



お米のこころを伝える

むらせライス

<http://www.murase-group.co.jp/>

株式会社 むらせ

〒238-0011 神奈川県横須賀市米が浜通1-6 村瀬ビル2F

Tel:046-827-0088 Fax:046-822-5583

プレスリリース

2015年6月10日

報道関係者各位

「棚田米 新潟県産コシヒカリ 5kg が 10名様に当たる！」

むらせライスマニプラキャンペーン開催

<http://fbapp.monipla.jp/campaign/detail/38847>

米穀の製造加工および販売を手掛ける、株式会社むらせ（所在地：〒238-0011 神奈川県横須賀市米が浜通1-6、代表取締役：村瀬 慶太郎）は、2015年6月8日（月）10:30から、「棚田米 新潟県産コシヒカリ 5kg が 10名様に当たる！」むらせライスマニプラキャンペーンを開催しました。

【キャンペーン内容】

■キャンペーン名：「棚田米 新潟県産コシヒカリ 5kg が 10名様に当たる！」

むらせライスマニプラキャンペーン

<http://fbapp.monipla.jp/campaign/detail/38847>



【賞品】

むらせライス「JAえちご上越 棚田米 新潟県産コシヒカリ 5kg」



《むらせライス JAえちご上越 棚田米 新潟県産コシヒカリ》

★日本が誇る原風景「棚田」で、目をかけ、手をかけて、一粒一粒丹精込めて作られた美味しいお米 JAえちご上越管内の中山間部に多く見られる、山の斜面や谷間の傾斜地に階段状に作られた、自然のままの産地に幾多にも重なる小さな水田「棚田」は、農耕機械を導入できないことも珍しくなく、生産者が手作業で丹精込めて米づくりを行います。生産者も年間の生産量も非常に少なく希少性が高いお米です。

新潟県上越地方の山々から流れる雪解けの清らかな水と豊かな大地の恵み、そして山間部特有の昼夜の寒暖の差が甘みと旨みたっぷりのお米を育みます。

★26年産米が日本穀物検定協会の米の食味ランキング最高評価「特Aランク」を獲得！

日本穀物検定協会の米の食味ランキングで通算9年、2年連続で最高評価である「特Aランク」を獲得しました。(商品そのものの評価ではありません。)

※炊飯した白飯を実際に試食して評価する食味官能試験に基づき、基準米より特に良好なものを「特A」として評価を行っています。

【当選者数】

10名様

■キャンペーン期間：2015年6月8日（月）10:30～7月5日（日）22:30

■キャンペーンページ：<http://fbapp.monipla.jp/campaign/detail/38847>

【株式会社むらせについて】

本社：〒238-0011 神奈川県横須賀市米が浜通1-6 村瀬ビル2F

代表者：代表取締役 村瀬 慶太郎

創業：大正15年11月3日

資本金：3億円

Tel：046-827-0088 Fax：046-822-5583

URL：<http://www.murase-group.co.jp/>

事業内容：米穀の製造加工および販売

■本件に関するお問い合わせ先

企業名：株式会社むらせ

担当者名：東京本部 企画室 岩田

Tel：03-5623-0088 Fax：03-3249-2676

Email：hr_iwata@murase-group.co.jp