

米の食味分析・栽培指導・農業経営コンサルタント

# 佐々木農業研究会

# 推奨米

2種類の食味計で測定し、食味鑑定値85点以上かつ合計点が170点以上のお米を当会で推奨いたします。

お米のおいしさを、生産者および米の販売者の経営改善に結びつけ、豊かな田園、日本の自然の維持管理に貢献してまいります。

日本のお米をおいしくしたい

## 佐々木農業研究会の 推奨米

食味計測定で、鮮度・食感のバランスの良い米にこのシールの使用を許可しています。

良食味米認証ステッカー

食味検査報告書

様

平成26年 月 日に行いましたお米の食味検査について、下記のとおり報告します。

品種名	
栽培方法	/ 30kg袋
近赤外線分析白米値	点
炊飯食味計食味鑑定値	点
合計点	点

平成 年 月 日

佐々木農業研究会  
代表 佐々木茂安

食味検査報告書

平成26年 月 日に行いましたお米の食味検査結果について、次のとおり報告します。

品種	
栽培方法	
近赤外線分析白米値	点
炊飯食味計食味鑑定値	点
合計点	点

平成26年 月 日

佐々木農業研究会  
代表 佐々木茂安

お米の検査報告書  
様式例

佐々木農業研究会は、公共機関および民間の研究機関から幅広く情報を集め、生産者の皆様に効率の良い支援をめざします。

お米づくりは、単に国民の主食という側面だけでなく、田園を守ることで水源を守り、さらには自然を守ることに貢献をしています。

お米の生産・販売・使用に関わる全ての人がこのことを意識し、消費者とともに考え行動していくことが大切だと考えています。

当会は、「おいしいお米」を通じて、農業と食料、自然環境の課題の共有化をはかり、誰もが住みやすい、新しい社会のシステムづくりに貢献してまいります。

米の食味分析・栽培指導・農業経営コンサルタント

# 佐々木農業研究会

事務所

〒523-0075

滋賀県近江八幡市野村町 1446 番地

食味分析ラボ

〒525-0032

滋賀県草津市大路 1-1-1 エルティ 932 4F

草津 SOHO ビジネスオフィス A-12 号室

FAX:0748-36-7139

携帯 :090-9167-3547

E-mail:info@sasakinouken.com

ホームページ: http://sasakinouken.com/