

# バランスαニュース

第66号

高橋剛商会

「バランスαニュース」はユーザーの皆様と販売者、メーカーを結ぶ情報交換誌です！



〒170-0002 豊島区巢鴨 2-16-4 M/ソカヤマ203号  
TEL 03・35765811 FAX 03・3576・5815  
フリーダイヤルお客様センター 0120・76・5812  
バランスα <http://www.balance-alpha.com/jp/>  
お米 <http://www.takahashitsuyoshi.com/>



みなさんこんにちわ。上田です。

今年の夏は猛暑、豪雨が多かったのですがどのように夏休みを過ごされましたか。私は夏休みを利用して念願だった「バランスα」の工場へ行ってきました。

そこで今回は、わたくしウッティーこと上田がみなさまに「バランスα」の故郷山形と工場をご案内させていただきます。



その日の東京は猛暑日。

羽田からは約50分のフライト、

東京のぎゅっと敷き詰められた街並みから、

自然であふれているおだやかな山形庄内空港に着陸。

東京よりはやや涼しめでした。

空の色が青いです。こんなキレイな青空を見たのは久しぶり。

空港からは田園風景を眺めながら（東京生まれ、東京育ちの私には全てが新鮮）

車で約30分で工場に到着です。

眼下に望む日本の穀倉地帯庄内平野



澄んだ空気と、緑の木々に囲まれた、

とても美しい自然の中に工場がありました。

高層ビルなどさえぎるものがなく、どこまでも自然。

考え事をしたくても考えられなくなるような感覚になります。

東京で育った私でも自然のある場所に出かけることはありますが、

ここまで自然に囲まれることは今までなかったんだと、

工場に着いて思いました。

それくらい自然！！ 吹く風がきもちいい。

工場の周りには別荘として使われている数棟のログハウスだけ。

本当に自然に恵まれた場所で「バランスα」は造られているんですね。

それでは、いよいよ「バランスα」の工場に入ってみます。▶

抗酸化力を生み出す  
3大原材料



これは一次発酵が終了した  
「発酵原料」(ぼかし)です。



玄米・キク・ビワの葉と種を1年間かけて  
有用微生物群の発酵によって作られます。



中を見せていただくと、  
黄金色に輝いています。

「発酵原料」(ぼかし)はこの工場では天然水と出会い  
長期間発酵され、さらに熟成が進みます。  
その間、人間がすることは、  
微生物たちがいきいきと活動できる環境を作ってあげることだそうです。  
工場にあるものはこのぼかしと天然水のみ。  
当然ですが着色料や保存料などの合成化学物質はありません。



地下から汲み上げる  
天然水

特別に、

まだ発酵途中のタンクの中を見せていただきました。  
まだ濁っていて、少し匂いがしていますね。  
ゴボゴボしているところは力を感じさせます。  
これがあの透明な液体になるなんて・・・  
本当に完全発酵って不思議です。  
発酵の完了は社長の感覚にかかっているようで、企業秘密でした。  
発酵が終了し熟成中の「バランスα」は透明で、  
琥珀色の液体はまったく匂いがなく、静かに眠っているようでした。  
しっかり熟成された後、  
ボトル詰めされ新鮮なまま皆様のお手元に届けられます。

発酵中

完全発酵



以上、工場の案内でした。これからも絶対の自信を持って「安心・安全」をお届けさせていただきます。

今回の工場見学。

とにかく自然いっぱい場所でした！

美しい環境で製造されているバランスα、

のびのび育っているわけです。

見学に来て本当に良かったです。

ますます「バランスα」の

大ファンになりました。

工場見学後は湯野浜で

日本海に沈む夕日を見ながら

工場のスタッフの方達と

バーベキューパーティー。

旅行クチコミサイトで

「日本のベストビーチ」東北エリア3位に

なった湯野浜海水浴場は本当にキレイ！

山形牛・ホタテ・ナス・しいたけ・

トマト、東京のスーパで売っている

ものとは味が違います。

おいしすぎてつい食べ過ぎて

しまいました。

東京にもどったら

ダイエットしなくちゃ。

二次会ではちょっと

はしゃぎ過ぎて・・・

あまりお見せできません。

夏休みの素敵な

思い出になりました。

上田房鼓





# お客様より頂きましたメール・お手紙



既にご愛飲いただいている「お客様の声」を参考に、  
まだお試しになられていない方はこの機会に無料サンプルでお試してください。

## ●東京都 40代 女性

先日は無料サンプルありがとうございました。  
毎日飲んでいたら、知らず、知らず、とても調子が良くなりました。早速、定期購入させていただくことにします。

## ●茨木県 女性

私は乳がんと闘っております。  
自分の体と相談しながら食べる物を考えていますが「バランスα」を飲むと私の体は喜ぶのです。健康食品は色々試しましたが「体が喜ぶ」という感覚は初めてです。

## ●岩手県 70代 男性

大腸ガン患者です。朝夕毎日飲んでいます。  
昨年、手術後ポリープを取りましたが良性のものに変わりました。胃腸の調子がとても良好です、家内も一緒に愛飲しています。

## ●大阪府 60代 女性

知人から「バランスα」のことを聞き、サンプルを頂きこの商品にめぐり会えたことに感謝しながら毎日飲み続けておりました。  
現在ではガン細胞が小さくなってまいりました。そりにより体の方も楽になり横になることも少なく自分の好きな興味が少し出来るようになりました。  
誠にありがとうございます。

## ●東京都 40代 男性

私は仲間とわいわいお酒を飲むのが好きなのですが、いつも悪酔いして翌日後悔というパターンにはまっていました。  
行きつけの整体では、「肝臓が疲れてない？」と言われる始末。そんな時、友人から「これ飲むと調子いいよ」と『バランスα』をすすめられ、試しに購入しました。  
すると、どうでしょう。悪酔いしなかったのです！  
「たまたまかな」と思いましたが、それ以来毎回調子が良いのです。

## ●三重県 50代 男性

近頃、どうも疲れやすいと思っていると、脂肪肝が原因で肝臓の調子が悪いことが判明。私は、甘い物&肉好きなので、当然といえば当然の結果でした。  
一日の仕事が終わる頃には疲れが溜まりフラフラでしたが、「バランスα」を飲み始めたせいか、仕事が終わっても、疲れを感じなくなりました。  
「バランスα」で、健康であることの大切さを実感するとともに、これからもいい仕事をしていきたいと思えます。

## ●千葉県 30代 女性

それまでは睡眠導入剤を飲まないとい眠れないほどでしたが、「バランスα」を飲み始めてからは寝つきが以前よりよくなって、目が覚める回数が減りました。  
もう薬を飲む必要もなくなり体のだるさも軽減され気持ちも明るくなってきました。

## ●東京都 70代 女性

もともと胃腸が弱いせいか若いときから慢性的な便秘症でいつもお腹に張りがありました。  
色々試してみましたがどれも効果がありませんでしたが「バランスα」を飲むようになってから「お通じ」が毎日来るようになりお腹の張りもなくなりました。  
もっと早く出会っていればよかったと思います。

## ●熊本県 女性

最近疲れが取れず、免疫力も落ち「もう年かな」とあきらめかけておりましたが、「バランスα」で一気に若返ったようです。

## ●熊本県 50代 女性

娘が目の周りがカサカサしてかゆいと自然食品店で相談したところ「バランスα」を勧められました。  
徐々にですが好転しつつありますので続けてみようと思います。

## ペットコーナー



●近所の犬が、長い間バランスαを飲んでとても良いと言う事を聞いて腎臓病のネコ(10歳)にはどうかと思いついて試してみました。

先日、検査に連れて行きましたが、腎臓の数値が良くなっていると説明をうけほっとしております。  
うちの子は何にでもすぐに飽きてしまうのに「バランスα」だけはちゃんと飲んでくれます。  
本当にありがとうございます。(埼玉県 50代 女性)

●我が家は7歳~12歳のミニチュアダックス4匹、13歳のネコ一匹、そして人間4人が生活しています。  
7歳のミニチュアダックスのミルク(名前なんです)の食が細くなったため検診を受けたところ尿管結石と子宮膿腫が発見されました。

すぐに「バランスα」を毎日スポイトで直接多めに飲ませ続けたところ3ヶ月ほどで完治することができました。

今では体重も増え、毛ツヤもよく健康を取り戻すことができました。それ以来、他の子たちも「バランスα」をせがむようになり、みんな元気しております。  
(大阪府 40代 女性)

## “好転反応”って何でしょう？

『バランスα』を飲み始めて日の浅い（10日以内くらい）お客様から時々、「飲み始めたら便秘になった」「湿疹がでた」「症状が悪化した」などのお問合せがあります。

こういう場合、私どもは「**そういう症状は“好転反応”である可能性が高いので、症状が我慢できないほどでなければ、そのまま飲み続け、2～3日で症状が治まらなかったらまたご連絡いただけますか**」とお答えしています。そして同じ方から再びお電話があることはほとんど（過去に1件だけでした）ありません。

**好転反応とは、**身体の状態が病気から回復し始める時、一時的に“症状の悪化”や“その他の症状”が現れることを言います。**漢方では古くからこういう現象は知られており、“メンケン反応”と呼ばれ、クスリの効果があったことの証拠として、評価されてきました。**

### .....好転反応が発生するメカニズム.....

好転反応が発生する仕組みは、以下のように考えられています。通常重篤な病気に侵されている場合、免疫系は病気の対応におわれ、内臓その他の器官の活動は不活発になり、身体全体の機能は低下しています。

ところが身体が反転快方に向かい始めると、内臓その他の器官は、これまでと打って変わって活動を活発化させ、細胞の新陳代謝を促進します。その場合、一つの器官と他の器官の活動スピードに差がでると、それは身体の不具合として自覚される場合があります。

例えば、長時間正座をしていて、急に立ち上がろうとすると、最初足が無感覚で動かず、そのあと痺れがやってきて、痛みで立っていることができなくなりますよね。

これは、正座によって足先に全く血流がいかず、酸欠状態におちいていた部位に急に血流が復活し、それが“痺れという不具合”として自覚されるわけです。

しかしその“痺れ”は時間の経過と共に引いて行き、間もなく普通に歩けるようになります。好転反応も、この“痺れ”のようなものです。

### .....好転反応と副作用の違い.....

似たような事態を引き起こすものに薬の“副作用”があります。こちらは危険な症状なので、すぐに薬の服用を中止するか、減らすかしなければなりませんね。

**好転反応と副作用の見分け方は、その症状がすぐに消えるか、継続するか、です。私どもが「2～3日様子を見てまた連絡してください」とお願いしているのは、そのためです。**

というわけで、『バランスα』を飲み始めて起こる身体の変調は、たいていの場合“好転反応”であると思われます。**でも念のため、何かあったらすぐにお電話くださいね。**

# バランスαの 無料サンプルを お試しください



ユーザー様のまわりに、健康・美容・老化で、お悩みの方はいらっしゃいませんか？ その方に『バランスα』が無料でお試しできることを教えてあげてください。

（株）高橋剛商会では『バランスα』のユーザー様からご紹介された方、販売店等のチラシで『バランスα』に興味を持たれた方など**毎月20名様**に『バランスα』のサンプルと資料を無料進呈させていただきます。

下記要領で、試されたいご本人様からお申し込み下さるよう、お願い致します。

#### お申込要項

期間●9月1日（水）～  
午前9時より受付開始  
定員になり次第締め切り  
申込者●試してみたいご本人様  
申込方法●無料フリーダイヤルへ  
FAX

## 0120-76-5812

必要記載内容●ご本人様の氏名・  
住所・電話番号

無料サンプルは1人でも多くの方に試していただくよう、1家族様1本とさせていただきます。

## 都内小学校での食育支援活動は3年目に突入！

東京都中野区の小学校での食育支援活動も、3年目に入りました。

今年も5年生の皆さんがかわいらしい田んぼで、泥だらけになりながら田植えを体験。

「食」とか「農」とか、命に関わることはなんでも、まず「身体」で感じてもらうのが効果的です。





# <今年のお米のラインナップ>

「おうちでごはん」にお勧めしたい、今年の『高橋剛と仲間たちのお米』は、新しく「ひとめぼれ」と「黒米」を加えて以下のとおりです。

お米と特典の詳細は裏側4面に!

- ① 高橋親子の田んぼのコシヒカリ
- ② 北限のコシヒカリ『吟匠』
- ③ 真室川のひとめぼれ『おかわりクン』
- ④ 高橋直樹さんの黒米
- ⑤ 真室川のもち米 (ヒメノモチ)

それぞれのお米の価格や申込方法は、同封の「平成22年度高橋剛と仲間たちのお米 予約申込書」でご確認くださいね。



ごはんが、うまい。

## ◎今年の早期申込の特典は…

特典その1

**大好評!!**  
**「手作り無添加お漬物」プレゼント**  
 9月30日(木)までにお申し込んだ方には、もれなく「真室川おばちゃん」の無添加手作りお漬物をプレゼント

特典その2

**「お子様・親御様割引」**  
 ご自分のほかに、お子様宛、または親御様宛にお米をお送りいただく場合には、200円引きさせていただきます。

## 思い出の「家族の食卓」にはいつも“炊きたてのごはん”がありました

昭和30年代の夕食

家族揃って朝食

新しい家族での食卓

お正月の一家団らん

父さん長い間ご苦労様



### 食卓の思い出アンケート

3年ほど前、弊社のお客様を対象に「おうちでごはん」のアンケート調査を行い、家族の食卓の思い出について回答していただいたことがあります。

★朝ごはんメニュー第1位「ごはん、味噌汁、お漬物」  
 ★定番メニュー第1位「カレーライス」  
 ★お祝い日のメニュー第1位「ちらし寿司」  
 アンケートにお答えくださったのは、お米のお客様が多かったため「ごはん」が登場するメニューが1位になるのも当然かもしれませんね。

でも「家族の食卓」というと、炊きたてのご飯がよく似合うのも確かですね。

### お米の生産者が思い描くお客様のイメージ

お米を作ってくださっている生産者の方々に、「自分の作ったお米を、お客様が食べている光景を思い浮かべて、思わず嬉しくなるのは、どんな光景ですか?」とうかうと、生産者の皆さんは「一緒にこう答えました。『そりゃ子どもさんがわしわしご飯ほうばつてるのを、親御さんが嬉しそうに眺めている光景だろうて。んだな、ほったに米粒さつけて、夢中で食べてるのを見ると、自然に(顔が)ゆるむわな』」

### 「おうちでごはん」に

#### 特別なおかずはいらない?

定番メニューの第1位だった「カレーライス」は、忙しいお母さんの必殺メニュー。どの家庭でも大抵は市販のルーを用いた同じような味のはず。それでも肉の厚さや野菜の切り方、ルーの濃さなどの違いが、おふくろの味。として記憶されていくのでしょうか。

また、台所に立つお母さんの背中や「ごはんできたよ!」と呼ぶ声、あるいはお父さんが「今日の試合どうだった?」と野球少年の息子に聞く様子などと共に、からだに刻み込まれるのでしょうか。

「おうちでごはん」の思い出に特別なおかずがありません。登場してこないのは、そういう理由かもしれませんね。

# ところで『高橋剛と仲間たちのお米』はどこが“すごい”の？

『高橋剛と仲間たちのお米』を初めて炊いた方がまず驚くのは、しゃもじでいくら混ぜても型崩れしない、お米粒のしっかりしたフォルムです。

白米で炊き上げたとき、しゃもじで混ぜてお米粒が型崩れすると哀しくなりますよね。水が多すぎる場合もべしゃっとなりますが、お米の表面が弱いのでそうなることも多いのです。



## 1. しっかり感がちがう ● だから冷めてもおいしい

『高橋剛と仲間たちのお米』のお米粒のしっかり感は、実はお米の育て方、特に籾から苗の段階で厳しく育て上げる、苗づくりに端を発しています。

私たちは“稲の生命力を引き出す育苗”と言いますが、苗の段階で過酷な条件の中で選別しながら育て上げると、本当に強い苗だけが育ちあがります。

そういう苗は、成長過程もさることながら、最終的に“子孫を残すこと”に大きなエネルギーを注ぐことができます。

その結果、お米粒をがっちりとした外皮で覆い、しっかりとしたフォルムに育て上げます。だから冷めてもべたっとしない、おいしい食感が残るのです。

## 2. さらっとした甘みとほのかな香り

果物は、温度差のある産地ほど甘みがある、と言われます。果物が熟し始める頃に朝晩に低温になると、植物は果糖を果実に貯めようとするのです。お米もこれと同じこと。登熟期に寒暖差が大きくなると、甘味が増します。これは我が国では江戸時代から知られており、同じお米でも「山場米」が「平場米」より高値で取引されたそうです。

『高橋剛と仲間たちのお米』のふるさと真室川は、その意味で最高のお米ができる環境的条件のそろった中山間地です。だから毎年米食味鑑定コンクールで金賞米を輩出してきたのでしょう。

それに加えて、「東北第1位の清流」という水環境が、お米のうま味を最高に引き出している、と言い切ったら、あまりに過大評価でしょうか。



## 3. 炊きたての弾けるような弾力感

あまり知られていないことですが、お米の刈入れのタイミングがお米の食味に影響を与えるのです。

『高橋剛と仲間たちのお米』を玄米でお取り寄せいただいている方は気づいておられると思いますが、うす緑色の玄米がある程度混じっています。そうです、お米も熟しすぎた“完熟もの”よりも少々“若い”ほうが食感が良いのです。

お客様の中には“歯ごたえ”という表現をされる方もいるほど、「高橋剛と仲間たちのお米」には弾けるような弾力感があります。これは、高橋剛と仲間たちが、刈入れのタイミングを上手に見計らって、ジャストタイムで刈り入れた、技の賜物なのです。

## お米 お客様の声 (お子様に食べさせての感想)

### <子どもたちがペロリと食べるごはんです>

●艶と甘みがあり、とてもおいしくて、孫が遊びに来ていたので食べさせると、いつもは時間がかかるのにペロリと食べてしまいました。3歳までは天使といいますが、本当に正直ですね。(福岡県 50代男性)



### <ふりかけやカレーなしでも、子どもたちがおかわりします>

●いつもはふりかけやカレーがないとごはんを残す子供続出なのですが、このお米で炊いたごはんは、あっという間に完食です。給食の時間がすごく楽になりました。

(東京都 30代女性 保育園)

### <おかわりちょーだい>

●いつもなら、かならずふりかけを要求してくる4歳の長男ですが、「今日はなににもかけないよ」と断固つっぱねて食べさせました。

すると、白ごはんを不服そうに口に入れた息子は、おいしいのがわかったのか、おかずなしでごはんだけをパクパク…、あっという間にごはんだけ食べ終わり、「おかわりちょーだい!!!」とわめきだしました。

# 玄米を食べてみませんか

玄米を食べたことはありますか？  
「健康」という観点から見れば、玄米は  
ほぼ“パーフェクト”な食材です。

- ★人間が必要とする栄養素のほとん  
どをバランスよく含んでいます
- ★腸内のお掃除もしてくれます
- ★腸内の善玉菌も育ててくれます

でも、ちょっと食べにくい、ぼそぼそ  
してにがて、と言う方もいますし、玄米  
の香りがいや、と言う方も多いですね。  
そこで今回は、“ぼそぼそ感をなくし、  
玄米特有の香りを抑える炊き方”のご紹  
介です。



玄米+黒米+もちきび  
ごはん



玄米ごはん

用意するのは  
・玄米 2+3/4 合  
・黒米 1/4 合  
・餅キビ大さじ3  
そして塩ひとつまみ

玄米は水に漬け、  
半日ほど置きます。  
炊き始める1時間  
前に黒米をそこに  
加えます。

●圧力なべで炊く  
水をきった玄米と黒  
米を圧力なべに移し、  
餅キビと塩大さじ1/2  
を加え、水カップ4杯  
を注ぎます。

そのまま蓋を閉じ、  
密閉して、火にかけま  
す。最初は強火にし、  
圧力なべの駒が回り始  
めたらすぐに弱火にし  
ます。

弱火にしてから約30  
分、駒が揺れている状  
態で炊きあげ、火を止  
めて駒を動かしても蒸  
気が噴き出さない程  
度まで、約20分ほど  
蒸らします。



玄米まぜごはん

焼き油揚げ  
+  
こんぶの佃煮  
+  
三つ葉

\*玄米モード付きの炊飯器でもOK  
(炊飯器の場合は水をカップ4+1/3と少々多めに)

●圧力なべの蓋を開けてまず驚くのは、黒米によつて全体が鮮やかな赤紫色になっていることです。そして玄米特有の香りがあまりしないのにも気づかれるでしょう。

●できればそのまま、何もかけずに炊きたてを召し上がってみてください。食感がとてもなめらかになっています。モチキビが適度に混ざり合っ、玄米の口当たりをととても柔らかくしてくれます。



玄米黒米もちきび  
まぜごはん

うなぎ+みょうが

## 玄米ごはんの 香りと味わいに ひと工夫



玄米まぜごはん

ちりめんじゃこ  
+  
きゃらぶき  
+  
ミニしそ

### ●玄米食は美肌を創る！

“皮(肌)をよくするには皮を食べる”、マクロビオティック(玄米菜食)の世界的権威・久司道夫氏のことばです。艶のある美肌は、皮つきの穀物野菜を食べることで得られるそうです。お米なら玄米、ということですね。

栄養学的には、皮に多く含まれる「繊維質」「ミネラル類」「ビタミンD」「ビタミンE」「ビタミンK」が、肌の代謝再生を促進する、ということになります。

久司先生によれば、穀物野菜を皮ごと食べる際に大切なのは、“料理するときは穏やかな火加減で調理すること”だとか。玄米を炊く、というのは美肌づくりには、最も理にかなった調理法のようなですね。

### ●玄米でガンと闘う

(末期がんから生還した福浦さゆりさんの著書から)

以前この「バランスαニュース」でもご紹介した福浦さゆりさんのガン闘病記『お釈迦様へのてがみ』からの抜粋です。“具体的にいうと、まず食事は玄米菜食です。玄米は多くの栄養素を含んでいると同時に、排毒作用が強いそうです。加えて、食品添加物や動物性食品を摂らないので、肝臓などの消化器官に余分な負担をかけず、その分それらの消化器官が免疫機能を発揮してくれます”

福浦さんのご家族も全員がいつしよに玄米菜食に切り替え、みんなで福浦さんの闘病を応援されたそうです。

ちなみに福浦さんは玄米を「カムカム鍋」(オーサワジャパン)という2重圧力なべで炊いておられます。

## 改めて「平成 22 年度のお米ラインナップ」の紹介です。

高橋親子の田んぼのコシヒカリ  
(1袋 5kg)

▶ 毎年申込期限を待たず、早々に“完売”してしまいます。お早めにお申込ください。

北限のコシヒカリ『吟匠』  
(1袋 5kg)

▶ 地元で密かに“〇〇さんとお米は格別だなや”と囁かれている、地元の人気米です。もちろん高橋剛の農法をベースに、独自の工夫を加えた、無農薬農法で作られています。

真室川のひとめぼれ『おかわりくん』  
(1袋 5kg)



▶ もともと宮城県農業試験場で誕生した「ひとめぼれ」ですが、気候や地味が合っているのか、山形真室川の「ひとめぼれ」は、本家宮城産と比べても格段に美味しい、と評判です。「ひとめぼれ」特有の喉越しの良さプラス“ふっくら”感があって、「コシヒカリ」と食べ比べても、全く引けをとりません（ヒラキの個人的には今年のイチオシ）。昨年は人気が高くて分けてもらえなかった「ひとめぼれ」を、今年は少量ですが確保いたしました。

高橋直樹さんの黒米  
(1袋 1kg)



▶ “紫米”とも呼ばれる古代米「黒米」。一株あたりの収量が少なく、他のお米とは完全に分けて管理しなければならないので、生産効率が悪く、お米生産者には嫌われています。でも、これを玄米や白米に加えて炊くと、それは綺麗な赤紫になります。アミノ酸やビタミン、ミネラルも白米の3倍と豊富で、栄養価の高い黒米、今年は高橋直樹さんに無理を言って、高橋剛商会のためだけに、ごく少量を作っていました。

真室川のもち米「ヒメノモチ」  
(1袋 2kg)

▶ もち米というと「コガネモチ」という品種が最も作付面積が多いのですが、山形県真室川では昔から「ヒメノモチ」をもち米として栽培してきました。真室川の伝統料理「炊きふかし」はこの「ヒメノモチ」を使った炊き込みおこわです。べたべたしないホクホクとした炊きあがり特徴です。

それぞれの商品の価格、内容、注文方法については、  
同封の「平成 22 年度高橋剛と仲間たちのお米申込書」でご確認くださいね。

### 今年の早期お申込の特典

#### 特典その1

平成 22 年 9 月 30 日 (木) までに「高橋剛と仲間たちのお米」をお申込いただいた方には、もれなく「真室川おばちゃんの無添加手作りお漬物」をプレゼント

当初は『真室川芋の子鍋セット』に同梱されていた“おまけ”だったのですが、鍋セット購入者から“このお漬物を取り寄せたい、プレゼントしたい”という問合せが殺到した、伝説の逸品です。真室川周辺で自家用にしか栽培していない「最上カブの甘酢漬け」や大根を“紅花”で漬けた色鮮やかな「たくわんの紅花漬け」など3品をプレゼントいたします。

#### 特典その2

「お子様・親御様割し」  
（“おうちでごはん”普及企画）

ご自宅用に注文された方で、離れて暮らす「お子様」「親御様」にお米をお送りしたい場合には、ご注文されたお米(黒米以外)をすべて200円引き(1袋あたり)させていただきます。

これは、今年から高橋剛商会が取り組む「“おうちでごはん”普及企画」の一環として行うものです。



#### 「高橋剛と仲間たちのお米」のご注文方法

◎同封の「平成 22 年度高橋剛と仲間たちのお米申込書」にご記入の上、無料フリーダイヤルまたはFAXにてお申込ください。

◎「平成 22 年度高橋剛と仲間たちのお米申込書」がお手元に無い場合には、無料フリーダイヤルにて、まず申込書をお取り寄せください。

