

毎日のごはん、
自然に美味しく。



KAKUSHU

主な生產品種と生産時期

時期	品種	特徴
早期米 (4~8月)	コシヒカリ	日本のお米の王道！粘りが強くほんのりとした甘みがあります。炊きあがりの美しさも特徴的です。 おすすめの料理：焼き肉など、味の濃い料理
	ミルクークイーン	アミロースという成分が少ないので、粘りが強く、食べるとモチモチした食感で冷めてもおいしいのが特徴です。 おすすめの料理：煮物などの和食
	なつほのか	「にこまる」という品種を父に持ち、ほどよい甘みと粘りがあり、舌ざわりがなめらかです。 おすすめの料理：焼き魚などのお魚料理
普通米 (6~11月)	ヒノヒカリ	「コシヒカリ」を父に持つので、食味の良さがピカイチ。やや小粒で、味・粘り・香りのバランスがよいです。 おすすめの料理：丼物・チャーハンなど
	あきほなみ	さっぱりした味の中にも甘みを感じられます。粒が大きくモチモチ食感で、冷めてもパサつきません。 おすすめの料理：おにぎり・お弁当など
	さつま雪もち	お餅にするとキヌ(餅肌)が細かく、伸びが良くて柔らかい食感に仕上がります。お餅以外のお料理にも美味しくいただけます。 おすすめの料理：お餅

お問い合わせ先

株式会社 鶴秀

〒899-0435 鹿児島県出水市庄2405番地57

☎ 0996-85-5806

営業時間：9時～17時 店休日：日・祝

ホームページアドレス <https://kakushu.jp/>

＼ こちらもぜひチェックしてみてください！ ／



公式サイト



Facebook



Instagram

鶴に選ばれたこの地で、
美味しく選ばれるお米を！

「ただただ自然に美味しいお米を食べてほしい。」
鶴秀では、そんな想いで種まきから稲刈り・調整までを一貫して行っています。
お米が生まれ、育ち、旅立つまでずっと見届けることで、安全なお米を皆様の食卓にお届けできると考えています。
自然の恵みをいっぱい浴びて育った鶴秀米、美味しく炊きあがったごはんを、どうぞ召し上がれ。



～鶴秀の四季～



春



夏



秋



冬



鶴秀米、美味しさの秘密

1 土作り

明治時代から代々伝わる技術と土壌診断・分析による土作りを行っています。

2 田んぼにあった米栽培

田んぼの土壌に最適な品種、肥料と最適な水の調整を行っています。

3 減農薬

安心・安全な米作りのために、減農薬栽培に取り組んでいます。

4 鮮度

低温貯蔵庫で保管している玄米を、発送直前に精米して出荷いたします。



毎年シベリアからはるばる海を渡ってくるツルの群れは、出水市の冬の風物詩です！



鶴秀は、鹿児島県北西部に位置する出水市で米づくりをしている農業法人です。出水平野の一部は「鹿児島県のツル及びその渡来地」として、国の特別天然記念物に指定されています。鶴秀はそんな「鶴の町」出水市で、美味しく、安心して食べていただけるお米づくりに取り組んでいます。



わたしたちが育てています！



お米の美味しい食べ方のご提案、お任せください！

お米ソムリエの資格を取得しています！

お客様へ、鶴秀の美味しいお米を届けるため、皆で「丸」になって頑張っています！

約24ヘクタール（東京ドーム約5個分）の広さ！

歴史ある出水市のお米づくり



鶴秀の先祖である時吉孫七は、明治二十一年に熊本県八代市日奈久より鹿児島県出水市荘へ移り、荒崎干拓の開墾に大きく貢献したと言われています。私たちはその歴史ある干拓地を受け継ぎ、日々お米づくりへ奮励しています。