

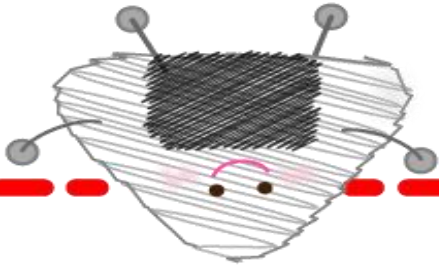


米オーナー制度 圃場

大米特有人製度 農圃

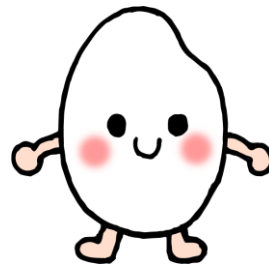
Rice Fields
For the owner system

新潟越光稲米農地主人大募集!!



Q：什麼是新潟越光稻米農地主人計劃？

A：「新潟越光稻米農地主人計劃」是由新潟縣新發田市的當地市政府與本公司合作，將當地生產最出名的越光米帶來香港給喜歡吃日本米的朋友們。這個與新潟縣新發田市農家合作的農地主人計劃，日文稱為「お米のオーナー制度」。希望將當地的稻米發展擴大輸出到海外，支援當地農業者，甚鉅意義。甚至在包裝方便更可選擇屬於你的包裝設計送給摯愛親朋，作為一份特別的禮物。





LET'S TRY!

農地主人計畫流程



STEP 1
 每年收成以1kg包裝直接運送到香港，並送到府上。



STEP 2
 每位農地主人可獲得由新潟縣新發田市發出的証書一張。



STEP 3
 安坐家中直接品嚐到「屬於自己」的日本米，別有一番滋味。



STEP 4
 以優惠價錢參加由本公司特別設計的體驗團。親身到當地體驗插種及收成稻米過程。

新潟越光稻米(特別栽培米)農地主人計畫2024 - 預購方案

A計劃 10 ~ 19 kg : 每kg為港幣\$78
 本公司提供特定設計包裝。



計劃B
(20KG或以上)

LET'S
TRY!

農地主人計畫流程



STEP 1

每年收成以1kg包裝直接運送到香港，並送到府上。

STEP 2

客人可以為自己的農地命名

STEP 3

每位農地主人可獲得由新潟縣新發田市發出的証書一張。

STEP 4

可選擇由本公司提供特定設計屬於你的包裝(可三選一)

STEP 5

安坐家中直接品嚐到「屬於自己」的日本米，別有一番滋味。

STEP 6

以優惠價錢參加由本公司特別設計的體驗團。親身到當地體驗插秧及收成稻米過程。

STEP 7

將會透過應用程式或電郵每月收到由農業者提供的報告。當中包括：稻米的成長情況及進度(以相片或影片)、栽種越光米的小知識或越光米相關煮食方法及食譜等。(由當地市政府經過本公司發出)

新潟越光稻米(特別栽培米)農地主人計畫2024 - 預購方案

B計劃 20 kg或以上：每kg為港幣\$75
(本公司提供指定包裝，可三選一)

きとめ買しが
お得!





越光稻米簡介及其特點



日本人與稻米這一段關係長達數千年之久。夏日氣候暑熱多雨的日本，非常適合栽培稻米，稻米的收成穩定且保存期長，即使收穫量低的時期也可以吃到稻米，不怕受饑，鑑於這些理由，日本人開始將稻米納為主糧之一，並習慣與小麥、粟、稗等雜穀混合一起吃。如今日本全國每年會種植300種類以上的稻米，其中人氣之一的算是「越光米」(こしひかり)。命名為「越光」的原因是因為原產地福井縣與新潟縣在古代稱為越國，「越光」的意思是「越國之光」，代表對於培育出此種優秀稻米的自豪。越光米是具有黏性強、口感風味佳等優點的食品米，因此常作為高級食米輸出海外，價格往往較其他種類的食米高昂，甚至有些餐廳指定使用越光米或以越光米作為攞客宣傳。

雖然越光米在日本廣泛栽種，但並非所有地方都適合栽種越光米的。非栽種適地所生產出來的越光米在口感與味道上往往比不上栽種適地所出產的越光米。當中新潟縣新發田市就是栽種越光米最好地方之一。計劃是由當地市政府與本公司合作，將當地生產最出名的越光米帶來香港給喜歡吃日本米的朋友們!

新潟縣新發田市產的越光米可以說是日本街知巷聞的高級米！特點為香味濃郁，入口隨即感受到濃厚甜味。煮熟後鬆軟而且充滿光澤，飽滿通透，故此有「飯桌上的珍珠」美譽。

等級：特A(特別栽培米)

甜度：🍡🍡🍡🍡

香度：🍡🍡🍡🍡

黏度：🍡🍡🍡🍡





插秧及收成期間 & 精米運送方法



• 今年的插秧及收成期

插秧期(田植え): 大約5月8日

收成期(しゅうかく): 大約9月20日



• 運送及特別本地精米處理



每年9~10月是越光米的收成期, 收成後由當地農業者經過特定處理程序, 再運送到香港持有合法牌照的精米所。在本地精米的越光米能有效防止米粒內的水份與香味在儲存期間流失, 確保客人能夠品嚐到最佳狀態及最優質的越光米, 每一口都盡享日本滋味。此米亦與坊間超市所進口的越光米不同, 一般市面上的越光米均在日本出口前已被磨成白米。而此米為保持新鮮度, 特別於香港設廠進行精米。所謂精米, 即是磨米的過程, 意思是把收割下來去除外殼後的糙米的表皮米糠磨走變成白米。



日本地道煮飯秘方



STEP 1: 量米
以平杯為準，用手指把杯面
多餘的米掃走



STEP 2: 洗米
輕輕攪拌米粒，注意不要用力搓洗米粒

***提提你：**
隨着磨米機的精度進步，現時已不會再有太多米糠附在米面，因此不用再用力洗米



STEP 3: 瀝水
每次洗米後需換水再洗，
洗2-3次後隔清洗米水便可



***提提你：**
米粒本身含有澱粉質洗米水有少許混濁是十分正常的，
如洗米水太清澈的話，反而會把米粒的營養沖洗掉



STEP 4: 浸泡
建議的煲米水量：1杯米：1杯水



亦可參考所用飯煲的水量標準
將米浸泡20-30分鐘後，才按制開始煲飯



**STEP 5: 悶飯及攪拌飯煲好後，靜待10分鐘後
才開蓋之後用飯勺將飯如上圖般輕輕翻鬆飯粒**



翻鬆飯粒能使多餘的水分蒸發令飯粒軟硬度適中、
口感更佳



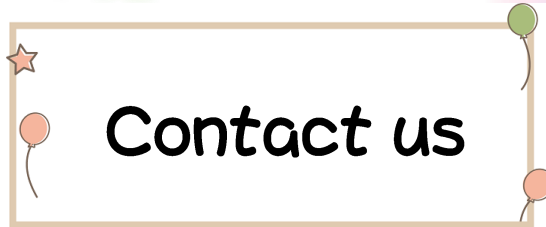
條款及細則

1. 稻米生產在最著名的越光米(コシヒカリ)產地來源之一：新潟縣新發田市
2. 級數為AAA特別栽培米
3. 稻米擁有期為：2024年4月～10月
4. 稻米的範圍及方向由當地農夫根據計劃的數量, 作業狀況而決定, 計劃參與者不會獲安排指定範圍及方向。
5. 稻米種植期為每年的5月上旬, 收成期為每年的10月上旬, 經處理後預計每年的12月底運送到香港, 稻米到港後會個別通知各位主人安排送貨。
6. 送貨日期為2025月1-2月份 (只限平日) 除非受產地天災影響, 有機會會延期。
7. 物流承諾：收到越光米後, 如發現包裝有破損, 變黃, 重量或數量不足等問題, 可在收到貨品的七個工作天內聯絡本公司以換貨的形式處理 (不設退款服務)。
8. 安心保障：如遇產地天災影響當季完全無法收成, 稻米擁有期將延至下一季年度進行。
9. 包一次性日本及本地運送服務 (免費包一個收貨地址, 但只限香港及九龍區) 可自選增加一個收貨地址, 但需額外收費。
10. 本公司保留修改、變更或暫停本計劃之權利, 如有爭議, 均依據本公司及日本方面合作單位相關規定或解釋, 並可予隨時補充。



お知らせ





如有任何查詢，歡迎電郵或Whatsapp聯絡我們!



guide@creativechinaht.com



9319-1122



連絡ください