

新潟県特別栽培米認証のコシヒカリ販売と

米粉 100% 自慢の手作り米粉おやき

高取商店

自然の恵一杯！丹精込めて作った「新潟産コシヒカリ」



●地方発送承ります！お電話か FAX でお申し込みください。

26 年度産 新米のご予約受付中

うなるような暑さも秋の音色に変わりました。さて 9/6 日早生米「ゆきん子舞」の稲刈りでした。検査結果は「1 等米」異常気象の中、生産者の技術は凄腕と感服しております。これからコシヒカリの収穫に入ります狐島の稲も 1 年間気合を入れましたので成熟の仕上がりまで皆様に感動してお召し上がり頂けるよう頑張ります。(稲刈は 9/18 日頃の予定)

高取の狐島米のご案内

「今年も新潟県特別栽培米」の認証を頂きました。

安心・安全は勿論のこと、一年間愛情いっぱいに育てあげたお米です。

これからも皆様に感動してお召し上がり頂ける米づくりにまい進して参ります。



新潟県産コシヒカリを原料にした
「にいがた米粉おやき」完成！
2011.10.28 から発売中！

丹精込めて育てあげた自社栽培の米を製粉し、新潟が誇る旬の食材を包みました。自然の恵みいっぱい育てられた無添加食材を厳選使用。だから美味しく、そして安心。ひじきその他季節の食材がたっぷり入って、栄養価も豊富！これ1つ食べれば元気になれる！！

通常おやきは1個200円
限定おやきは1個300円～販売中
※限定親機は時期によって
無い場合もございます。ご了承ください



作っているのは私。
最近はかわいい孫を抱いて営業中。



★★おいしい召し上がり方★★

賞味期限：出来立ての商品は、その日のうちにお召し上がりください。冷凍状態であれば3ヵ月程度、保存いただけます。

- ①そのまま自然解凍して（そのままでも美味しく召し上がれます）
- ②レンジで1分30秒あたため（お手軽に出来たてを召し上がりたい方に）
- ③蒸し器で10分ほど蒸して（柔らかく出来たてを召し上がりたい方に）
- ④自然解凍後、フライパンやオーブンで焼き目をつけて（香ばしい風味で召し上がりたい方に）



全国各地を訪問しています！

新潟ご当地アイドルねぎっこも応援に来てくれました。料理評論家 服部先生とのツーショットも☆





それでは高取商店のお米が出来上がるまでをご紹介します。

まずは田植え。機械で植えた後、倒れている苗をおこしたり、植わっていない苗を補充していきます。結構な時間がかかりますが昔から伝わる農法です。



私が作るお米は、「新潟県特別栽培米」に認証されています。慣行栽培に比べて農薬や化学肥料を減らして作られているか検査を受けています。



弥彦山と角田山に抱かれた西蒲平野、豊かな大地に実った稲の刈入れです。思わず浮かぶ「実るほど頭をたれる稲穂かな」いなごもピョンピョンはねています。



「新潟県特別栽培米」の証。シールを貼って一等米のお米があなたのもとに届きます！

高取商店

新潟県新潟市中央区赤坂町1丁目3207

♪地方発送承ります♪

電話番号 025-222-8905

FAX 番号 025-222-8905