

1 生産者情報

ふりがな 名 称	のうかみんしやく 農家民宿どぶろく荘
住 所	〒943-0601 上越市牧区坪山 1055-3
連 絡 先	担当者名: 中川 景一
	電 話: 025-533-5643
	携 帯: 090-2643-3310
	F A X: 025-533-5643
	E-mail: doburoku-taku@dolphin.ocn.ne.jp
	その他(ホームページ、SNSアカウント等): https://doburokusou.com/
自由記載欄	<ul style="list-style-type: none"> ・どぶろく特区を活用して、自家栽培米のコシヒカリを使い、どぶろく製造と販売をしています。(通年) ・個人、問屋、酒屋等に、幅広く納品させて頂いています。



2 栽培概要(令和_6_年度)

品 目	品 種	作付面積(a)	出荷可能時期
米	コシヒカリ	約 600a	9月中旬 ~
米	いのちの吉	約 100a	9月中旬 ~
米	新之助	約 200a	9月中旬 ~
米	みずほの輝き	約 150a	9月中旬 ~
もち米	こがねもち	約 300a	9月中旬 ~

3 PR・特徴・こだわり等

<ul style="list-style-type: none"> ・山間地の天水田で米を栽培しています。 ・すべての品種の肥料に 100%有機質肥料を使っています。 ・コシヒカリは県の認証を受け、特別栽培米として販売しています。地域比、化学肥料 10 割減、農薬 6 割減。(コシヒカリ、こがねもち) ・出来立てのどぶろくをパウチ容器に詰め、冷凍保存したどぶろく卓と牧の初雪(500ml と 1,000ml)。1年間の冷凍保存が可能で、解凍して全部飲み切らなくても再度冷凍する事が可能です。パウチ容器にすることで、送料が安く、飲食店での保管スペースを取りません。 <p><受賞歴></p> <ul style="list-style-type: none"> ■TOKYO どぶろくフェスタ 2010 どぶろく卓 どぶろく大賞 ■第 5 回 全国どぶろく研究大会 最優秀賞 ■全国どぶろく研究大会 第1回~連続受賞
--