

やま
「山」



四八米を育てるのは標高480メートルに位置する山間の水田。名前の由来もここにありません。この地の適度な昼夜の寒暖差は、このお米に豊かな甘味を与えます。広島県府中市上下町のお米、四八米。これからもこの味をみなさまに届けていきます。

標高480メートル。
寒暖差と
きれいな水が
育てたお米。



標高480メートル。
寒暖差と
きれいな水が
育てたお米。

こしひかり
四八米

こしひかり

広島県上下産

酵素栽培

しはちまい

Shihachimai Koshihikari is Japanese Rice.

酵素栽培

こだわりの「酵素栽培」の味

苗のころから酵素を与えて育てたのが「四八米 こしひかり 酵素栽培」です。「ほどよい粘り」「味わい深さ」が本来のおいしさにさらに加わるのが特徴。生産数が限られる特別なお米です。



まっしやや農園
MASSHAYA FARM

生産・販売元：株式会社マサンロ まっしやや農園 (ライスセンター・米生産販売) / 〒729-3402 広島県府中市上下町小堀1341番地 / お問い合わせ TEL : 0847-62-2774

masashiro.jp/shihachimai/