

あぐり倶楽部だけのオリジナル商品

北海道米頒布会

【2020年産米】



ほおばる。がんばる。

北海道米LOVE

安心してこだわりました。
化学合成農薬と化学肥料を低減し、

北海道米
お届け便

厳選



素敵なプレゼントも
ご用意しております。
詳しくは裏表紙へ！



景品ステップアップキャンペーン

下記の期間に一定数量購入いただいた方へ

もれなくプレゼント！

2020年10月～2021年5月の期間中 6点以上ご購入された方

それぞれのお米の良さを引き立てあう
プレミアムな味わい

日本一のブランド米を目指す「ゆめぴりか」の中で
一定量収穫される「わずかに基準に満たないゆめぴりか」と
独自の原料品質基準を満たす「おぼろづき」と「ふっくりんこ」を
「六：二：二」の比率でブレンドしました。

2021年6月お届け

プレミアム北海道米ブレンド
六二二<ゆめぴりか×おぼろづき×ふっくりんこ>

2kg ※賞品が変更になることがあります。



2020年10月～2021年9月の期間中 11点以上ご購入された方

北海道米の最高峰「ゆめぴりか」の特別栽培米。
商品の詳細はP5をご参照ください。

2021年10月お届け

特別栽培米ゆめぴりか

3kg



送料

北海道内 | 5kgまで300円(税込)、10kgまで400円(税込)

北海道外 | 5kgまで500円(税込)、10kgまで600円(税込)

お申し込み・
お問い合わせ

011-792-7700 FAX 011-780-7332

※受付時間：平日9～17時 土・日・祝日除く

あぐり倶楽部事務局（株式会社五連サポート）〒065-0013 札幌市東区北13条東16丁目2-20

あぐり倶楽部、
おいしさ と あんしん へのこだわり。

ホクレンあぐり倶楽部は、
こだわりの北海道米をホクレンの精米工場より
お客様のご自宅まで直送いたします。



慣行の
5割以下

化学合成農薬の
低減

化学肥料の
低減

化学合成農薬や化学肥料の使用を慣行レベルに比較して減らして栽培する、環境との調和に配慮した安全・安心で品質の高いクリーンな農業です。
北海道の生産者が自信をもってお届けします。

北海道安心ラベルとは

一定の基準を満たしたクリーンな農産物に表示。
その栽培方法などを分かりやすく紹介しています。

化学合成農薬や化学肥料の使用量の使用回数を表示。慣行レベル(※)との比較ができます。

※慣行レベルとは北海道で慣行的に行われている化学肥料の使用量や化学合成農薬の使用回数。

くわしくはこちら>>> <http://www.pearl.hokuren.or.jp/products/safety/>

特別栽培米

栽培地域において、次の二つの農林水産省ガイドラインによる表示要件を満たして生産されたお米です。

- ① 化学合成農薬の使用回数が従来から慣行的に行われている使用回数の5割以下
- ② 化学肥料の窒素成分量が従来から慣行的に使用されている成分量の5割以下

ガイドラインシール

農林水産省新ガイドラインによる表示		
特別栽培米		
削減対象農薬：当地比0割減		
化学肥料（窒素成分）：当地比0割減		
栽培責任者：	□□□□□□□□□□	
住 所：	□□□□□□□□□□	
連絡先：	電話 □□□□-□□-□□□□	
確認責任者：	□□□□□□□□□□	
住 所：	□□□□□□□□□□	
連絡先：	電話 □□□□-□□-□□□□	
精米確認者：	□□□□□□□□□□	
住 所：	□□□□□□□□□□	
連絡先：	電話 □□□□-□□-□□□□	
削減対象農薬の使用状況		
使用資材名	用途	使用回数
□□□□□	□□	□回
□□□□□	□□	□回
□□□□□	□□	□回
□□□□□	□□	□回
□□□□□	□□	□回
□□□□□	□□	□回

くわしくは
5ページを
ご覧ください

お米の「あんしん」が見える、産地情報公開システム。



産地の情報を
ホームページで確認

ホクレンパールライスでは「産地」「原料」「製造履歴」「品質」をホームページで公開しています。お米の袋に記されている個別のロットナンバーをホームページで入力するだけで、お米の情報を確かめることができます。

※集計に時間が必要なため、精米年月日より数日間はデータ閲覧できない場合がございます。



こちらで検索>>> <http://www.pearl.hokuren.or.jp/from/>



化学合成農薬の低減・化学肥料の低減 YES!clean原料使用

毎年、日本穀物検定協会が行なう『米の食味ランキング』において全国の百を超える品種の中から、2019年産「ゆめぴりか」「ななつぼし」が共に10年連続の特A評価^{*}を獲得しました。また、「ふっくりんこ」も2019年産において、特A評価を再獲得しました。^{*}2010年産ゆめぴりかは参考商品として、特Aを獲得 ^{*}商品そのものの評価ではありません

ゆめぴりか

美しく豊かな味わい
北海道米の最高峰

北海道が誇る最高級のお米を作ろう。

開発当初からこうした目的を定めて研究を重ね、誕生したのが「ゆめぴりか」です。

日本中の

「何よりも白いご飯が大好き」
な方に食べていただきたい。

ほどよい粘りと甘み、やわらかさ、そして
つややかな炊き上がりの美しさを持つ北海道
米の最高峰「ゆめぴりか」は、まさにごはん
そのものがご馳走になるお米です。

ふっくりんこ

ふつくらとした
やわらかな食感

その名の通り、ふつくらとしたやわらかな食感
が魅力の「ふっくりんこ」。高い品質を守っている
のは、北海道内4つの生産者組織の生産者たち。

美味しさにこだわる熱い思いは、自ら栽培方
法や品質についての厳しい品質基準を生み出し
今日の美味しさを表現しています。

ホクレンは生産者の気持ちをしっかりと受け止
めて、独自の品質基準を満たした「ふっくりんこ」
だけをお届けします。

ななつぼし

甘みと粘り、
究極のバランス

お米の味や粘りが主張しすぎないので、ど
んな料理にも合う品種。つや、粘り、甘みの
バランスが抜群です。

食卓にはもちろん、弁当などでも広く
活用され、北海道米では最もポピュラーな
品種となっています。

甘み	淡	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	濃
硬さ	やわらか	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	しっかり
粘り	さらり	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	もっちり

お弁当やお寿司、和食、朝ごはんにおすすめ。



甘み	淡	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	濃
硬さ	やわらか	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	しっかり
粘り	さらり	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	もっちり

おにぎりや和食全般。特に魚介系との相性抜群。



甘み	淡	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	濃
硬さ	やわらか	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	しっかり
粘り	さらり	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	もっちり

白いごはんそのものを味わうのがおすすめ。



無洗米
ななつぼし
商品番号 6 5kg 2,400円(税込)



無洗米
ななつぼし
商品番号 5 5kg 2,300円(税込)



無洗米
ふっくりんこ
商品番号 4 5kg 2,500円(税込)



無洗米
ふっくりんこ
商品番号 3 5kg 2,400円(税込)



無洗米
ゆめぴりか
商品番号 2 5kg 3,050円(税込)



ゆめぴりか
商品番号 1 5kg 2,950円(税込)



ふっくりんこ産地サミット公認マーク

北海道内の4つの生産者組織(函館育ちふっくりんこ蔵部、JAきたそらちぬもり米生産組合、JAピンネふっくりんこ生産組合、JAたきかわふっくりんこ生産部会)が集い、「ふっくりんこ産地サミット」を毎年開催。サミットで締結された厳しい品質基準をクリアしたお米には、品質へのこだわりの証として公認マークが付けられます。



「北海道米の新たなブランド形成協議会」認定マーク

北海道では生産から販売までが一丸となって「ゆめぴりか」の品質維持・ブランド化に取り組んでいます。米に含まれる「タンパク値」や「栽培適地での生産」、「種子更新率100%」など、生産・出荷基準を細かく設定し、それらの取り組みが認められた商品だけに表示される「美味しさと安全・安心の証」なのです。

健康志向

きんめまい

金芽米

無洗米

ななつぼし
ふっくりんこ

栄養とおいしさを両立した健康志向のお米です。

新しい精米法を用いて、うまみ層「亜糊粉層」（あこふんそう）と胚芽の基底部「金芽」を残したお米です。

- ① 普通のごはんに比べ、**カロリー約1割オフ**
普通のごはん約168kcal→**金芽米のごはん約144kcal**（ごはん100gあたり）

金芽米は水をたっぷり吸収し、ふっくらと炊き増えるので、少ないお米でおいしく炊きあがります。

※普通のごはん：日本食品表示成分表より※金芽米のごはん：日本食品分析センター調べ

- ② **自然免疫力を活性化**

自然免疫の働きを活性化させるLPS成分が普通の白米の約6倍含まれています。

- ③ **美味しさアップ！**

甘味と旨味が普通の白米より強いことが実験で裏付けされています。

※AISSYの味覚センサーでの測定結果



新商品

金芽米ふっくりんこ（無洗米）

商品番号 9 5kg 2,900円（税込）

「高度クリーン米」「特別栽培米」「YES! clean」商品ではございません。

甘み 淡 ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ 濃
硬さ やわらか ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ しっかり
粘り さり ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ もっちり

おにぎりや和食全般。特に魚介系との相性抜群。



金芽米ななつぼし（無洗米）

商品番号 8 5kg 2,800円（税込）

「高度クリーン米」「特別栽培米」「YES! clean」商品ではございません。

甘み 淡 ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ 濃
硬さ やわらか ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ しっかり
粘り さり ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ もっちり

お弁当やお寿司、和食、朝ごはんにおすすめ。

※「金芽米」は東洋ライス株式会社の登録商標です。



特別栽培米ゆめぴりか

商品番号 7 3kg 1,800円（税込）

甘み 淡 ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ 濃
硬さ やわらか ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ しっかり
粘り さり ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ もっちり

白いごはんそのものを味わうのがおすすめ。

※この商品は11月お届け分よりお取り扱い開始となります。

特別栽培米

農林水産省ガイドラインによる表示要件を満たしたお米

特別栽培米とは農林水産省ガイドラインによる表示要件を満たして生産されたお米です。
高度クリーン米は「特別栽培米」よりも更に厳しい独自基準をクリアして生産されたお米です。

- ① 化学合成農薬の使用回数が従来から慣行的に行われている使用回数の5割以下
② 化学肥料の窒素成分量が従来から慣行的に使用されている成分量の5割以下

	節減対象農薬使用成分回数	化学肥料使用量
北海道うるち米の慣行栽培	22回	10aあたり10kg
特別栽培米	当地比5割減	当地比5割減（※窒素成分量）

※当地比＝北海道の慣行栽培比（通常栽培比）

北海道米の最高峰「ゆめぴりか」の特別栽培米。特別な日に食べていただきたいお米。

北海道米の最高峰「ゆめぴりか」の特別栽培米。炊き上がりが美しいその姿は、お米そのものの味を感じていただきたいお米です。炊き上がりの美しいゆめぴりかをぜひご堪能ください。

特別栽培米

ゆめぴりか



※写真はイメージです。

北海道の冷涼さを味方に、
農薬を抑えた栽培

農薬節減玄米 ななつぼし

独自の取組で化学合成農薬の使用
成分回数を11回以下で生産。

※慣行使用成分回数は、うるち米22回。

北海道の冷涼で湿度が低く、病気や虫が発生
しにくい恵まれた自然環境を生かした安全・
安心な栽培で生まれた玄米です。



新商品

POINT!

- 炊飯器でも炊けます
- 洗いは両手の手の平でするようにイメージで
- 浸漬は2時間程度

農薬節減玄米ななつぼし

商品番号 10 5kg 2,000円(税込)

「高度クリーン米」・「特別栽培米」・「YES! clean」商品ではございません。

北海道産米糠を使用した
今話題の「北海道こめ油」

北海道こめ油

食材の美味しさを引き立てる、
「うまみのエッセンス」

北海道米の米ぬかを原料につくりました。
コレステロール0で、健康志向の方にもピッ
タリです。また、天然の抗酸化成分が豊富
なため、くり返し揚げ物に使用でき、冷め
ても美味しく食べられます。



北海道こめ油

商品番号 11 600g×6本 3,600円(税込)

揚げ物が カラッと 揚がる	酸化に強く、 冷めても 美味しい	食材の 美味しさを 引き立てる	コレステロール 0 mg	栄養補助食品 ビタミン E
---------------------	------------------------	-----------------------	-----------------	---------------------

<わしくはこちら>>> <http://www.pearl.hokuren.or.jp/products/lineup/komeabura/>

＼おすすめの食べ方は？／

焼き魚などの和食はもちろん、カレーとも相性抜群
冷めても固くならず美味しいのでお弁当やおにぎりにも
たっぷりの野菜、豆類と和えて玄米サラダにアレンジ



18個
1セット

ゆめぴりかの発芽玄米ごはん

商品番号 12 [160g×3]×6 3,000円(税込)

北海道産ゆめぴりかをを使った発芽玄米ごはん

ゆめぴりかの 発芽玄米ごはん

食べやすさを意識した
美味しい発芽玄米

北海道産ゆめぴりかの玄米を
使用。つぶの食感と本格的
な味わいがレンジで3分温め
るだけの手間要らずですぐに
食べられます。パウチタイプを
採用し、常温で長期保存(12ヶ
月)できます。

発芽玄米とは、一定条件の水
に漬けた玄米を0.5～1.0mm
ほど発芽させたお米のこと。
発芽させることでさらに栄養価
が高くなると同時に、食味が良
くなるため通常の玄米より食べ
やすさがアップ。さまざまな食材
とも合わせやすいので美味しく
楽しんでください。

北海道産ゆめぴりかを始め、国産素材を多く
取り入れた本格派グラノーラ

ゆめぴりかの 発芽玄米グラノーラ

シンプルでありながら
深みのある味わい

ゆめぴりかの発芽玄米を
焙煎した「ゆめぴりかの
発芽玄米パフ」を使用。
サクサクの口当たりを実現
しました。



4個
1セット

ゆめぴりかの発芽玄米グラノーラ

商品番号 13 230g×4 2,500円(税込)

手軽に炊きたてごはんが楽しめる
「ゆめぴりかパックごはん」

ゆめぴりかの パックごはん

美味しさにこだわる
ガス直火炊き

炊きたての北海道米をその
まま茶碗約1膳分に包装
した「パックごはん」です。
常温で長期保存(10ヶ月)
できます！



36個
1ケース

ゆめぴりかごはん

商品番号 14 [150g×3]×12 4,800円(税込)

ゆめぴりか のみ使用	ガス 直火炊き
酸味料 不使用	産地公開

※トレーサビリティ対象商品。
商品記載のロットナンバー
から産地情報をお調べいた
できます。

「北海道米お届け便」



1. 14商品の中から好きなものを選ぶ!

掲載している14商品の中から好きなものを商品番号でご指定ください。
同じ商品を続けてご指定いただいたり、月ごとに変えていただくこともできます。

※途中からお申し込みになる場合、申込書到着の翌月からの商品のお届けとなります。

2. FAX・封書でお申し込み!

[FAXで] 011-780-7332

別紙申込書に必要事項をご記入の上、送信してください。

[封書で] 別紙申込書に必要事項をご記入の上、同封の封筒に入れて投函してください。

3. お支払い方法を2つの中から選択!

① 代金引換利用

商品のお届け先がご購入者本人の場合のみご利用いただけます。
代金は、商品と引き換えにお支払いください。

② 郵便貯金口座引落利用

口座申込書をお送りいたします。ご記入後郵送願います。
毎月15日にご指定の口座より引き落としさせていただきます。
登録には約1ヶ月ほどかかりますので、初回のお届けは代金引換でのお支払いをお願いする場合がございます。
前年から継続ご利用で口座番号に変更のない場合は、あぐり倶楽部申込書①の継続欄に○印をお付けください。

クレジットカードのご利用は不可となります。上記のお支払い方法よりお選びいただき、お申し込みください。

4. 商品のお届け!

お届け期間は2020年10月から2021年9月までの12ヶ月間。
お申し込みの商品は、毎月道内20日頃、道外21日頃にご自宅・ご指定先にお届けします。

- お届け先がご自宅と異なる場合は、申込書の「ご指定先」欄にお届け先のお名前、ご住所、お電話番号を必ずご記入ください。
- お届けした商品の内容相違、破損等お気づきの点がありましたら、お手数でもあぐり倶楽部事務局（(株)五連サポート）011-792-7700にご連絡ください。
- 天候によってはお届けに遅れが生じる場合がございます。
- お届け先が離島の場合、予定よりお届けが遅れる場合がございます。
- お届け先、商品の変更・キャンセルは、ご希望される月の前月末日までに、電話またはFAX等でご連絡ください。

送料

北海道内5kgまで300円(税込)、10kgまで400円(税込)

北海道外5kgまで500円(税込)、10kgまで600円(税込)

カタログ申込書《記入例》

あぐり倶楽部申込書① 申込日 年 月 日 2020年産 999999

ご購入者	お名前	フリガナ ホツカイ ハナコ 北海道 花子	お電話	011-000-0000			
	ご住所	〒060-1111 札幌市 中央区 南0条西0丁目					
ご指定先①	お名前	フリガナ ホツカイ タロウ 北海道 太郎	お電話	011-000-0000			
	ご住所	〒060-1111 札幌市 中央区 南0条西0丁目					
ご購入者	お届け月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
	商品番号	4	2	5	5	6	5
ご指定先①	商品番号	8	3	6		4	
	数量	2	/	2		/	
ご購入者	お届け月	4月	5月	6月	7月	8月	9月
	商品番号	5	7	4	8	/	6
ご指定先①	商品番号	/	2	/	2	/	/
	数量			/	9	/	/

※特別栽培米商品は11月からの取り扱いとなりますので、商品番号7は11月以降のお届けとなります。
※ご指定先が2カ所以上になる場合は裏面もご利用下さい。

お支払い方法	① 代金引換利用 お届け先が購入者の場合のみご利用。	TEL 011-792-7700 受付時間:平日9:00~17:00
	② 郵便貯金口座引落利用 新規 口座申込書をお送りします。 ◆登録には約1ヶ月ほどかかりますので、初回のお届けは代金引換でのお支払いをお願いする場合がございます。	
	郵便貯金口座引落利用 継続 前年から継続ご利用で口座番号に変更のない場合は右欄に○印をお付けください。	

- 詳しくはカタログ10ページをご覧ください。
- クレジットカードのご利用は不可となります。上記のお支払い方法よりお選び頂き、お申込みください。
- お客様から預かりした個人情報、貴品・商品発送やご連絡・情報提供のみに使用させていただきます。

個人情報に関するお問い合わせ先 011-792-7700 あぐり倶楽部事務局（株式会社五連サポート）
FAX 011-780-7332 FAXでのお申込みも受け付けております。必要事項をご記入の上ご送信ください。

フリガナ、郵便番号、電話番号も忘れずにご記入ください。

お届け先が購入者ご本人様と異なる場合のみご記入ください。

ご希望月に商品番号と数量をご記入ください。1口からお申し込みいただけます。同じ商品を続けてご指定いただくことも、月ごとにすることもできます。

「なつぼし」5kgを1つと「ふっくりんこ」5kgを2つお申し込みの場合

「ゆめぴりか」5kgをご購入者ご本人様とご指定先の2箇所に2つずつお申し込みの場合

お支払い方法をいずれか選び、○をつけてください。

お客様控えとなりますので欄内にご記入いただき、キリトリ線から切り離して保管ください。