

★生産者情報（カテゴリー：穀類）

名称(フリガナ)	笹屋農園（ささやのうえん）
住所	〒389-0406 長野県東御市八重原 2827-5
担当者名	笹平 達也（ささだいら たつや）
電話	0268-67-3626
E-mail	sasaya@po3.ueda.ne.jp



ホームページ、SNS等：	https://www.instagram.com/sasaya_farm/
--------------	---

商品概要 ※下記は概要の一部です。

品目	品種	作付面積(a)	出荷可能時期
米	八重原米(コシヒカリ)	約 2000a	新米 10月上旬～通年

事業の紹介 PR・特徴・こだわり等

【事業内容】

当園では、長野県東御市八重原台地で育てた貴重な御当地ブランド米「八重原米(やえはらまい)」を生産・販売しております。雄大な自然に囲まれた山奥の隠れた名産地で一粒一粒がしっかりとした、味わい深いお米をお届けしています。浅間山、八ヶ岳、蓼科山を望む美しい台地。千曲川、鹿曲川の清流を眼下に望む絶好の環境で育つお米はまさにこの土地ならではの恵みです。



【当園のこだわり】

■ 特別栽培米への取り組み

当園では、すべて自家製の有機質肥料で土づくりを行っています。農薬・化学肥料は慣行基準の半分以下に抑えた「特別栽培米」として安全・安心とおいしさを両立させています。



■ 通年品質管理

収穫後は定温倉庫で一年を通して適切に保管。精米・販売まで一貫管理を行い、いつでも新鮮な状態でお届けします。ご用途や数量のご相談もお気軽にお問い合わせください。



【八重原米が美味しい理由】

1) 粘土質の土壌 …

八重原地域は粘土質の強い土壌で知られています。粘土質の土は保肥力が高く、有機肥料の効力が長期間持続。そのため、米の登熟が進み、粒立ちのよい、旨みの詰まったお米に育ちます。



2) 八重原用水 …

蓼科山を源流とする八重原用水。ミネラル豊富な清らかな水が、稲を健やかに育て、味わいを一層引き立てます。

3) 東御市の恵まれた気候 …

東御市は晴天率が高く、年間を通して日照時間が長い地域です。昼間の光合成で作られたデンプン(旨み成分)が、寒暖差のある夜間にしっかりと実へ蓄えられ、潤い・粘り・甘みを生み出します。また降水量が少なく、冬の降雪も比較的小さいため、病害虫の発生が抑えられ、土壌中の有機物も安定して保持されます。自然・土・水・気候、そして人の手間ひま。すべてがそろって生まれる「八重原米」。一粒一粒の力強さと、炊き上がりの香り、ふっくらとした粘りをぜひご賞味ください。

★生産者情報（カテゴリー：穀類）

名称(フリガナ)	株式会社白倉ファーム
住所	東御市八重原 320
担当者名	白倉卓馬
電話	080-1141-7457
E-mail	info@shirakura-rf.com
主な販売先	自社サイト、小売店、飲食店、加工業者、輸出事業者



Shirakurafarm Co.,Ltd

ホームページ、SNS等：	http://shirakura-rf.com/ https://www.instagram.com/shirakurafarm/
--------------	---

商品概要 ※下記は概要の一部です。

品目	品種	作付面積(a)	出荷可能時期
八重原米	長野県八重原産コシヒカリ	5,500	通年
お米各種	風さやか、ミルクQueen、もち米、酒米 4 品種	3,000	通年
大豆	ナカセンナリ	2,500	通年

品目	品名	容量	出荷可能時期
切りもち	自社生産、自社加工のお餅	300g	11月～2月

事業の紹介 PR・特徴・こだわり等

#毎日のご飯が おいしいことって しあわせ。
 美味しいお米を選んで食べる。
 そんな小さな贅沢なら毎日だっていい。
 小さな贅沢で、食卓に大きな笑顔を。



標高 700 メートルのマチュピチュのような八重原台地にある農園。
 もっちりプリッととした八重原米！受注後精米で新鮮なお米！
 農薬・化学肥料を一切使用せずに育てた八重原米「神楽」
 農薬・化学肥料の使用を半分以下におさえた八重原米「遥陽」
 他にも長野県オリジナルの「風さやか」や「ミルクQueen」、「もちひかり」など。
 白倉ファームで作ったもち米や青豆を加工して、切りもち「八重もち」。
 大豆は日本の食文化のお豆腐、味噌、納豆の原料に。



公式 HP

★希望の新規お取引先 飲食店、小売店、加工業者、輸出事業者