

# 農業・食品産業技術総合研究機構で開発された品種を利用した

## 商品の予約販売について

農林生協では農業・食品産業技術総合研究機構で開発した品種を利用した商品の斡旋を通じ安心・安全を皆様にお届けいたします。



商品番号	商品名	価格(税込み)	商品番号	商品名	価格(税込み)
①	肝康酢	2,200円	⑦	初摘み春陽+酣々楽々	2,530円
②	これおいも	2,500円	⑧	明月ほまれ+西の星	2,020円
③	大地のめぐみ	1,900円	⑨	酣々楽々+西の星	2,020円
④	もちもちつるつるおいしいうどん	2,100円	⑩	【原酒!】みやざきほまれ+明月ほまれ	3,480円

★商品のお申し込み方法・内容量・詳細については裏面を参照ください

★清酒・焼酎の組み合わせはご要望に応じます

★⑦～⑩の商品には箱代(200円)が含まれております

FAX 5575-0089

申込日： 月 日

所属	連絡先(内線)
ふりがな 申込者氏名	組合員No.

※所属は課名まで記入して下さい。

自宅お届け先	〒	—
お届け希望日	月	日

TEL

### 【送料】

商品番号	関東・信越 中部・北陸	関西	中国	四国	九州 北海道
①・③・⑦～⑩	590円	690円	800円	900円	1010円
②・④	790円	890円	1000円	1100円	1210円
焼酎・清酒3本以上	1160円	890円	1000円	1100円	1210円

★焼酎・清酒の組み合わせはご要望に応じます

品番	商品名	金額
送料		
合計		
お支払方法	給与払い (口座振替)	現金

農林生協組合員の皆様へ

安心・安全で美味しい商品が、農研機構により開発された品種により出来上がっています。  
このような商品を皆様にご紹介することは、農林水産省の職域生協としての役割と考え、  
積極的な販売に取り組んでいます。

ご購入の程、よろしくお願いたします。

お申込方法 裏面申込書にご記入の上、FAXにてお申込ください

申し込み先 農林水産省職員生活協同組合

〒107-0052東京都港区赤坂1-9-13三会堂ビルB1

電話03(5575)2261 FAX03(5575)0089

## 商品と使用されている新品種の紹介

### 紅酢入り「肝康酢」2,200円(720ml)

紫サツマイモ「アヤマラサキ」を原料に発酵させた醸造酢を使った健康ドリンク。ポリフェノール的一种であるアントシアニンを豊富に含んでいます。5倍程度に薄めてお飲みください。(九州沖縄農業研究センター育成)

### 世界初のサツマイモのジュース「これおいも!？」(アントシアージュス)2,500円(195g×24缶)

紫サツマイモ「アヤマラサキ」を原料に、日向夏みかんとリンゴの果汁をブレンドすることによって、不快な「いも臭」のない爽やかな製品に仕上げることに成功。平成9年度新技術・食品開発賞(宮崎県JA食品開発研究所)。アントシアニン、ミネラル、食物繊維を含んでおり、医療機関との肝機能に対する飲用試験で注目を得ています。(九州沖縄農業研究センター育成)

### 低アミロース小麦「チクゴイスミ」100%使用の手延べうどん「大地のめぐみ」1,900円(300g×6袋)

我が国で開発された関東107号の血を引く低アミロース系統の小麦粉は、食感が良くなります。口に入れたときのツルツル感、噛んだときのモチモチ感が、これまでの小麦に比べて格段に優れています。(九州沖縄農業研究センター育成)

### 低アミロース小麦「あやひかり」使用の乾麺「もちもちつるつるおいしいうどん」2,100円(300g×12袋)

こちらは関東・東海地域向けの小麦で、やはりもちもち感、滑らかな食感に優れます。原料には埼玉県産が使われています。(作物研究所育成)

### 清酒「初摘み春陽」1,350円(720ml)

低グルテリン米「春陽」から生まれたお酒。グルテリン含量が一般品種の1/3と少なく、雑味原因となるアミノ酸の量が少ないため、アンコール度数も13%と低くても、すっきりした口当たりの清酒に仕上がりに、女性に好まれようです。

(中央農業総合研究センター 北陸研究センター育成)

### はだか麦焼酎「酣々楽々」980円(720ml)

昔なつかしい、はだか麦の主たる用途は、麦味噌ですが、新品種「イチバンボシ」を使用した、はだか麦焼酎「酣々楽々」は、こくのあるまるやかな味が特徴で、女性に人気があります。(近畿中国四国農業研究センター育成)

### 麦焼酎「西の星」840円(900ml)

大分地元産の醸造用二条大麦「ニシノホシ」100%使用の本格焼酎。気品のある柔らかな風味と滑らかな味わいを持っています。

(九州沖縄農業研究センター育成)

### 芋焼酎「みやざきほまれ」(原酒)2,300円(720ml)

主原料のサツマイモ「コナホマレ」は、高でん粉、多収のでん粉原料用品種で焼酎用に適します。デンプン価がちょっと高く、甘みがあります。36度の原酒なので、極力濾過を控えてうまみ成分を残しています。深みのある芳香が通に受ける芋焼酎。

(九州沖縄農業研究センター育成)

### 芋焼酎「明月ほまれ」980円(900ml)

サツマイモ「コナホマレ」を原料とした原酒「みやざきほまれ」を一般的な25度にアルコール度数下げ、より口当たりよく、のど越しすっきり。農林生協限定販売の品です。(九州沖縄農業研究センター育成)