



齋田農園

〒989-4206 宮城県遠田郡美里町二郷字佐野五号8-1

TEL 080-6022-7541

FAX 0229-58-0167

MAIL saidafarm311@gmail.com



LINE @saidafarm



Facebook @onmusubi311



齋田農園 漆代目

気候や地域に恵まれた 宮城県・美里町のお米

「齋田農園」は宮城県で七(漆)代続く米農家。我が家に伝わる農法を継承し、風土・風味にこだわりをもって農業を営んでいます。大量生産ではできない細やかな農法が特徴。環境に配慮した循環型農法・エコファーマー認定農家です。米作りの基本は「土」「水」「日」、天然の資源を肥料として濾き込むことで、きれいな土壌、浄化された水を使い、平野部ならではの日当たりの良い地域で、美味しい米づくりを実現させています。



恩むす美とは

漁業産廃を天然肥料として再利用した環境に優しい取り組みです。東日本大震災後、石巻湾で行き場を失っていた牡蠣殻や海藻の廃材を取り寄せ、独自の配合で土壌に濾き込み、お米を育てています。ミネラル分たっぷりの肥沃な土壌で育つお米は、大粒で甘みが強いのが特徴です。銘柄もおむすびに選んだお米を厳選し、美味しいおむすびで私たちお客様、そして海を結びたいという想いで活動しています。



天日干しササニシキ

一本の棒を田んぼに根深く突き刺し、刈り取った稲を互い違いに重ね合わせ、一カ月の時間をかけ、お天道様の下でゆっくり・じっくり登熟します。厳しい雨や、台風にも負けない昔ながらの伝統的な乾燥技術です。天日干しのお米は人工的に熱を加えて乾燥させたお米より、甘みが強く圧倒的に美味しくいと評判です。

技術的に大変難しいと言われている穂仁王式天日干しのササニシキが購入できるのは齋田農園だけです。



ササニシキ

上品な甘みと、さらりとほろける食感是全国で愛されるご長寿ブランド米です。

つや姫

我が家のつや姫は丸みがあり大粒が特徴。炊きあがりの香りとつやは他に類をみません。

ひとめぼれ

宮城県内一番人気はこの銘柄。老若男女に愛される味と食感。バランスのとれたお米。

だて正夢

数量限定発売
宮城県で今一番話題の新品種。
もっちりした食感と甘みにきつと驚きます。



しっとり米粉

ササニシキの一等米を昔ながらの調搗き製粉という技術で熱を加えず製粉しました。美味しさの元であるデンプンに損傷を与えず製粉したため、美味しい米粉理が実現できます。

ギフトセット

おむすびにびつたりの銘柄、「ササニシキ」と「つや姫」をおむすびに見立てたパッケージのギフトセットにしました。ちょっとしたお礼やプレゼントに喜ばれること間違いのない商品です。

