

味のれんが応援している
Nサイクルプロジェクトのお米が
ついに発売!



農家さんの応援の輪を広げるプロジェクトから
環境に優しいお米ができました。

地域資源循環米

新潟県長岡産
コシヒカリ



農家さんのために
味のれんができること

米づくりを取り巻く環境には気候変動の影響や
担い手不足など様々な課題が生まれています。
それでも地域のお米を守り、
日々まっすぐに向き合い続ける米農家さん。
米農家さんの応援の輪がすこしずつ広がるように
それが米農家さんの希望と勇気につながるように。
そう願って、微力ながら活動に参加しています。



ふっくら
甘くて
おいしいよ



特別
栽培米

慣行のつくり方に比べて農業・化学肥料を
50%以上減らして育てたお米です。

令和7年度 新潟県長岡産

ちいきしげんじゅんかんまい

地域資源循環米コシヒカリ

商品コード KN30 のし不可 包装不可

5kg 4,980円 (税抜4,612円・送料別)

※玄米・無洗米のお取り扱いはありません。

自然の恵みを循環させ
手間ひまと愛情をかけて育てた
新潟県長岡産コシヒカリ
「地域資源循環米」。

N・CYCLEプロジェクトを通して
地域の農家と企業が協力し
農業や化学肥料に頼るのではなく
自然が本来持つ力を循環させることで
土を豊かにして、健やかな稲を育てる
取り組みを進めています。

ふっくら甘く、香り豊か。
環境にも、からだにも、やさしい一粒です。
ぜひ新潟県長岡産
「地域資源循環米コシヒカリ」を
ご賞味ください。



N.CYCLE については詳しくは裏面へ→

N.CYCLEプロジェクトとは



N.CYCLEプロジェクトの
過去の記事はコチラ



N.CYCLE
プロジェクトHP



お米に関わる みんなを笑顔に

雄大な山々と広大な平野、豊富な雪解け水を運ぶ河川。

米どころ新潟県・長岡の地から、N.CYCLE プロジェクトが始動しました。

手を取り合うのは、お米の可能性を信じる仲間たち。農家・企業・大学・自治体が
資源循環モデルを通じ、お米を取り巻く産業の課題を解決して、
新たな価値を創造します。



N.CYCLEの取り組み

01 お米の未利用資源を田んぼにもどす

お米から出る「未利用資源」には豊富な栄養があります。そこで私たち N.CYCLE プロジェクトは、もみ殻や米菓製造で出る研米粉などを堆肥として活用するため、地域の肥料製造企業と連携し、「もみ殻くん炭ペレット」を開発しました。この堆肥を田んぼに還すことで、化学肥料の使用を減らし、土壌を健やかに保つことができます。

02 化学肥料を減らしてみんなに優しく

このお米は、地域慣行より農薬・化学肥料の使用を50%以上減らして育てています。資源循環の中で生まれた堆肥を活用して、自然の力を活かしたこの一粒を通して、自然と人、そして私たちと皆さんのつながりを広げていきたい。美味しく、安心して選んでもらえるお米を目指して育てています。

その他のお米も
再入荷しました!



WEBサイトをチェック▶



おせんべい・おかきの通信販売
新潟味のれん本舗



郵便 〒940-1196 新潟県長岡市南陽1丁目1027番地4

ウェブサイト 味のれん本舗 検索 <https://www.ajinoren.co.jp/>

SNS更新中 facebook Instagram X(旧Twitter) LINE



電話

通話料無料 **0120-585-383**

受付時間: 午前9時～午後5時20分 定休日: 日曜・祝日

※お時間により、かかりにくくなる場合がございます。

ご迷惑をおかけいたしますがご了承の程、お願い申し上げます。

FAX

通信料無料 **0120-826-163**

※IP電話をお使いでフリーダイヤルがご利用いただけない方は、下記へおかけください。
(通話料・通信料お客様ご負担) 電話 0258-23-0387 FAX 0258-23-2383