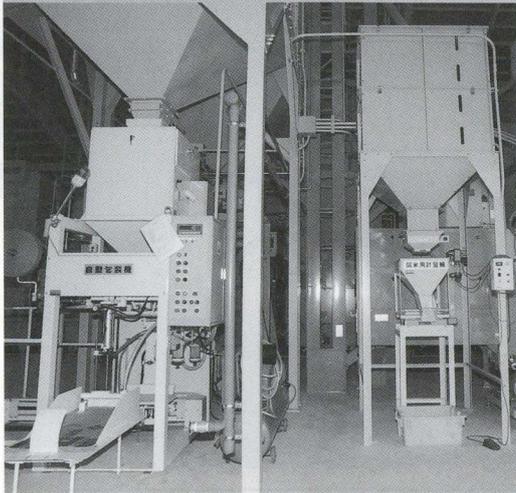
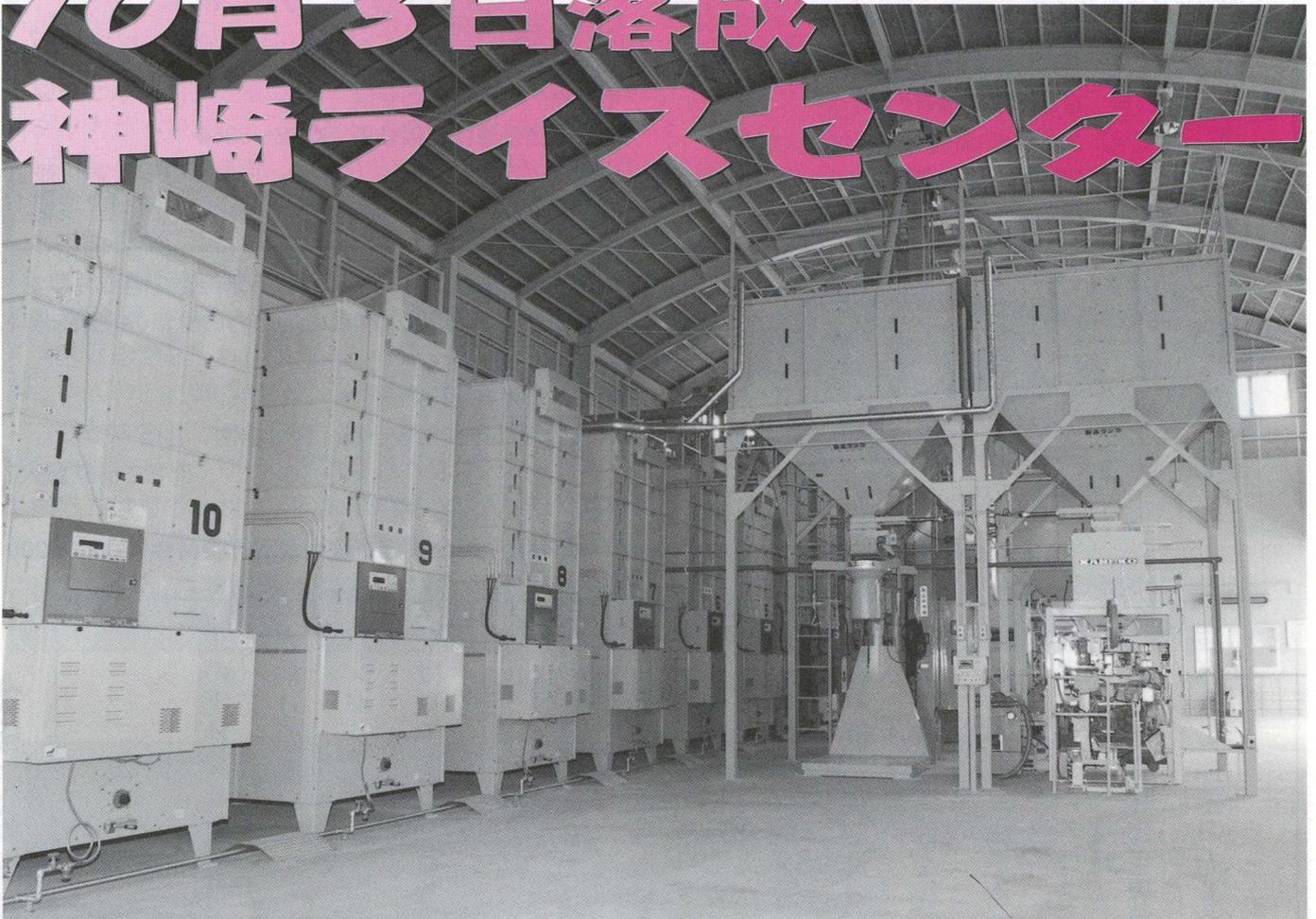


10月3日落成 神崎ライスセンター



遠赤外線乾燥機を10基完備し、近代的な設備の整った米麦乾燥調整施設・神崎ライスセンターが完成しました。

県内では、3カ所目となる遠赤外線乾燥機を完備し、遠赤外線と低温通風により、自然乾燥に最も近い仕上がりで食味も向上し、乾燥時間も短縮され、現場での精米の袋詰めも機械化され楽になりました。

神崎ライスセンターでは、農繁期の混み合う時期に、10基の乾燥機で対応し、精米後の袋詰めまでの時間短縮と経費節減により対応できるようになり、多くの農家のみなさんの利用が期待されています。

当ライスセンター利用組合長の荒木勇久雄さんは、「農家のみなさん、ぜひ神崎ライスセンターをご利用ください」とのことでした。

- 1俵当たりの乾燥の単価/1,300円
- 農繁期の申し込みは、直接神崎ライスセンターまで越してください。

お問い合わせは 荒木勇久雄 ☎22-1386