



地産地消 知多米

「美味しさ」への「こだわり」と
「環境」に配慮した
「生産者の想い」が
「ぎゅ」と詰まった
特別栽培米

契約農家による徹底したほ場管理

有機肥料を使用

農薬が普通栽培に比べ半分以上

限定された“ほ場”で栽培

おいしさにこだわった土づくり

火力を使わない自然乾燥に近い仕上り

特別栽培米生産者の皆さん
私たちが
つくっています



※引き取りに限り販売いたします。

詳しくはホームページをご覧ください

知多米 検索

10月・12月・2月・4月・6月 年5回の販売を予定しています。



20kg(紙袋)
センター引渡し価格です
※精米後約1割減量します。
別途コイン精米機で20kgあたり300円で精米できます。
※表示価格は、今後変更する場合があります。

<p>オススメ! 限定販売</p> <p>〈特別栽培米〉 コシヒカリ 本体価格 5,833円 税込価格6,300円</p>	<p>オススメ! 限定販売</p> <p>〈特別栽培米〉 あいちのかおり 本体価格 5,740円 税込価格6,200円</p>	<p>コシヒカリ 本体価格 5,463円 税込価格5,900円</p>	<p>あいちのかおり 本体価格 5,370円 税込価格5,800円</p>
--	--	--	--

コシヒカリ ほどよい甘みと粘りを持つお米です。 **あいちのかおり** さめても美味しいから、おにぎりに適しています。学校給食でも食べられているお米です。

お申し込みは、裏面の「玄米お申し込み票」にてお近くのセンターへFAX等によりご提出ください。

注意事項 ※気温の高い時期は、虫の発生を防ぐため、冷蔵保存等涼しい場所で保管してください。※食べきれぬ量をその都度、お好みや用途に合わせて精米してお早めにお召し上がりください。

お米のつき具合はいろいろ

玄米を精米する際に、胚芽やぬかを残したお米のことを「分づき米」と呼びます。数字が小さいほど玄米に、大きいほど白米に近くなります。玄米に近いほど栄養が豊富ですが、その反面、消化しにくいなどのデメリットもあります。

炊き方の目安 ※ご参考にしてください	お米のつき具合					
	玄米(0分)	3分	5分	8分	白米(10分)	上白(12分)
水加減	1.5倍	1.3倍	1.2倍	炊飯器のメモリ通り		
浸水時間	一晚以上	5時間以上	3時間以上	1.5時間以上	30分~1時間	

少ない ← 粘り気 → 多い
悪い ← 消化 → 良い
高い ← 栄養価 → 低い

おにぎりレシピ

鮭&揚げ玉&大葉のおにぎり

- 【材料】(3個分)
- ごはん 180g
 - めんつゆ 大さじ 1/2
 - 鮭フレーク 適量
 - 白いりごま 大さじ 1/2
 - 大葉 3枚
 - 揚げ玉 大さじ 2

【作り方】

- ①大葉は細切りにします。
- ②ボウル等に揚げ玉、めんつゆを入れて混ぜ合わせます。
- ③別のボウルにごはん、鮭フレーク、白いりごま、②を入れてさっくり混ぜ合わせます。
- ④適量をラップにのせ、三角形に握り、お好みでのりを巻いたら完成です。



農とくらしを 全力応援

玄米お申し込み票

センター 宛

ふりがな			
お名前	※ふりがなを記入してください。		
住所			
電話番号	※日中でも連絡のとれる電話番号を記入してください。		
特別栽培米コシヒカリ	袋	コシヒカリ	袋
特別栽培米あいちのかおり	袋	あいちのかおり	袋

※ご注文いただいた個人情報は申込商品の受付、当組合の提供する商品・サービスに関する各種の情報のご提供に利用させていただきます。

✂キリトリ

〈FAXでのお申し込みの方は切り取らずそのまま送信ください。〉

予約販売のお申し込み・お問い合わせは

営農センター名	住所	TEL	FAX	予約申込期限	引渡日
大府集荷センター	大府市吉田町六枚畑15	TEL.0562-47-2108	FAX.0562-48-5928	令和5年 11月30日(木) まで	令和5年 12月20日(水) ・ 21日(木)
東部総合営農センター	東浦町大字緒川字鰻池34-19	TEL.0562-83-9881	FAX.0562-83-9983		
東海集荷センター	東海市大田町浜新田355	TEL.0562-33-5603	FAX.0562-33-5609		
西部総合営農センター	知多市三反田3-6-1	TEL.0562-35-1551	FAX.0562-34-6776		
中部総合営農センター	常滑市久米字後田133	TEL.0569-43-5533	FAX.0569-43-5071		
常滑南部集荷センター	常滑市古場字五反田5-1	TEL.0569-35-3287	FAX.0569-34-8391		
南部総合営農センター	美浜町大字北方字山井40-1	TEL.0569-82-3933	FAX.0569-82-3144		
南知多集荷センター	南知多町大字豊浜字須佐ヶ丘1	TEL.0569-65-0211	FAX.0569-65-1074		

※引き渡し日がセンターにより異なる場合がございますのでお申し込みのセンターにご確認ください。

※玄米の引取場所は上記のお申込み先、センターとなります。

※旧武豊・半田・阿久比営農センター分については、最寄の総合営農センターまたは集荷センターまでお申し込みください。

知多米 精米シリーズ



お近くのJA店舗にて
お買い求めいただけます。

	店名	住所	定休日	TEL
1	グリーンセンター鬼崎	〒479-0855 常滑市新田町5-64	水曜日	0569-42-1199
2	グリーンセンター武豊	〒470-2355 武豊町字向田60-1	水曜日	0569-72-1631
3	グリーンセンター美浜	〒470-2406 美浜町大字河和字北田面71-1	月曜日	0569-82-5275
4	グリーンプラザおおぶ	〒474-0025 大府市中央町7-300-3	火曜日	0562-47-1896
5	グリーンプラザあぐい	〒470-2213 阿久比町大字阿久比字駅前1-1	火曜日	0569-48-1124
6	グリーンプラザうえの	〒476-0003 東海市荒尾町寄亀55	水曜日	052-604-7500
7	グリーンプラザ常滑北部	〒479-0002 常滑市久米字後田133	月曜日	0569-43-5304

※上記の店舗では、お買い求めいただいた玄米をその場で精米いたします。