

萩原くん家の

お米

アミノ酸有機肥料と  
ミネラル肥料で栽培しました

甘味が多く冷めても  
美味しいお米です

5kg





# 荻原くん家のお米の想い

美味しいお米と言うと、水がきれいで粘土質土壌、寒暖の差（昼間と夜間の温度差）があるところ、米どころの新潟県の魚沼や福島の会津などを思い浮かべる方が多いと思います。

長年肥料販売をやって来た経験から、作っている地域も大切ですが、お米を作っている方のお人柄が出るという事は本当だと思います。誰がどのように作っているかでお米の味が違うのです。

また、荻原アグリスは長年肥料販売をしてきた観点からどのように栽培し、どのタイミングで肥料を効かせたら美味しいお米を作ることが出来るのかを生産者の方肥料メーカーの方と共に勉強してきました。

そこで今回生産者が一番弱くしていた販売の部分の手助けとなればと思いオリジナルブランドとして生まれたのが「荻原くん家のお米」です。

地域の農業のためのお手伝いを会社理念に掲げ、生産者、消費者、販売者、皆が喜んで頂けるお米になることを望みます。



株式会社  
荻原アグリス

おいしさの秘密は

質の高い肥料 + 生産者の想い



荻原くん家のお米

美味しいお米が育つためには、水が美味しく粘土質の土壌の場所が良いとされていますが、当社では長年の肥料開発と栽培のノウハウから、肥料で作物の品質（美味しさ）が良くなることを知っています。そこで真面目なお米農家と協力して「荻原くん家のお米」をプライベートブランドとしてつくりました！アミノ酸有機とミネラル肥料で栽培したお米です。長野県の自然豊かな大地からお届けいたします。どうぞご賞味ください。

## 効果的な肥料

おいしいお米とは、窒素と加里が少くて、苦土 (Mg)、ケイ酸、ミネラルが豊富な土壌で育ったお米です。

弊社使用の総合ミネラル肥料とは

弊社推奨の総合ミネラル肥料は50年以上の歴史があり、作物の生育に必要な微量元素が水溶性の形でバランス良く入っており、微量元素本来の効果が出るようになっております。



## 生産者の想い

作業がなくても田んぼに行って稲に話しかけるようにして栽培します。それが手間を惜しまないことに繋がります。いろいろな技術はもちろん必要ですが、最後には想いの部分が品質に影響すると思うんですね。

お米離れと言われていますが、ぜひ小さいうちから本当においしいご飯を食べることで、ずっとお米を食べていただけるようになると思います。

