

緑と太陽の塩谷の里
つきたてのお米を翌日に配送



生産者直売！宅配サービス！

高齢者家庭に。一般家庭に。

栃木県塩谷郡塩谷町産 純正栃木こしひかり

介護施設、病院、飲食店、おむすび屋さん、お寿司屋さん、天井・かつ丼屋さんに大好評！



塩谷町
吉田農園近傍の田園風景（5月 田植え直前）
右奥に見えるのは高原山

関東の米どころ 栃木県塩谷郡塩谷町から、注文代金受取の翌日に搗き立ての**栃木こしひかり白米**を配送します。

那須、塩原の山脈を源流に、高原山の山麓から湧出する **尚仁沢の水（日本名水100選の一つ）**にて 育成された 良質な米です。

産地 栃木県塩谷郡塩谷町地区

出荷元 栃木県塩谷郡塩谷町大字泉186番地2
有限会社 吉田農園

米の品質

- おいしい尚仁沢湧水で育まれたお米です。A地区指定（栃木県）
- 搗き立てのお米を注文代金受取の翌々日に配送致します。
（納入日、及び納入時間帯の指定が出来ます）
- 栃木コシヒカリ純正100%のお米です。（低温倉庫貯蔵）

契約元 有限会社 吉田農園
栃木県塩谷郡塩谷町大字泉186番地

申込先 有限会社 吉田農園
東京都練馬区西大泉2丁目18番19号
☎ 03-5387-0818
FAX 03-5387-0708
（年中無休 受付時間 8：00-20：00）
Email : m.ysd@f3.dion.ne.jp
（注文のご連絡をいただくと代金振込み用紙を送付します。）

栃木こしひかり（湧水の華）について

尚仁沢の水で育まれたふるさとの味をお届けします。

塩谷町は栃木県の北部に位置し、豊かな緑と展望のすばらしい名水の里です。
湧水の華（コシヒカリ）の美味しさの秘密はこの大地で生まれ、生産者の心がこめられているからです。
消費者の皆様にもおいしい米と喜ばれております。

ぜひ一度、湧水の華（コシヒカリ100%）をご賞味ください。

尚仁沢湧水

昭和60年7月22日に「水環境保全状況が極めて優良である」として、環境庁水質保全より認定されました。

歴史

この湧水の歴史には、山岳仏教の盛んな奈良時代に、信者達が高原山に登拝する際に尚仁沢（昔は精進沢とも伝えられた）の湧水で身体を清めるために必ず訪れる登拝コースであると伝えられています。

また、昔から林業に携わってきた多くの人々の活力源として、そして地域住民の生活用水として欠かすことの出来なかったこの清水は、大切に保護され、今日まで昔と変わらない環境を守り伝えられてきています。

JAしおのや資料より

栃木こしひかりの生産者直売・宅配サービス。コメ・コメ加工品の海外輸出

吉田農園（東京連絡所）

TEL : 03-5387-0818 / FAX : 03-5387-0708 / E-mail : info@jtt-coltd.com