



株式会社 yao

〒880-0041 宮崎県宮崎市池内町崎ノ湯 1205

E-mail : info@yao800.co.jp

報道関係者各位
プレスリリース

2012年4月3日

九州の野菜・お米の宅配サイト『やお九州』、

有機無農薬米の取り扱いをスタート！

本坊農園「宮崎県えびの産ヒノヒカリ」白米・無洗米・玄米の取り扱いを開始！

2012年4月3日、株式会社 yao（本社：宮崎県宮崎市、代表取締役社長：服部 学）は九州の安心安全な食材を取り扱う EC サイト「やお九州」において、有機無農薬「宮崎県えびの産ヒノヒカリ」（本坊農園：本坊照夫さん運営）の取り扱いを開始致しましたのでご報告いたします。白米のみならず、無洗米、玄米の取り扱いも致します。

2011年10月3日の九州の食材宅配サービススタート後、お子様をお持ちの多くのお母様方より有機無農薬米、ならびに無洗米、玄米販売のご要望を多くいただき、この度、本坊農園の「宮崎県えびの産ヒノヒカリ」の取り扱いを開始致しました。

九州地方において有機無農薬のお米は、大変量が少ない状況です。お届けできる量に限りがありますので、どうぞご了承ください。

■商品情報

- 【生産者】 : 本坊農園（本坊照夫さん）
- 【生産地】 : 宮崎県えびの市
- 【内容量】 : 5kg
- 【保存方法】 : 冷暗所に保存
- 【発送方法】 : 常温発送（要冷蔵商品とセットでご購入時は冷蔵発送）
- 【品種】 : えびの産ヒノヒカリ
- 【産年】 : 平成 23 年度
- 【農薬】 : 有機無農薬

■ヒノヒカリについて

本坊さんの作る品種は、コシヒカリを父に持つヒノヒカリです。
九州地方を中心に、中国四国地方で広い作付けをしており、関東以北ではあまり聞きなれないお米ですが、九州地方では常用米として人気があります。

・ヒノヒカリの味・特徴

ヒノヒカリの特徴は、コシヒカリを父に持つ、食味の良さといわれています。
粒の大きさは、さほど大きくありませんが、粒の厚みがあり、全体的に丸みをもった粒です。ごはんにすると、きれいな艶がありその粘りも大きいです。

・ヒノヒカリの歴史

コシヒカリと黄金晴（こがねばれ）を交配して誕生したのが「ヒノヒカリ」です。食味は子孫の中では一番コシヒカリに似ています。コシヒカリと同等の粘りがあり、飯米の光沢大で味に深みがあり、食味総合評価はコシヒカリと同等以上と好評を得ています。

ヒノヒカリの研究は、新食糧法の施行などにより、『九州での作付けに適した“コシヒカリに負けないくらい美味しいお米”』が求められていたことで、1979年から宮崎県総合農業試験場にて研究が始まりました。1989年から九州の各県で作付けが始まり、全国の作付けランキングでも毎年上位を獲得し、今ではコシヒカリに次ぐ作付け第2位まで拡大。いまや九州地方の代表的なお米に成長しています。

■本坊農園について

自然の力を利用し、循環に従うことでその土地に適応した作物を作る本坊農園。

本坊氏は、綺麗な水と光合成を活発にさせる環境づくりをされています。なぜなら、自然を大切にしたい土づくりをすることで、野菜・稲の根が、養分をしっかりとる為綺麗な毛細根を張ることに繋がるためです。

本坊氏は、『食べ物という字は、人を良くすると書きます。人を良くするものは本物です。』と自身の育てた有機無農薬米を、心から自信をもって提供しています。本坊氏の語る『本物』とは、自然の甘さがあり、水分とミネラルを多く含み、日持ちのする炭素率の高い米を意味する。お客様が毎日健康で笑顔が出るような食べ物を作りたいと意気込む。

子どもの「食育」をテーマに、稲刈り体験・収穫体験などの地域活性活動もされており、地域の人気者です。自然に生かされ、恩恵を受けて生きている事に感謝し、自然と調和の取れた調和農法と自給自足の町づくりを目指しています。

本坊さんのこだわりは、土から健康にし、健康な野菜や稲を作ること。『種や苗の時期からこだわること、徹底的にこだわりを持つことが生産者としての責任であり、誇りです!』と情熱を持って生産しています。

今後も、宮崎県を中心とした九州各県の本当に安心できる野菜、食材を広く取り扱い、消費者の方々のニーズに応えられるように致します。

<サイト概要> 【サイト名】 やお九州 【URL】 http://yao800.co.jp 【内容】 食材宅配サービス 【サイトオープン日】 2011年10月3日 【Facebook ページ URL】 http://www.facebook.com/yao800	<会社概要> 【代表者】 服部 学 【設立】 2011年8月19日 【事業内容】 インターネット通販業 【URL】 http://yao800.co.jp
--	--

<本件に関するお問い合わせ> 株式会社 yao 広報担当：服部学 〒880-0041 宮崎県宮崎市池内町崎ノ湯 1205 E-mail : info@yao800.co.jp
--