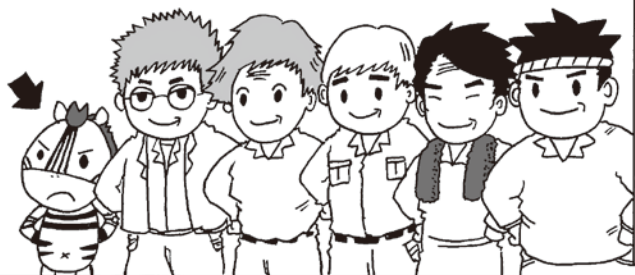


じゅっ か じょう
こだわり十ヶ条



「こだわりのお米を食卓へ」
をモットーに集結した
六人の侍



シマツキーもその一員である

六人の侍には

「おいしいお米」を

作る為の決まり

「こだわり十ヶ条」が

存在する



其之一米づくりに維新と

情熱を持って取り組む

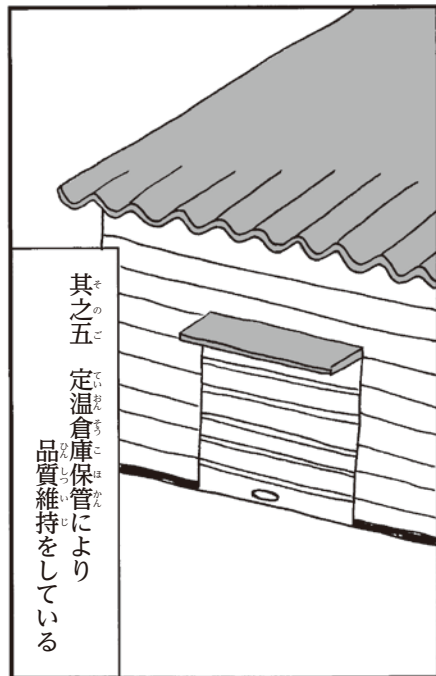
其之二 農家ごとに栽培管理を行う





其之三

化学肥料不使用
有機肥料のみを使用し
減農薬栽培を行う



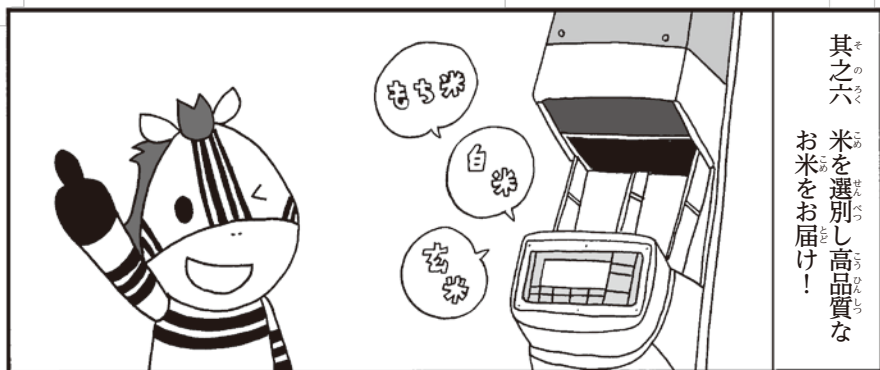
其之五
定温倉庫保管により
品質維持をしている



其之四

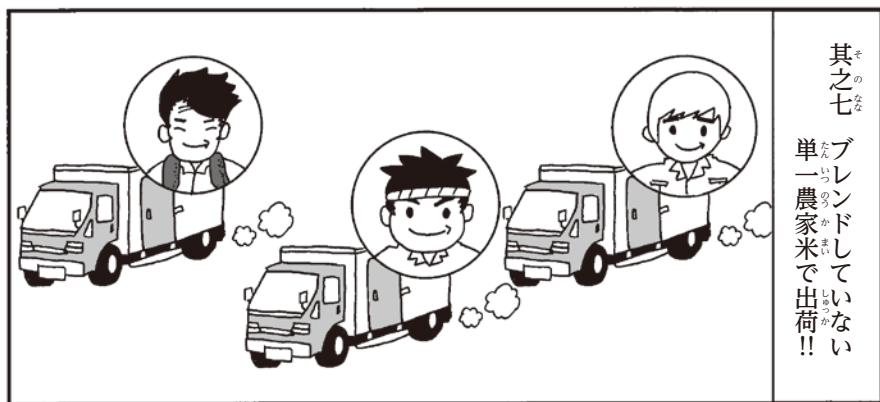


土壌、残留農薬の検査を
行っただお米である



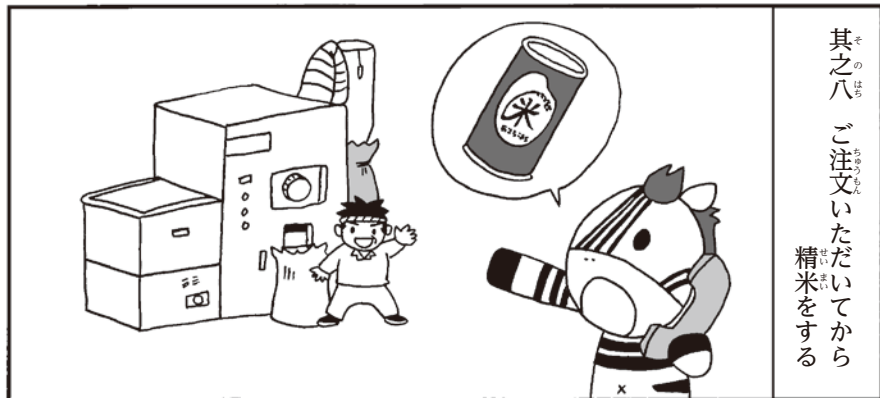
其之六

米を選別し高品質な
お米をお届け！



其之七

ブレンドしていない
単一農家米で出荷！！



其之八

ご注文いただいたから
精米をする



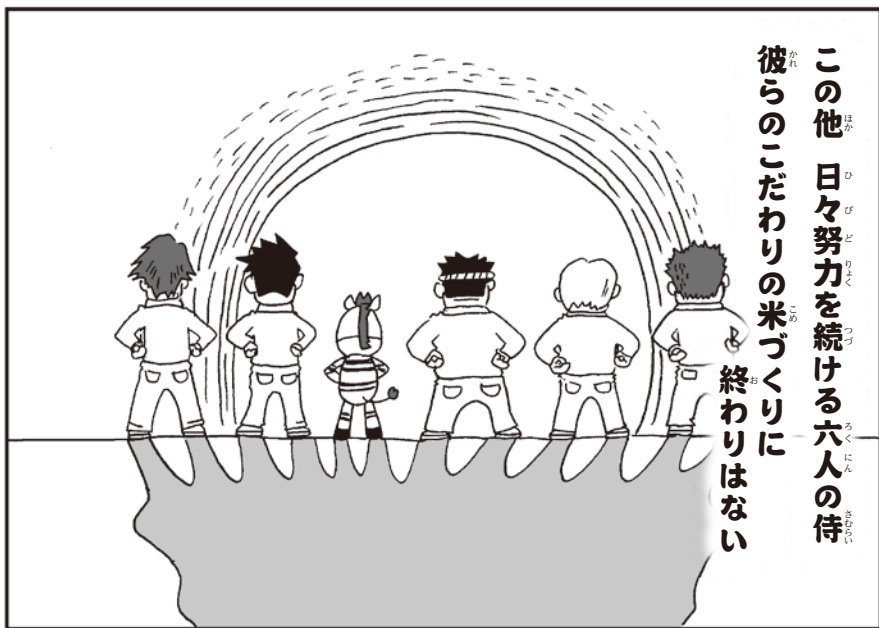
其之十
そのじゅう

農家会議を開催し
農かかいぎをかいさいし
品質の向上に取り組む
ひんしつのかうじやうにとりくむ



其之九
そのきゅう

無洗米等
むせんまいとう
お好みに合わせた精米をする
おこのみにあわせたせいまいをす



この他 日々努力を続ける六人の侍
このほか ひびつとにうをつづけるむにんの侍
彼らのこだわりの米づくり
かれらのこだわりのまいづくりに
終わりはなし
おわりはない