

毎日ぽかぽか
いい天気～！
のんちゃん、
かみちゃんです。



のがみ通信

3月

2024年3月号・NO.167

お米ができるまで



1 苗作り



2 田おこし



3 代かき



4 田植え



5 田んぼの手入れ



6 茎がのびる



7 花がさく



8 収穫 (稲刈り、脱穀)



ご覧いただいておりますが、秋に収穫するお米は3月からすでに動き出しています。収穫までにはいくつも作業があり、また天候にも左右されながら美味しいお米づくりを行っています。去年は猛暑でお米に影響がありました。今年はまた美味しいお米が収穫されるよう、皆様でご飯をいっぱい食べて農家の皆様に応援しましょう！

こちらは米穀安定供給確保支援機構に掲載されている「お米ができるまで」の一覧です。

春の感謝祭



今年も春の感謝祭キャンペーンを開催いたします！これからの季節、卒業祝い・入学祝いまたは歓送迎会など、大切な方への贈り物に当店の商品はいかがでしょうか。今回のプレゼントはお米 10kg 以上お買い上げで永谷園のお味噌汁を1箱プレゼント！5kg お買い上げの方にも丸美屋のふりかけをご用意しております。また3月より新しく「ごはんのおとも」のチラシも完成しました！ご飯によく合う佃煮や美味しいおせんべい等を取り揃え、皆様のご注文をお待ちしています。



スーパーマーケット・トレードショー

幕張メッセで開催された、スーパーマーケットを中心とする食品流通業界に最新情報を発信する商談展示会に参加してきました。全国の小売業をはじめ、卸・商社、中食、外食などから多数の出展があり食品業界の最新情報を学んできました。弊社は好評いただいている鉄道シリーズ、コンテナ米と新幹線米をアピール！本物そっくりと皆様から大好評をいただきました。



卒業式

4月には



(株)野上米穀

〒940-0087

新潟県長岡市千手 2-10-20

TEL:0120-058-041

FAX:0258-84-7738

E-mail:kome@nogami-kome.jp