

SWISS KANSAI JIN KYAI

Made with pure Rice,
Cultivated in
Nature's Embrace



7月と9月にZug市内で開催されるイベントで、スイス関西人会が提供するおにぎり、カレー、おにぎらずのお米は、Kimoto farmの環境をいたわり、心を込めて収穫した美味しいお米です。

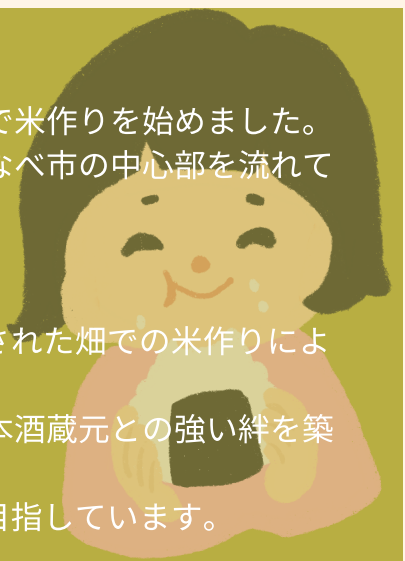


Kimoto farmとは？

木本農場は、社会への貢献を目指して、三重県いなべ市の本社工場周辺で米作りを始めました。米作りの環境は、山々に囲まれた自然豊かな土地であり、美しい川がいなべ市の中心部を流れています。

Kimoto farmの持続可能な農業

一般的な地方の人口減少や高齢化の問題を受けて、Kimoto farmは放棄された畑での米作りにより地域社会への貢献をさらに行うことを決定しました。この取り組みにより、米作りだけでなく、いなべ市の市民や三重県の日本酒蔵元との強い絆を築くことができました。Kimoto farmはこれらの関係をさらに強化し、持続可能な農業の発展を目指しています。



お米の美味しさ

美味しさの秘密

海外で販売する理由



お米には、100点満点で表される「食味値」という指標があり、この値が70点以上だと70～80%の人が美味しいと評価する「金レベル」のお米だと言われています。私たちのお米は、生産を開始した2011年から継続して80点前後の高い食味値を示しています。

私たちがお借りしている農地は、山間地やその周辺の中山間地域にあります。中山間地域のお米は美味しいといわれますが、その理由に昼夜の気温の差が大きいことが挙げられます。日中天气がよく、夜は涼しい気候で育つお米は、日中に作られた栄養分が安定的にうまみ成分となって蓄積され、清流の水とも相俟って美味しいお米になることができます。

海外に私たちの「日本のホンモノのお米」（日本で作られた美味しいお米）を届けたいという理由で海外販売をすることにしました。スイスで販売しているのは、スイスに既に支社があるからです。（弊社のスイス支社は日本の三重と茨城にある工場で製造した産業用フィルムをヨーロッパに輸入して、ヨーロッパのお客様に販売しております。ヨーロッパにあるのはこちらのスイス支社のみです。）