と共生しながらお米を作っています。



私たちの町は、山形県米沢盆地の西方に位置し、
「第1回 美しい日本の村景観コンテスト」で最高賞に選ばれた、
日本一美しい田園景観を有する小さな純農村です。

