食欲の秋
新米の瑞々しさを
お届けします

安心安全おいしいお米なら

０２４１－６７－２７８６

安心

土づくりと化学肥料・化学農薬の低減に一体的に取り組む農業者のうち、福島県知事から「持続性の高い農業生産方式の導入に関する計画」の認定を受けたエコファーマーです。

安全

福島県は全袋放射能検査済みのお米のみ出荷許可しています。お米１粒１粒が安全です。

おいしい

会津産のお米は全国食味ランキング特Aです。さらにお米は鮮度が命。精米したてのおいしさをすぐにお届けします。

ごあいさつ

株式会社ディスクヴィレッジの渡部貴人です。渡部家７代目です。私たちは代々下郷町桧原地区で農業を営んできました。桧原地区は水源から約１３kmにあり、米作りに適した土地です。渡部農園から株式会社ディスクヴィレッジになった今でも、お客様においしく食べていただくことを想いながら米作りをしています。

米づくりのプロ

私たちには米づくりのプロがいます。渡部家６代目の渡部武良です。この地区でも一目置かれる存在でエコファーマーでもある彼の育てたお米が私たちの一番の誇りです。

お客様からいただいた声

当館は懐石料理を主体とした宿ですが、ディスクヴィレッジさんのお米はすべてのお料理の最後を締めくくるのにぴったりの深いお米独特の旨味をもっていてお客様からもご好評いただいております！また、季節のかわりご飯などで、ほかの食材と炊き込んでも旨味は負けずむしろ調和してくれるところなども気に入って使わせていただいております。　　藤龍館様（福島県下郷町）

お米自体の旨味が強いので、お刺身定食など上質であっさりした和食が中心の当店には相性の良いお米です。特に白米の善し悪しがはっきりと分かる昼食の営業ではお客様に人気を博しています。まかないでいただいている我々スタッフも大満足です。　　ばんやしおさい様（東京都渋谷区笹塚）

うちの子どもたちは小さい頃から渡部農園の育てたコシヒカリを食べているので、お米の味にはとても敏感です。渡部農園のコシヒカリ以外のお米を食べると瞬時に気付き、渡部農園のお米が一番美味しいと改めて感じるようです。炊きたてでも冷めていてもいつも本当に美味しくいただいています。

河野淳一様（大阪市住吉区）

娘がお友達を招いて夕飯を食べるとき、　お米が美味しいと娘もお友達も何もかけずに白飯のまま食べておかわりしますよ。まずいお米だと『要らない』のひと言。正直です。　福原知鈴子様（埼玉県川口市）

DISC-VILLAGE

株式会社ディスクヴィレッジ
〒969-5344
福島県南会津郡下郷町大字沢田字宅地続甲25
TEL+FAX　0241-67-2786
e-mail　info@disc-village.com

新米食べ比べセット　３５００円

（コシヒカリ白米２kg1,000円、ひとめぼれ白米２kg900円、コガネモチ白米２kg1000円、紫黒米150ｇ350円、送料700円）

安心安全おいしいお米の詳細は、ウェブをご覧ください。

http://www.disc-village.com