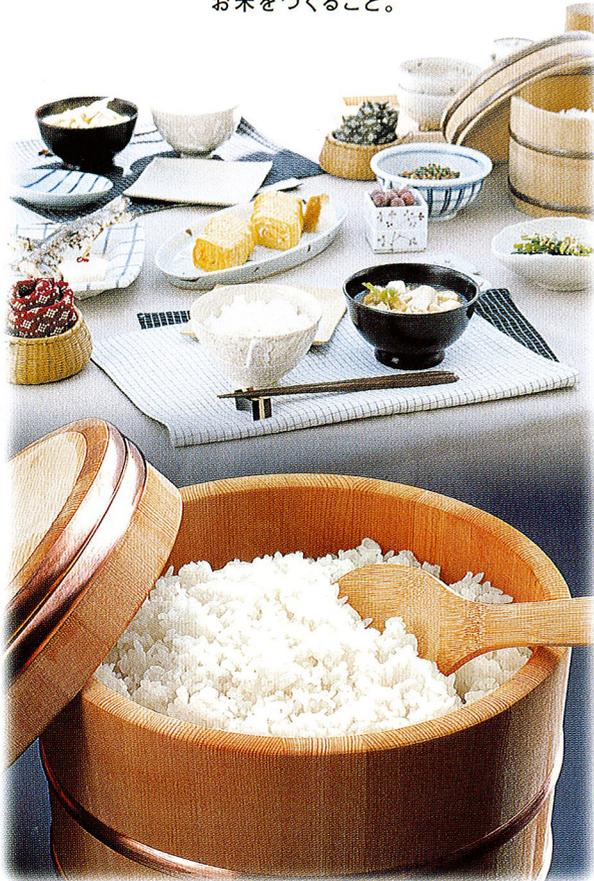




「うまい!」と、
毎日の食卓でいただく。

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、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

飯豊連峰の懐にいだかれた
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 いい不町

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、食への安全性が問いただされる以前から、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inすおか
お米日本一コンテスト
2006年度優良賞受賞

んまい!

一杯の...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、山形県の方言で「うまい!」という意味です。

私たちは、飯豊連峰の懐にいだかれ、
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。

