



ゆきやま農場は、新潟県津南町の自然豊かな環境で育てた最高品質の魚沼産コシヒカリを提供しています。
雪解け水を利用し、基本に忠実に栽培されたお米は、自然の恵みと手間暇をかけた職人の技が詰まっています。毎日の食卓に、豊かな味わいと安心感をお届けします。

代表取締役

村山周平



ホームページ



Instagram



X

ゆきやま農場 株式会社

〒949-8201 新潟県中魚沼郡津南町大字下船渡甲 3671

TEL 080-5537-3525

営業時間／9:00～16:00 定休日／土、日、祝日、12月30日～1月3日



産地直送

津南町【純米100%】 魚沼産コシヒカリのこだわり



極上の味わいを贅沢に堪能

ゆきやま農場の魚沼産コシヒカリは、炊きあがりの艶やかな輝きと、上品な甘味が特徴です。
甘みと粘りの絶妙なバランスにより、お米本来の深い味わいを存分に楽しむことができます。炊きたてのご飯は香り高く、口に運ぶたびに広がる豊かな風味が、食卓を華やかに彩ります。家族の団らんの時間をより豊かにするこの逸品を、ぜひご賞味ください。

こだわりの栽培方法

津南町の豊かな自然環境と手間を惜しまない農法によって育てられています。地元の銘酒『ゆきのまゆ』の酒粕を使ったオリジナル肥料による土づくりを行い、田植え後にはミネラル肥料や穂肥（ほごえ）等の追肥を数回に分けて実施します。元肥（もとごえ）で稲刈りの時期までの分をまとめて入れるのではなく、稲の色や状態、天候に合わせて必要な分だけその都度与えることで、毎年安定した品質を保つことができます。

津南町の自然が育む環境（テロワール）が生み出す 至高の米

田畑に積もった雪の下では、太陽にさらされることがなく天然の雪室冷蔵庫のように微生物が静かに活動し、土を豊かにしています。降り積もる雪は苗場山麓の山々に浸透し、伏流水となって米作りに還元されます。また、近隣の農家や地元の酒蔵から提供されるオガクズや酒粕といった産業廃棄物をブレンドし、堆肥（たいひ）として再利用しています。これらの貴重な資源は、ゆきやま農場の大きな強みです。

新潟県津南町の
豊かな自然と
こだわりの農法が
生み出す至高のお米

原材料名
津南町

