日本の朝ごはんギフト　【Aセット ～　Fセット】　全6種類　について

卵かけごはんにみそ汁、そしておかずには海苔…シンプルでありながら贅沢でもある日本の朝の食事。
決して替わる事のないこの伝統食の素材を、こだわり抜いて作り上げたギフト、それが『日本の朝ごはんギフト』です。
お米と卵を取り扱い、長い伝統を誇る当社だから出来たこの商品。皆様にお慶びいただけるこの商品。
自信を持ってご提供いたします。
全6種類をご用意　http://www.naozane.co.jp/contents/item/gift.html　をご参照下さい
※　写真は日本の朝ごはんギフト　Aセット）

【 ● 使用しているお米について 】

特別栽培 魚沼こしひかり 直実 （Aセット　Dセットに使用）

新潟魚沼こしひかり
NAOZANE

熊谷次郎直実は、平安末期から鎌倉初期にかけて活躍した無骨で勇猛無双、一騎当千の荒武者で知られた熊谷出身の典型的な武蔵武士です。
源平の合戦での活躍が有名で、源頼朝をして**「日本一の剛の者」**と称えられました。
当社は「日本一の剛の者」にふさわしい、自信を持ってお届けすることのできるお米として、日本で数ある米どころから**新潟県十日町産の特別栽培（減農減化学肥料）こしひかり**を厳選し、**「直実」**と命名しました。
十日町は国内有数の豪雪地帯で、毎年の平均積雪量は 2mを超します。市中心には信濃川が流れ、それに並行して渋海川が流れています。
信濃川の流域では河岸段丘は広がり、渋海川流域では全国でも有名な「棚田」が広がる山あいの地域です。
春になると、豊富な雪解け水が河岸段丘や棚田に広がる水田を満たして稲を育て、山の自然環境を守っています。米が熟す期間の最高気温と最低気温の差が大きく、美味しいお米を育む条件に恵まれた地域です。
この十日町で**農薬や化学肥料をできる限り削減した特別栽培方法**で、新潟県の特別栽培農産物の基準を超える（6割減・7割減）**安全と安心にこだわって**、丹精込めて栽培された魚沼産こしひかりが**「直実」**です。

長野県佐久産 天日干しこしひかり（Bセット Eセットに使用）

長野県佐久浅間地方は、北に噴煙たなびかせる浅間山、南は八ヶ岳の高峰が連なり、東は妙義荒船佐久高原国定公園、西には夕日に映える蓼科山を望むことができ、青く澄んだだ空気と美しい豊かな自然に囲まれた地域です。
南北を貫流する千曲川はその豊富な水量により肥沃な耕地を形成し、昔から人々の暮らしを潤してきました。

500m～1,300mの標高にあり、病虫害の発生が少ない土地柄であることから、農薬散布布に頼らない高地栽培をしており、水田で鮒や鯉の養殖を行う習慣が現在も続いていることが、あたりまえの安全を物語ります。

又、多照少雨や昼夜の気温差が大きいことなど、恵まれた自然環境を生かした美味しいお米の生産に取り組んでいる全国有数の良質米生産地域で、長野県の特Ａ地区に指定されています。
この「天日干しこしひかり」はこの地域のこしひかりの中でも昔ながらのはざかけで天日干しされたお米です。
稲刈り後すぐに脱穀をせずにはざかけすると、茎が枯れるまでその栄養水分を穂が自然に吸収し、徐々に乾燥されていきます。

近年は手間がかからない機械乾燥が主流を占め、天日干しは大変貴重なものとなっていますが、はざかけされたお米は粘りやつやがあり、お米の旨みが違います。

豊かな自然と太陽の恵みを受け、丹精込めて仕上げられた味をどうぞご賞味下さい。

埼玉県熊谷産 特別栽培 彩のかがやき（C セット F セットに使用）

「彩のかがやき」はコシヒカリの系統である「祭り晴」を母に、ササニシキの系統である「彩の夢」を父に交配された、埼玉県で独自に育てられた品種です。
食味はコシヒカリ並み、粘りはコシヒカリ以上と言われるたいへん美味しいお米です。
又、病気にも強い品種で農薬の使用が少なくてすむのも特徴です。
「彩たまご」の生産農場である松本ファームでは、トヨタ自動車㈱と㈱メニコンが共同開発した最新の有機堆肥生産システムを逸早く導入して良質の堆肥を生産して参りました。

この堆肥を地元熊谷のお米の生産に活かしたい……そんな思いの第一歩として、地元生産者の方に特別栽培（減農薬・減化学肥料栽培）で丹精込めて育てて頂き、そして収穫されたのがこの「彩のかがやき」です。

資源と人の循環の輪を大切に広げて行きたいという思いのこもった美味しいお米です。

彩たまご（全セットに使用）

「彩たまご」は胡麻と植物性飼料を食べた鶏が産んだ生臭みの少ない卵です。

生産農場である松本ファームは彩の国生産ガイドラインに取り組み、「優れた生産管理により生産段階における食の安全と安心を実施している農場」として認証を受けています。

GPセンター（パッキング工場）は技術力や環境面で優れている工場として「彩の国工場」に指定されています。

地産地消商品である彩たまごは「彩の国優良ブランド品」にも認定されています。又、生産流通情報はインターネットを通じてご覧頂けます。

彩たまごHP… http://www.sai-tamago.com

たまかけしょうゆ（全セットに使用）

国内産大豆・国内産小麦を使用した丸大豆醤油に本みりんを加え、鰹節だし汁を合わせた「たまごかけごはん」に合うお醤油です。
又、目玉焼きや卵焼きの他、冷や奴やおひたしなど色んなお料理でもおいしく召し上がれます。化学調味料・着色料・保存料など無添加です。
製造元の弓削多醤油㈱は大正 12 年に坂戸で創業し、現在で約 80 年になります。秩父連山から関東平野に広がる扇状地の上にあるため伏流水豊富なことで知られ、近くには高麗川も流れ、工場敷地からは 1 日に約 100t の水が湧き出る恵まれた環境にあります。
製法は昔ながらの天然醸造にこだわり、時間をかけじっくり醗酵熟成させてつくっています。

地味噌（全セットに使用）（A・B・Cセットは赤味噌、白味噌入り）

埼玉県産大豆・米を使用した味噌をベースに、新鮮な生味噌を加えてさらに調熟させた、美味しい風味豊かなお味噌です。
原料は丸大豆十、米十の割合に塩を加えて仕込みます。通常の味噌に比べ麹を多く使い、天然醸造によりじっくり寝かせておりますので甘みのある旨い味噌に仕上がっています。
お味噌汁はもちろん、生野菜などのつけ味噌や和え物にも最適です。

サクサク 焼きのり（全セットに使用）

（A・B・Cセットは焼きのりと味のり入り）

海から摘み取った徳島産の秋芽一番摘み海苔を直ちに水洗いし、そのまま乾燥させ焼き上げた海苔です。
一般的な干し海苔と違い、ミンチ切断・板のり加工製造工程を行っていない為、鮮度が良く劣化を極力抑え仕上げています。
香り、風味、栄養分等の流失が少なく、うま味、アミノ酸、ミネラル、ビタミンが豊富に詰った、正に自然食品に相応しい逸品です。

【 各商品販売元 】

「彩のかがやき」「彩たまご」	松本米穀精麦株式会社
「たまかけしょうゆ」「地味噌」	弓削多醤油株式会社
「サクサク焼きのり」	株式会社おぐち