

五結鄉農會

榮譽出品



好米的故鄉

五結鄉位於蘭陽平原東方，東臨太平洋，北有蘭陽溪、南有冬山河貫穿全鄉，是一農業鄉鎮，農做以水稻為主，全鄉稻作栽培面積為 1,100 公頃，主要之栽種品種台梗八號、台南 11 號、台中私十號，越光米、益全香米…等；灌溉水源均來自清潔、無工業污染之蘭陽溪及冬山河，為宜蘭縣第一個『稻米產銷專業區』。

Wujie Township Farmers' Association (WTFA)

Proud Productions

Hometown of Good Rice

Wujie Township, situated in the eastern part of Lanyang Plain, facing the Pacific Ocean on the east, with the Lanyang River running through in the north, the Dongshan River in the South, is a farming township. The total area of rice cultivation is 1,100 hectares. The main species grown here are Taigeng No. 8, Tainan No. 11, Taichung Sen No. 10, Koshihikari rice, Yichuan fragrant rice, and so on. The sources of irrigation all come from the clean, industrial pollution free Lanyang River and Dongshan River. We are the first “professional area of rice production and marketing” in Yilan.

五結鄉農協

おすすめ品

おいしい米の故郷

五結鄉は蘭陽平原の東に位置し、東に太平洋を臨み、北の蘭陽溪と南の冬山河がこの地を貫く農業の里で、水稻を主とし、全体の稲作栽培面積は 1,100 ヘクタール、主な栽培品種は台梗八号、台南 11 号、台中私十号、コシヒカリ米、益全香米・・・などです。灌溉水源は全て清潔で工場汚染のない蘭陽溪と冬山河から取っており、宜蘭県最初の「米の生産販売専門区」です。



訂婚禮盒

跳脫傳統的中式或西式禮盒，將夢田越光米或益全香米包裝成訂婚禮盒，是新人緣訂今生、禮重情濃的新選擇。

精挑嚴選 品質保證

五結鄉農會孝威碾米工廠，有設備新穎的稻穀乾燥中心及 CAS 白米加工廠，所有農會自營的稻穀均儲存在 14-15°C 的低溫冷藏桶中，以保存米的新鮮度及風味。

五結鄉農會訂購專線：0800-501161

五結鄉農會住址：宜蘭縣五結鄉五結村五結中路 23 號

Wedding Gift Box

Different from the traditional Chinese gift boxes and Western ones, we package Koshihikari rice or Yichuan fragrant rice in the wedding gift box, which is a new choice of newlyweds' being united in marriages and heavy gifts for deep love.

Siaowei Rice Husking Factory, WTFA is furnished with novel facilities of rice grain drying center and CAS white rice processing factory. All the rice grains privately-owned by WTFA are stocked in 14-15°C cold storage cylinders so as to preserve the freshness and flavor of rice.

WTFA' s special telephone line to order: 0800-501161

WTFA' s address: No. 23, Wujie Chung Road, Wujie Village, Wujie Township, Yilan.

訂婚禮盒（婚約記念に近親者、友人などに配る贈答品）

伝統的な中国式や西洋式の贈答品から脱し、夢田コシヒカリ米や益全香米を包装した贈答品は、現世で結ばれ、礼儀を重んじる人たちの新しい選択肢です。

厳しく厳選 品質保証

五結鄉農協の考威精米工場には、設備の斬新なもみ乾燥センターと CAS 白米加工工場があり、全ての農協が自営しているもみを等しく 14-15°C の低温冷蔵サイロの中に貯蔵し、米の鮮度と風味を保っています。

五結鄉農協注文専用電話：0500-501161



夢田越光米

晶瑩剔透之米中極品

本會於民國 92 年經由農委會核准，引進日本越光米稻種來本鄉耕作，栽種面積逐年增加，是台灣少數能種植越光米的地區之一；栽種出來的品質並不遜於日本當地所生產的，為台灣的 No. 1。每一粒的越光米都是晶瑩剔透，最適合做壽司或蓋飯，本會又推出越光米禮盒，年節贈禮最實用。農委會農糧署黃署長大力推薦『五農米』品質優良的台灣好米

Dream Field Koshihikari Rice

Translucent Nonpareil of Rice

WTFA was approbated by Council of Agriculture in the Year of A. d. 2003 to introduce Japanese Koshihikari rice species to be cultivated in our township. The area of our cultivation has been increasing year by year and become one of the few areas in Taiwan where Koshihikari rice can be grown. The quality of our cultivation is not next to what Japanese local people produce, and is the No. 1 in Taiwan. Each grain Koshihikari rice is translucent and most suitable to make Shushi or Domburi. WTFA also puts Koshihikari rice gift boxes on the market, which are most practical during the Chinese New Year.

Director Huang of Agriculture and Food Agency, Council of Agriculture highly recommended "Wunong Rice" for Taiwan good rice of fine quality.

夢田コシヒカリ米

水晶のように透き通る選りすぐられた極上米

当会は 2003 年に農業委員会の審査と許可を通じ、日本のコシヒカリ米の種もみを導入してこの地で耕作し、その植え付け面積が年々増加している、台湾では数少ないコシヒカリ米の栽培ができる地区です。植えた品質も日本で生産されたものと遜色なく、台湾では NO.1 と言えるで

しょう。全てのコシヒカリ米は水晶のように透き通り、寿司や丼ものに最適で、当会はまたコシヒカリ米を贈答品として打ち出しており、年末年始の贈り物に大変実用的です。



台湾好米

本會於民國 89 年榮獲行政院農業委員會頒發「台灣好米」CAS 商標使用權，CAS「台灣好米」經過多次篩選，去蕪存菁，適合做壽司。採用真空密封包裝，米粒飽滿，透明有光澤，是愛好高品質的消費者最佳之選擇。

宜蘭縣呂縣長極力推薦

Taiwan Good Rice

WTFA was honorably rewarded the right of using “Taiwan Good Rice” CAS trademark by Council of Agriculture, Executive Yuan in the Year of A. d. 2000. CAS “Taiwan Good Rice”, through many a screening, with essence and without screens, is suitable to make Shushi. We Adopt the way of vacuum hermetic sealing and our grains of rice are round and full, transparent and glossy. “Taiwan Good Rice” is the best choice of high-quality-loving consumers. Magistrate Lyu of Yilan County extremely recommended it.

台湾好米（台湾の美味しいお米）

本会は 2000 年に行政院農業委員会が発した「台湾好米（台湾の美味しいお米）」の CAS 商標使用権の栄誉を獲得し、その CAS「台湾好米」は何度もふるいにかけてから精米しており、寿司作りに適しています。真空パック包装を採用し、米粒はふっくらとし、透明で光沢があり、高品質を愛する消費者の大変賢い選択と言えるでしょう。



益全香米

益全香米煮熟時濃濃的芋頭香味，且米飯黏性、彈性極佳，是食飯家族最佳選擇。

煮飯的小技巧

先將白米用水清洗 2-3 次後，米與水的比例為 1：1 至 1：1.2，按下電子鍋，等至電子鍋炊煙消散後，掀開鍋蓋，用筷子上下攪拌，再悶 10 分鐘後，即可享用一鍋熱騰騰、香 Q 好吃的白飯。

Yichuan Fragrant Rice

Cooked thoroughly, Yichuan fragrant rice exhales the strong aroma of taros. Both its stickiness and elasticity are extremely good and it's certainly the best choice of rice eaters.

Rice Cooking Tips

After washing rice for two or three times, let water and rice be in the ratio of 1: 1 to 1:1.2 and then push down the start button of the electronic rice cooker. After the smoke from the electronic rice cooker disperses, you can open the lid of the cooker and stir rice up and down with chopsticks. Then just close it ten more minutes, and you can enjoy a cooker of steaming hot, fragrant, chewy and tasty white rice.

益全香米

益全香米は炊くと濃厚なタロイモの香りが立ち込め、しかもご飯の粘り、弾力性がとてもよく、ご飯好きな家族の大変賢い選択と言えるでしょう。



米中極品

夢鮮米

不經由目前所流行的機械乾燥方式，而是採用最新的冷熱風交替循環，仿日本北海道的自然乾燥，整個過程需要9天才能完成。乾燥過後所碾製的白米不會胴裂，保存米中最自然風味。

『歐吉桑遊台灣』製作單位專程採訪，讓好米介紹給全國觀眾。

Nonpareil of Rice

Dream Fresh Rice

We do not adopt the popular method of drying rice mechanically, but the latest one of alternating circulation of cold wind and hot wind, which imitates the natural drying process from Hokkaido, Japanese. It takes nine days to finish the whole drying process. After rice grains are dried, their hushed white rice will not break and preserve the most natural flavor of rice.

The program “Uncle Sam is traveling all around Taiwan” made a special interview and introduced good rice to the nationwide audience.

選りすぐられた極上米

夢鮮米

現在流行の機械による乾燥方式ではなく、最新の冷熱風の交互循環を採用して、北海道の自然乾燥に似せ、全ての過程を9日間かけて完成させます。乾燥後の脱穀した白米は胴割れせず、保存米の中で最も自然な風味があります。