

## 第7回

# ガーデニング愛の祭典

**11/29 SAT 2025 開催!**

# ✿花友フェスタ✿

**in 福岡**  
**西日本総合展示場本館**



開催当日、木紅木製品をお買い上げの先着 50 名様へ

『木炭チップ 1kg』を  
プレゼントいたします！

木紅木の木炭チップは低温で焼いた炭なので、とても軽くてやわらかく土壌改良に最適です！



**第7回 花友フェスタ  
カーメン君予告動画**



微生物の住み家

【木紅木の木炭チップ～天候不順に左右されない土づくり～】

- 土壌の水分バランス・保肥力を高め酸素を十分に供給します。
- ミネラルの補給をし、毛細根の発生を促します。
- 緩効性カリ成分が豊富なので植物を健康で丈夫に育てます。

特別嚴選栽培

木紅木米

(きくもくまい)

R7年産

皆様により安心して美味しく食べて頂けるように、苗づくりからキクノールを使用するなど日々試行錯誤を重ね、福島のコシヒカリ作りに真摯に取り組んでいらっしゃる小泉さんが育てて下さった『木紅木米』です。



木紅木米 栽培農家  
小泉園 小泉昌男さん

穫れたて・つきたての福島県産コヒシカリ 新米!

令和7年産”木紅木米”の価格は下記の通りとなります。

**木紅木米** (きくもくまい)  
(玄米・7分・上白)

5kg入/1袋…**4,500円**  
(税抜)

※7分づきでのお届けは  
3月お届け分までとなります。



新米



木紅木米  
おいしさのひみつ

作物をつくるときに一番大切なのは土づくりです。もともと粘土質の米づくりに適した田んぼをしっかりと土壌分析し、有機質の堆肥での土づくりに力を入れています。

を使用しますが、木紅米はクヌールを散布することでガッチリ健康で力強い苗に育てているので化学薬剤は必要最低限。田植え後も根の活着が良く、その後も元気な稲栽培が可能となっています。さらに、稲の生育中にも、田んぼへクヌールを流し込んだり、稲の上から散布するなど、より減農薬で安心して食べられる美味しい米づくりに取り組んでいっしょういします。

小泉さんの木紅木米は穀物検査と放射性物質  
モニタリング検査の結果を受けて出荷をしています

お米いつも美味しく頂いています。

毎日みんなで「おいしいね。」と言って食べています。未だ紅米を食べる以前は 1 回に 1 合半しか炊けなかったのに、今では 3 合でも間に合わない時があります。新米楽しみにしています！

## お客様の声

炊きたてのお米の美味しさはもちろんですが、お弁当になって冷めたご飯も美味しいです。〆〆〆〆やしてお弁当箱を開けた時、キラキラしています！ついついお弁当に詰めるご飯の量が増えてしまいます。