

真田のコシヒカリ小松姫は 美味しさの保証付

(お召し上がりいただいて美味しくなければ代金をお返しいたします。)

真田のコシヒカリ

小松姫

今、お米の業界で
注目されている群馬県沼田市産



生産者 (株)金井農園 金井繁行

真田のコシヒカリ小松姫の約束

国産米トップ水準の美味しさの保証

出荷するお米は、美味しさを測定する食味計で管理しています。

●スーパープレミアム米★★★

世界最大の米コンテスト「米食味分析鑑定コンクール国際大会」において金賞を狙える食味値 90 点以上の米。

●プレミアム米★★

世界最大の米コンテスト「米食味分析鑑定コンクール国際大会」において決勝戦進出基準点食味値 85 点以上の米。

●レギュラー米★

どなたが食べても、とても美味しいというレベルの食味値 80 点以上の米。

** 測定結果 **	
TM-3500 #15010005	
日時 2022年01月05日	
09時41分	
測定対象	玄米
生産者	0000000000
試料N.	0000034194
試料名	コシヒカリ
測定回数	1回
1:水分	13.8%
2:タンパク質	5.9%
3:アミロース	17.6%
4:脂肪酸度	1.6%
5:スコア	9.0
タンパク質水分基準【乾物換算】	



米・食味分析鑑定コンクール受賞歴

2021	2020	2019	2018	2017	2016	2015
米・食味分析鑑定コンクール国際大会	米・食味分析鑑定コンクール国際大会	米・食味分析鑑定コンクール国際大会	米・食味分析鑑定コンクール国際大会	米・食味分析鑑定コンクール国際大会	米・食味分析鑑定コンクール国際大会	米・食味分析鑑定コンクール国際大会
金賞	金賞	特別優秀賞	特別優秀賞	金賞	特別優秀賞	金賞

米・食味分析鑑定コンクール国際大会とは
米・食味鑑定士協会が主催する世界最大規模のお米のコンクール。2000年に第1回大会が開催されて以来、昨年(2022年)で第24回目となります。年々応募数が増え、真田のコシヒカリ小松姫は初めて出場した2015年第17回大会で、応募総数約5200点中、トップ10に入り金賞を受賞しました。また、それ以来7年連続で決勝戦に進出し金賞4回、特別優秀賞3回受賞しています。

金井繁行のフェイスブックで
小松姫をお伝えしています

金井繁行

主な取引先 (敬称略、順不同)

三越伊勢丹、(株)高島屋高崎店、うちの米うまいよ(マルイ国分寺店)、オイシックス・ラ・大地(株)(品川区)、ハルヤマシタ東京(港区)、NUAGE ET VENT(麻布十番)、ルワンジュ東京ルミューゼ(銀座)、WABI やまどり(高崎市)、天ぷらもっこす(高崎市)、料理屋あがる(鎌倉市)、昔心の宿 金みどり(草津温泉)、炯-Kei-(草津温泉)、別邸仙寿庵(谷川温泉)、茜彩庵山水(藤岡市)、地球人倶楽部(横浜市)、有機野菜晴屋(東久留米市)、農家産直米すえひろ(横浜市)、うちの米うまいよ三鷹店(三鷹市下連雀)、小池精米店(渋谷区神宮前)

農業生産法人 株式会社金井農園
代表取締役 金井繁行

〒378-0126 群馬県沼田市白沢町上古語父1155
携帯: 090-4612-8734 FAX: 0278-53-3046 Eメール s-kanai@po.kannet.ne.jp