

三朝ごはん

とりとるキッチン



三朝米使用

塩にぎり.豚汁(~12時) スパイスカレー(12時~)



三朝町



特産品販売
(11時~)

神倉



三朝名物
とち餅

肉まん.チュロス.唐揚げ.とち餅ぞうに 等

地域で採れた
食材を使った
こだわりの料理を
ご堪能ください

開催日 3月14日(土)

時間 7:00~14:00

場所 温泉広場(三朝温泉ほっとプラ座前)

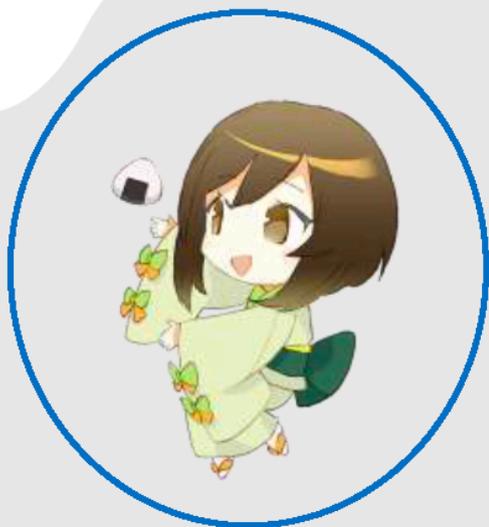
主催

神倉 代表:伊藤

※写真はイメージです



最新情報は
こちらをチェック!



特選三朝米とは

三朝町の清らかな川の流れと緑豊かな自然のなかで、堆肥を使用して育てたお米は食味が高く、甘みがあると好評です。

特徴

品種は、令和3年産において、鳥取県産が特A評価を取得した「コシヒカリ」と「きぬむすめ」です。

鳥取県が認証する特別栽培米の基準を満たす特選三朝米は、「環境にやさしい」をキーワードにして、生産に取り組んでいます。

その生産は堆肥を使った土づくりに始まります。堆肥は「環境にやさしい特選三朝米」の食味向上に大きく貢献するものとして期待されています。

特選三朝米は、生産者が日夜を問わず、心身を傾注させて完成させる一品であるといえます。

特選三朝米



特選三朝米のご紹介

特選三朝米ブランド化促進協議会事務局



〒682-0195

鳥取県東伯郡三朝町大瀬 999-2
(三朝町役場農林課内)

TEL 0858-43-3515

FAX 0858-43-0647

← QRコードはこちら

特選三朝米が買えるお店

有限会社松原良明商店



〒682-0124

鳥取県東伯郡三朝町砂原 278

TEL 0858-43-0911

FAX 0858-43-1533

← QRコードはこちら



こしひかり

鳥取県が認証する特別栽培米の基準により栽培管理されたお米です。



きぬむすめ

日本穀物検定協会より特A評価を受けた地区のお米です。
※商品そのものの評価ではありません。

三朝町産
きぬむすめの **3**つの特徴

- ①炊きあがりの白さとふっくらとしたツヤ!
- ②粘り強く柔らかい食感!
- ③冷めても美味しい!



鳥取県三朝町産 特選三朝米