



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

2017年2月7日

報道関係者各位

農薬・化学肥料を使わずに、土づくりにこだわり栽培した野菜

「自然のチカラ・野菜セット」発売開始のお知らせ

むらせライスの公式通販：米こころ

米穀の製造加工および販売を手掛ける株式会社むらせ（本社：神奈川県横須賀市米が浜通 1-6、代表取締役：村瀬 慶太郎）が運営する“むらせライスの公式通販 米こころ”は、バグラスファーマーズ株式会社（本社：東京都世田谷区野沢 3-37-8、代表取締役：吉岡 和彦）と販売協力し、農薬・化学肥料を使わずに育てた「自然のチカラ・野菜セット」を、2017年2月8日（水）から“米こころ”で限定販売します。

ショップ名： むらせライスの公式通販「米こころ」

サイト URL： <http://komekokoro.jp>



太陽・水・微生物・土、自然との共生。

Bugrass Farmers

農薬・化学肥料を一切使わずに、
自然と向き合い、土づくりにこだわる。
自然のチカラから生まれる本来の美味しさ。



農薬・化学肥料を使わずに、微生物の力を借りて草を醗酵させて豊かな土（堆肥）を作る日本の伝統的な「古くて新しい土づくり」にこだわるバグラスファーマーズと、バグラスファーマーズの協力農家が育てた健康で美味しい野菜をお届けします。

◆こだわりの土づくり：微生物による醗酵と完熟

枯草や落ち葉、竹チップなど、その土地の自然素材を水・太陽・風・微生物の力を借りて発酵させて土を作ります。米ぬかなどを混ぜて空気を送り込み、微生物の活性をあげて発酵を促し、6か月から1年たつと発酵が止まり完熟した土（醗酵完熟堆肥）になります。

自然のチカラを最大限に活用し、完熟した堆肥で育った野菜は味が濃く、特にミネラル・ビタミンなどの栄養価が高いと言われています。

◆商品ラインアップ／販売価格

1. 自然のチカラ・野菜セット 約5日分（8～10品目）： 2,980円（税込）
2. 自然のチカラ・野菜セット 約6日分（10～12品目）： 3,980円（税込）
3. 自然のチカラ・野菜セット 約7日分（12～15品目）： 4,980円（税込）

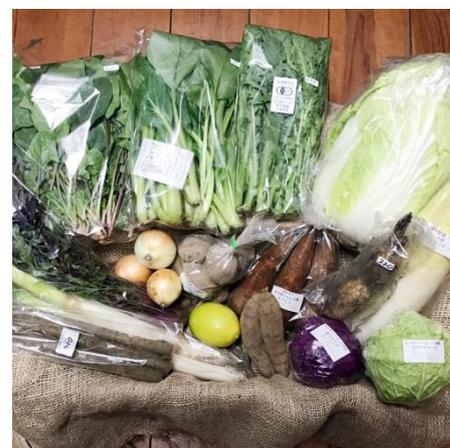
※すべて農薬・化学肥料を使用せずに育てた野菜となります。



2,980円（税込）



3,980円（税込）



4,980円（税込）

【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

株式会社むらせ 東京本部 オンラインショップ担当

Tel : 0120-72-0088 Fax : 03-3249-2676 Email : shop@komekokoro.jp