

たくさんの願いがこもった 元気つくし 



「元気つくし」はおいしさ **日本一**。



福岡の米を食べて 元気になってほしい。

人の思いがあったからこそ 元気つくしは
できました。

実際に食べて…炊きたてはもちろん
冷めたも.もちもち
おにぎりのときももちもち
だから、お弁当に最適だと
思いました。



特A米おいしさ 
日本一!

うらの料理レシピも、見て下さい。



安全安心への
栽培マニュアルを^{取り組み}作
て、どこで作っても
おいしいお米が
出来ます。





元気がでる元気つくし



「元気つくし」の開発者尾形さんは「なみだが出る思いだった」というほど苦労して開発されました!

元気つくしにはたくさんの方が苦労してできたおいしいお米です。



ぜひ元気つくしを食べてみませんか?

冷めてもうまい
元気つくし!!

だから...おにぎりにしても、粒粒が
しっかりしていてモチモチ♪
とってもおいしいです!



ぜひおにぎりにして食べてください!

おにぎりレシピ: うらにのせてます!!

元気つくし
には、福岡の自然
の恵みがつまっています
安全安心にこだわり、
すきとおたきれいなお米です





日本一のお米を食べよう!



「食べた人に元気になってほしい」という思いから元気つくしの名前がつけました。元気つくしはたくさんの人に支えられながら作られています。福岡県では初めて日本一のお米としてみとめられました。福岡県が全国に、



元気つくしのおいしさの1つに「冷めてもおいしい」
というよさがあります。実さいに食べてみると
冷めてもねばりけがあり、もちもちして
おいしかったです。遠足のお弁当に
ぴたりと思いました。🍙

うらにオツマシシドがのフオス

「元気つくし」は福岡のめぐみが
たくさんつまつた福岡ならではの
の日本一のお米です。安心安全
なお米をぜひ食べてみてくだ
さい。

