

伊勢神宮ご奉納米

# まごころ米

安心・安全、自分たちの食べるお米をみなさまに、少しでも食べてください



天蚕農家のご夫婦が  
手を携えて育てた  
美しい水とまごころこもった  
美味しいお米

熊本震災地へ まごころ米を  
お届けしています。

※ご注文の頂いた金額の一部を  
震災地へのお米の物資として  
送らせていただきます。



伊勢神宮ご奉納米  
こしひかり

# 登坂さん家の 美味しいお米

群馬県中之条町。

美しい山河に囲まれた、

自然豊かな農村。里山から

あふれる清らかなで冷たい湧水が

美味しいお米を育みます。

金色のふっくらと豊かな稲穂が

実りました。



天蚕繭と同様に大切に育ててきた登坂さんのお米。どこにも卸さない貴重なお米をファランドールファミリーのためだけに特別にお分け頂きました。美しい里山の麓、天地の恵みを是非ご賞味下さい。

こしひかりは、お米の成分であるアミノロースやアミノペクチン・タンパク質のバランスが良く、粘り・弾力・ツヤ・香りも優れています。また登坂さんのお米は、冷めても美味しいと毎年好評です。



登坂昭夫さん



- 残留農薬無しで安心安全。100%こしひかりの混ぜ先のなし。
- 20年以上農薬散布しない土壌で育てています。
- 専用蔵にて温度管理し、低温熟成で甘味・旨みが凝縮されています。
- 冷た〜清らかな天城雲峰の湧き水で育てています。
- ご注文がきてから精米し常につきだてのお米をお届けします。

5kg 3,200円	10kg 5,000円	20kg 8,900円	30kg 13,000円
------------	-------------	-------------	--------------

税込 送料込)

## ファランドールは登坂農園の心を繋ぎます。

ご注文は、FAX かお電話で承ります。

**FAX** ご注文

切り取らずFAXしてください。

お名前	電話番号	—	—
ご住所	〒		
お米の種類 ※○を付けて下さい。		量	価格
白米 ・ 玄米 ・ もち米		キロ	円
白米 ・ 玄米 ・ もち米		キロ	円
備考	<振込先> ㈱ファランドール ゆうちょ銀行 記号001107 番号373174		

㈱ファランドール

TEL:045-471-5888

FAX:045-471-4103