

コシヒカリ・キヌヒカリ収穫完了

9月13日に稲摺りをお世話になり、コシヒカリ、キヌヒカリの収穫が完了しました。稲刈り、乾燥調製にご出役いただきました会員様には、長時間にわたる作業等お世話になり、ありがとうございました。厚く御礼申し上げます。後、酒米「京の輝き」、「羽二重もち」の収穫をお世話になりますがよろしく願い申し上げます。今年初めてキヌヒカリを栽培したのですが、倒伏しない品種とのことで肥料をしっかりとやったのですがコシヒカリ並みの出来でした。しかしキヌヒカリは倒伏しないので安心して作付けできるので来年も作りたと思っています。収穫は、昨年と比較して若干少なめで残念な結果となりました。原因はお米に聞いてみないとわかりませんが、天候の影響であろうと思っています。収穫は少なめでしたが、きれいなお米が収穫できました。会員様を始め多くの方からご注文をお聞きし、ほぼ売れ行きが決まりありがたいと思っています。

又、稲刈り、乾燥調製を委託していただきました皆様には、ご利用いただきましてありがとうございました。ご利用いただきました方々のご用命にこたえるため頑張っておりますがお気づきのことがございましたら、お聞かせ願いたいと思っておりますのでよろしくお願い申し上げます。

加工部情報

お弁当の受注

加工部発足以後、地元の慰労会、法事、ロケ弁、に続き、8月24日にハンバーグ弁当の注文をお受けしました。早朝6時30分から作業開始、無事お昼前にお届けさせていただきました。お客様から「こんなおいしいお弁当は初めて食べました。又心のこもったお弁当」との評価をしていただき本当にうれしかった。京丹波ほたるの里のお弁当は、ハンバーグ、だし巻き、サラダ、きんぴらごぼう、ごはんは、地元コシヒカリ、デザートに黒豆デリー、すべて手作りです。口コミで今後も注文が来ることを期待しております。



イオン高の原に出店

道の駅「味夢の里」様からの依頼でイオン高の原に9月22日(金)～9月24日(日)までの3日間「黒豆かりんとう」と「黒豆ラスク」を出店することになりました。当初は実演販売をする予定でしたが、出店のみとなりました。

きのこおこわの売れ行き

夏休み期間における「きのこおこわ」の残品はなく完売状態でした。完売状態であるということは、もっと売っていたのではないかと考えております。ほたるの里の「羽二重もち」が底をついて多くを販売できない状態でした。もち米を購入して「きのこおこわ」を作成したのですが、美味しい「きのこおこわ」が出来ませんでした。やはり「きのこおこわ」は、ほたるのコシヒカリと羽二重もちを利用しているから美味しいのだと再確認しました。