

ぴたらぶ

自分が手をかけたお米は格別だ！



ぴたらファームでは、無農薬無化学肥料で、太陽の恵みたっぷりの天日干しのお米をつくっています。また、ファームで作った大豆から味噌づくりも行っています。普通では考えられないほどの手間をかけてつくったお米と味噌、じっくり味わってみませんか。

◆「ぴたらぶ」とは

ぴたら × らぶ！



遠くにいても、日々移り変わる田んぼの様子や天気のことに関心を馳せてもらいたい。意識が空や大地に繋がるだけで、きっと普通の暮らしがとても豊かになります。時には田んぼで汗をかいて、時には仕事場で台風の影響を気にかける。「ぴたらぶ」は、みなさんとファームが心で繋がるしくみです。メンバーになると、秋に新米10kg程度^(※)と味噌1kgをお送りします。

※ファームの水田1反（10アール）で収穫できたお米を40人の会員で等分します。一般に、1反から7俵（420kg）収穫できるので、ぴたらぶメンバー1人あたり10kgお届けできる計算となります。豊作時にはお米の配当は多くなります。不作時でも、最低5kg以上はお約束します。（2014年度は、1人10kgでした。お米、味噌とも味もよく大好評です！）

◆ 特典

- 1、ぴたらの天日干し米の追加購入が2,500円/5kgとお得になります！（通常販売価格：4,500円/5kg） ※ 在庫限りの販売であることはご了承ください。
- 2、お米づくりのイベント参加費が無料！！

◆ 部費・申込み方法

お米収穫イベントの様子

10,000円/年（お申込み時にお振込口座をお知らせします）
Eメール（pitarafarm@gmail.com）等で、氏名、住所、電話番号、Eメール、白米又は玄米のご希望についてご連絡ください。



ぴたらぶファーム 

～自然循環型のオーガニック・ファーム～

〒408-0313 山梨県北杜市白州町横手 1118

TEL：090-2055-3424（畑担当：田才泰斗）

FAX：0551-35-2793 pitarafarm@gmail.com

<http://pitarafarm.com>