



喜多方地方の収穫作業は全て終わりました。



「今年も旨いお米を育てる！！」と覚悟を決めて出発してから6ヶ月。

稲刈りと籾すりも終了し、本年の稲の管理の反省と来期に向けた準備に入ります。

今年の気候は全国的に異常な猛暑でお米の品質はかなり低下したようですが、

やまだズのお米の品質は、栽培に真摯に励んだ成果が出て、ますますの評価かと思えます！

旨いお米で多くの方が笑顔になって、元氣と夢が生まれるような人生のお役に立ちたい！

そんなお米を育てる事を永久の課題として研鑽し、全ての事に感謝捧礼で歩んでいきたいと思えます。



お米の管理、熟成・・・



収穫されたお米は、低温倉庫に搬入保管されます。
低温、定湿で管理保管されお米は熟成されていきます。
放射能検査の終了したものから、
ご注文に応じて出庫お届けしています。



この時期は、毎日たくさんのお米を精米します。
なので、いつも綺麗にスピーターに使えるように、
取締役はせっせと精米機の掃除に励みます。

育み育まれ 有限会社 やまだズ

〒969-3537 福島県喜多方市塩川町四奈川字西鑑召2039-1

TEL 0241-23-5550(8:30~17:30) FAX 0241-27-3830

HP <http://www.yamadazu.com> e-mail totimizu@ybb.ne.jp 定休日 土、日、祭日