



第8回 九州のお米食味コンクール in 菊池

期日 令和6年 **11月24日** (日)

会場 **熊本県菊池市泗水公民館**

主催：九州のお米食味コンクール運営協議会

後援：九州農政局 熊本県 福岡県 熊本県菊池市 福岡県宮若市
熊本県球磨郡多良木町 米・食味鑑定士協会 菊池地域農業協同組合
直鞍農業協同組合 菊池米ブランド推進協議会
宮若うまい米コンクール実行委員会

協賛：(株)サセキ九州 司法書士法人 山田合同事務所 (株)愛華
産直野菜ぶちトマト&びお (有)七城町銘柄米センター

お問合せ 熊本県菊池市経済部 農政課ブランド推進室
〒861-1392 熊本県菊池市隈府888番地
TEL0968-25-7266 (直通)



～世界市場へ届け九州産米～

「第8回九州のお米食味コンクールin菊池」

ご挨拶



九州のお米食味コンクール
運営協議会会長

菊池市長 江頭 実

菊池市は、熊本県北東部に位置し、北部の八方ヶ岳から東部の阿蘇外輪山の鞍岳まで山岳が連なり、山岳からの豊富な水が菊池川本流により菊池平野を潤し、肥沃な土地を形成しています。

西日本一の渓谷美を誇る菊池渓谷は「日本の名水百選」や「日本の滝百選」としても有名であり、春の新緑・夏の清涼・秋の紅葉・冬の雪景色など四季を通して人々の心を癒してくれます。

市名に名を残す菊池一族は、平安時代から室町時代までの長きにわたって栄えた一族で、最盛期の南北朝時代には九州の政治・文化の中心地として栄え、現在でも多くの遺跡が各地に残されています。

産業は、農林畜産業を基幹産業とし、「菊池米、菊池水田ごぼう、メロン、いちご、原木しいたけ」など、自然の恵みを背景にした誇れる農産物が豊富にあり、畜産業においても日本有数の農業産出額を誇っています。

特に菊池米については、江戸時代に米相場を左右するほどの勢力を持っていた大阪堂島米市場において、良質米として最高価格をもって取引されていたとの記録が残っており、また、日本穀物検定協会の食味ランキングにおいて最高評価の「特A」を14回獲得するなど、安全安心で高品質な米づくりに取り組みながらブランド力の強化に努めています。

さて、「九州のお米食味コンクール」を平成28年に本市で初開催してから、今では福岡県宮若市、熊本県多良木町と協議会を立ち上げ8年の歳月が経過しました。共にこのコンクールを迎えることができましたことを、たいへん嬉しく思います。

この「九州のお米食味コンクール」は、九州各地から参加する生産者の皆様が丹精込めて作られたお米を一同に集め開催することで、九州産米のブランド力の確立に大きく寄与しています。

九州地域は、高温な気候であり稲作において決して有利ではない条件の中ではありますが、コンクール開催を通じて生産者の意欲や品質の向上を図るとともに、消費者に高品質なお米をアピールすることで安心感や信頼感をお持ちいただき、購入意欲を高めていただくことができます。

今後も、皆様の努力と情熱が「九州産の米」の評価を高め、全国的な市場はもちろん、世界中に「九州産のお米」が届くことを願っております。

最後に、米づくりをとおして、消費者と生産者を結ぶ機会となるように運営を進めてまいりますので、皆様のお越しを心よりお待ちしております。

菊池米近年の歩み

- ・熊本県北産ヒノヒカリ（七城米）が(財)日本穀物検定協会の米の食味ランキングで最高位「特A」を2008年度から2018年度まで11年連続獲得
- ・平成27年度第17回米・食味分析鑑定コンクール国際大会（5,119出品）で最高部門である国際総合部門と都道府県代表部門で最高評価の「金賞」を受賞
- ・平成28年度第18回米・食味分析鑑定コンクール国際大会（5,671出品）で最高部門である国際総合部門で最高評価の「金賞」を2年連続受賞
- ・平成29年度第19回米・食味分析鑑定コンクール国際大会（5,551出品）で最高部門である国際総合部門と都道府県代表部門で最高評価の「金賞」を受賞
- ・平成30年度第20回米・食味分析鑑定コンクール国際大会（5,717出品）の栽培別部門で最高評価の「金賞」を受賞
- ・令和元年度第21回米・食味分析鑑定コンクール国際大会（5,137出品）の栽培別部門で「特別優秀賞」を受賞
- ・令和2年度第22回米・食味分析鑑定コンクール国際大会（4,755出品）の最高部門である国際総合部門で「特別優秀賞」を受賞
- ・令和3年度熊本県北産ヒノヒカリ（七城米）が(財)日本穀物検定協会の米の食味ランキングで、14度目の最高位「特A」を獲得
- ・令和3年度第23回米・食味分析鑑定コンクール国際大会（5,141出品）の都道府県選抜お米選手権で「金賞」を受賞、栽培別部門環境王国で「金賞」を受賞

コンクール開催の目的

米作りについては、弥生時代から2000年もの間続いている日本の食文化の代表である。

近年、消費者において「食の安全性」への関心が高まっている中、九州産米の良食味と安心・安全な品質の米生産のために「九州のお米食味コンクール」を開催することにより、生産者の食味向上への意識高揚を促すと共に、市場関係者及び消費者に対するPRによる九州産米の消費拡大を目指す。

また、九州で生産されているお米を一堂に集めることで、産地間における積極的な情報交換により、良質米づくりへの生産意欲を高め、九州産米の日本市場における価値を高めつつ、九州産米の世界市場への販路拡大につなげることを目的とする。

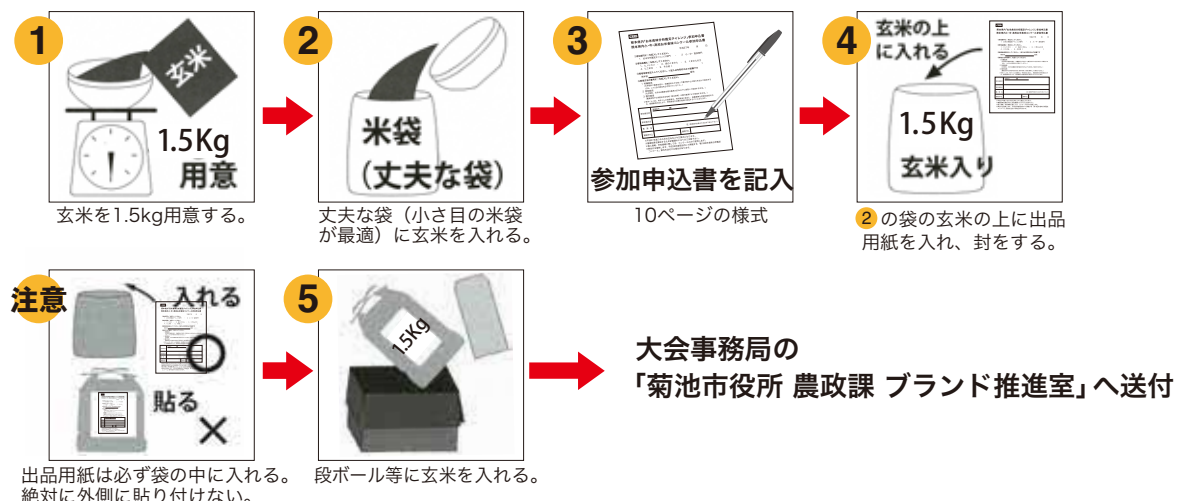
出品内容

出品期間	令和6年10月16日(水)～11月5日(火) ※必着
審査対象米	令和6年産うるち米(もち米不可)を玄米(精白米不可)にて 1.5kg お米の品種ごとに3検体まで出品可とする。 ※審査対象米の返品は致しませんのでご了承ください。 (参考：九州各県の産地限定水稻品種) 夢つくし、元気つくし、実りつくし、つくしろまん、つやおとめ、夢一献(以上福岡県)、夢しずく、 天使の詩、たんぼの夢、さがびより、佐賀40号(以上佐賀県)、つや姫(以上大分県、長崎県、宮崎県)、 森のくまさん、くまさんの力、わさもん、華錦、くまさんの輝き(以上熊本県)、恋初めし(以上長崎県)、 夏の笑み(以上宮崎県)、夢はやと、さつま雪もち、あきほなみ、さつま絹もち、あきのそら、 たからまさり、くいつき(以上鹿児島県)、なつほのか(以上鹿児島県、長崎県)
送付先 (大会事務局)	菊池市役所 農政課 ブランド推進室(持参可) 〒861-1392 熊本県菊池市隈府888 TEL0968-25-7266 FAX0968-25-1123
出品料	1個人または1事業所(法人等)から出品されるお米、1検体当たり1,000円 (菊池市・宮若市・多良木町に住所を有し、菊池市・宮若市・多良木町内でお米を栽培している生産者は無料) ※出品料には、米食味分析計測器による個別データ分析結果表の郵送費等の経費が含まれます。
参加申込書	分析データの作成、送付に必要です。10ページの該当部分について必ず全てご記入下さい。正しく読みやすい字でご記入をお願いします。
分析結果	出品者ごとに郵送により通知します。 ※出品料が未納の場合は結果表は送付できません。
個人情報	個人情報に関しては、当コンクールのみで使用します。また、弊会が主催致します講習会等のご案内を送付する場合がありますが、弊会が関知しない団体機関又はイベント等への情報を提供及び開示することとはございません。

※出品玄米については、大規模災害被災地等へお届けする予定です。

ご出品(送付)に関して

- 令和6年産玄米 **1.5kg** をご用意ください。(もち米・精白米は参加できません)
- 玄米を入れる袋は破れない丈夫なものにして下さい。
・ビニール袋は破れる場合があります。ご出品の際は、米袋等の丈夫な袋に入れて下さい。
(小さ目の米袋が最適です)
- 参加申込書は米袋に貼りつけず、出品1検体ごとに1枚を米袋の1番上に載せた状態で入れて下さい。(玄米の上に置く)
・出品用紙を貼り付けると、はがすのが大変難しく作業中に米袋が破損する原因となります。
- 出品に際し参加申込書は必ず同封して下さい。
- 送付手順



審査内容

参 加 申 込	10ページの参加申込書に必要事項を記入の上、お米と一緒に大会事務局にお申し込み下さい。
審 査 会 場	菊池市泗水公民館（菊池市泗水町豊水3565）
参加対象者	九州管内の米生産農家
個人総合部門	全ての出品米の中から食味計測器の上位スコア30検体を最終審査にノミネートします。
県奨励品種部門	食味計測器スコアの31位以下の検体の中から九州7県別に各県の奨励品種上位2検体及び主催者枠（菊池市）、計15検体を最終審査にノミネートします。※奨励品種（10月16日現在）
自治体部門	出品米が10経営体以上あった自治体で、食味計測器スコアの上位5名の合計が、1位～5位の自治体を最終審査にノミネートします。※最終審査はノミネート自治体の上位3名を審査します。
審 査 方 法	○1次審査 静岡製機株式会社の食味分析計による玄米分析を行います。 玄米水分値が13%～16%の検体がノミネート対象となります。 選出基準は、食味分析計のスコアが高い順＞有機栽培＞特別栽培＞慣行栽培 ＞関連成分（タンパク＞アミロース＞脂肪酸）が低い順 ※同一経営体からの出品米が、2点以上残った場合は、上位米1点により順位を決定する。 ○個人総合部門・県奨励品種部門最終審査・自治体部門 事務局が精米後にコンクール会場において炊飯します。 審査は、米食味鑑定士、バイヤー等の専門家を含めた30名程度の審査員により官能審査を行い、美味しかったお米5点を選び投票します。

表彰内容

成 績 通 知	参加者全員に順位表と審査結果表を通知します。ただし、出品者の住所は市町村のみを明記します。
表 彰 者	個人総合部門では30名、県奨励品種部門では15名、自治体部門では5自治体を表彰。
個人総合部門の表彰と副賞	最高金賞：1名（審査員得票数1位）、副賞は表彰状・記念盾 金 賞：5名（審査員得票数2位～6位）、副賞は表彰状・記念盾 特 別 賞：24名（審査員得票数7位～30位）、副賞は表彰状 ※ノミネートされた方で、表彰式に参加された方には記念品を贈呈します。
県奨励品種部門の表彰と副賞	最優秀賞：1名（審査員得票数1位）、副賞は表彰状 優 秀 賞：5名（審査員得票数2位～6位）、副賞は表彰状 特 別 賞：9名（審査員得票数7位～15位）、副賞は表彰状
自治体部門の表彰と副賞	優 勝：1自治体（審査員得票数1位）、副賞は表彰状・記念盾 準 優 勝：1自治体（審査員得票数2位）、副賞は表彰状・記念盾 第 3 位：1自治体（審査員得票数3位）、副賞は表彰状・記念盾 順位表彰：2自治体（審査員得票数4～5位）、副賞は表彰状

コンクール行程（令和6年11月24日 日曜日）

午前 10：30	開会式
11：00	個人総合部門官能審査
午後 0：00	昼食休憩
1：30	九州各県奨励品種部門、自治体部門官能審査
2：30	各部門審査発表、表彰式
3：30	閉会式

出品料のお支払いについて

- ①10ページの払込取扱票でお支払する場合 ゆうちょ銀行又は郵便局にてお支払下さい。
(お振り込み手数料については出品者でご負担をお願いします)
- ②金融機関窓口及びATMでお支払する場合 2ページの出品料をご参照のうえ、次の口座にお振込み下さい。(お振り込み手数料については出品者でご負担をお願いします)

金 融 機 関	菊池地域農業協同組合
支 店 名	菊池中央支所
種類・口座番号	普通 ・ 0143861
口座名義	九州のお米食味コンクール運営協議会
力 ナ	キウシュウノコメシヨクミコンクールノエイヨウカイ

食味分析計の活用について

- 食味スコアやタンパク質含有量などの分析への活用
- 土壌分析と堆肥・栽培指導などへの活用
- 良食味米ブランド化推進への活用

後日、審査
結果票を
送付します



測定値の目安（静岡製機株式会社資料より）

玄 米 水 分：	適 正			
	14.5		16.0	
精 米 水 分：	適 正			
	14.0		15.5	
玄米タンパク質：	良 い 普 通 劣 る			
	8		9	
精米タンパク質：	良 い 普 通 劣 る			
	7		8	
ア ミ ロ ー ス：	良 い 普 通 劣 る			
	18		22	
脂肪酸度（玄米のみ）：	良 い 普 通 劣 る			
	16		20	
ス コ ア：	劣 る やや劣る 普 通 やや良い 良 い			
	50		60	
	70		80	

静岡製機株式会社



食と農と大地のソリューションカンパニー ISEKI



で夢ある農業応援団

最先端のスマート農機や大規模農家向け大型機械、
環境保全への作業体系をご提案しています！

2024 年は、乾田直播を実証！

効率化とコスト削減に向けて、マイコ菌根菌を使って
水管理をせずに稲を生育しています。

株式会社 中セキ九州

〒861-2212 熊本県上益城郡益城町平田 2550 Tel.096-286-0303

代表取締役社長 村瀬 武志

司法書士法人山田合同事務所

土地家屋調査士法人山田合同事務所

山田サービサー総合事務所

税理士法人山田合同事務所

株式会社山田エスクロー信託

山田グループ

株式会社山田資産コンサル

弁護士法人 YMD 合同事務所

山田事業承継・M & A 株式会社

行政書士法人山田合同事務所

社会保険労務士法人山田合同事務所

多様化するお客様のニーズに専門家集団がお応えします。

九州米を世界市場へ

山田グループは、九州お米コン
クール応援団として、九州農業の
活性化をサポート致します。

Yamada 司法書士法人山田合同事務所

〒220-0004

神奈川県横浜市西区北幸一丁目 1 1 番 1 5 号

横浜STビル 1 8 階

Tel. 045-325-3911

担当：杉山・手塚



司法書士法人山田合同事務所／山田サービサー総合事務所／(株)山田エスクロー信託／(株)山田資産コンサル／山田事業承継・M&A (株)／土地家屋調査士法人山田合同事務所／税理士法人山田合同事務所／行政書士法人山田合同事務所／弁護士法人 YMD 合同事務所／社会保険労務士法人山田合同事務所

土がよみがえる

特殊肥料

aika
エポック



水を変える。土を変える。品質と収穫が変わる。

水の浄化、土の団粒化、土壌微生物相を変えるには、有機物を分解する微生物が重要です。

有機JAS認証



- 硫化水素が消える。
- 収量上がる。
- 腐熟を助ける。
- 根の発育や働きが良くなる。
- 連作障害を軽減。
- 地温が上がる。等々

米・食味分析鑑定コンクール
国際大会において金賞受賞の実績あり。

発売元



株式会社 愛華

〒814-0161 福岡市早良区飯倉6-3-2

TEL: 092-874-3939 FAX: 092-874-2600

http://www.aika-agriculture.co.jp/



熊本出身の店主が
大阪で営む青果店
と自然食品店

菊池米も
絶賛販売中



全国各地のきらりと光る
農産物や加工品も探しています。
大阪でのテスト販売も可能です。

産直野菜ぶちトマト&びお

大阪府池田市呉服町1-1サンシティ池田1階
072-750-0831
<https://0831.jp/>
Facebook : @0831bio
Instagram : 0831bio



特別栽培米 菊池川流域米「七城のこめ」が2021年度

14度目の「特A」を獲得しました!

特別栽培米菊池川流域米
七城のこめ



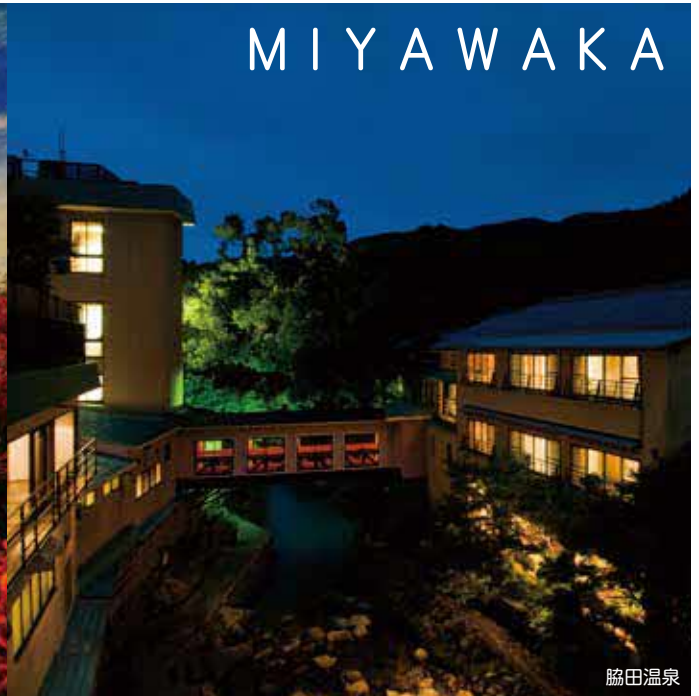
特別栽培米菊池川流域米
七城のこめ 七つ星



有限会社 七城町銘柄米センター

〒861-1353
熊本県菊池市七城町甲佐町24番地1
TEL : 0968-25-2148
☎ : 0120-49-7746
<https://www.shichijynonkome.jp>
代表取締役社長 佐々春一





脇田温泉

宮若市

福岡市と北九州市のほぼ中間に位置する宮若市。トヨタ自動車九州株式会社をはじめとする自動車関連企業が集まる車のまちでありながら、広々とした田園風景が広がる自然豊かなまちで、都会と田舎のバランスがちょうど良く、お米や野菜、フルーツの生産が盛んな地域です。

特に、お米については昔、黒田藩に献上されていたという逸話も残っていることから、昔から米所として農業が営まれてきました。四方を山に囲まれている宮若市には「清水」という地域名があり、質・量ともに恵まれた冷涼な水があります。さらには、市内西部には「西山」と呼ばれる標高600メートル前後の山々が連なるため、早朝に陽が差し、午後は夕日が遮られ早く陽が沈みます。この地勢は、米づくりにおいて、苗や稲穂へほどよい日照時間と十分な休息時間を与えてくれるため、良質なお米が育ちます。このような恵まれた環境の中、日々努力を積み重ねる農家の技術と愛情が何よりおいしいお米を生み出しています。その評価は、国際コンクールでも高い評価となっており、宮若米のブランド化への取組を進めています。

国指定史跡であり国内屈指の彩色壁画を持つ装飾古墳「竹原古墳」や、美肌の湯と呼ばれ奈良時代に歌人の大伴旅人も入浴したといわれる「脇田温泉」など、歴史的な名所もたくさん点在しています。

また、秋の風物詩とされている自然の魅力も見逃せません。28万本のヒガンバナが咲き誇る「犬鳴川河川公園」は秋の代表的な観光地で、福岡県内では珍しい雲海が見られる「清水寺」は、まるで水墨画のような景色を堪能できる絶景スポットとして訪れた人の心を魅了しています。



竹原古墳



脇田温泉



清水寺から望む雲海

**ふるさと納税で宮若市を
応援してください。**

お米はもちろん、フルーツや豆乳、人気のビーズクッションや工芸品など、宮若自慢の特産品をたくさんご用意しています。

寄附金は、ご指定いただいた用途のために、大切にさせていただきます。

宮若市財政課財務経営係 ☎0949-32-0590



菊池市

KIKUCHI



菊池市は、熊本県北東部に位置し、阿蘇外輪山を源とする菊池川・合志川・迫間川の豊かな水の恵みにより、各地で桜、コスモス、ホタルといった、四季折々の景色を楽しめる豊かな自然を有しています。

また、西日本一の渓谷美を誇る菊池渓谷は「日本森林浴の森百選」「日本の名水百選」「日本の滝百選」としても有名であり、四季を通して人々の心を癒してくれます。

市名に名を残す菊池一族は、平安時代から室町時代までの長きにわたって栄えた一族で、最盛期の南北朝時代には九州の政治・文化の中心地として栄え、現在でも多くの遺跡が各地に残されています。

豊かな水資源と肥沃な大地を活かした農林畜産業を基幹産業としており、「菊池米、菊池水田ごぼう、メロン、いちご、原木しいたけ、果樹、花き」など、自然の恵みを背景にした誇れる農産物が豊富にあり、畜産業においても日本有数の農業産出額を誇っています。

特に菊池米については、日本穀物検定協会の食味ランキングにおいて最高評価の「特A」を2008年産米から11年連続を含む計14回獲得するなど、安全安心で高品質な米づくりに取り組みながらブランド力の強化に努めています。



菊池市へのふるさと納税をお待ちしています！

◆〇〇百選が13個もある「癒しの里」

菊池市は、熊本県北東部に位置し、阿蘇外輪山や菊池渓谷など、豊かな自然に囲まれた「癒しの里」です。日本名湯百選や名水百選、名滝百選など、13もの〇〇百選があります。

◆高品質な食材が豊富！

食味ランキングで、計14回「特A」を獲得している「菊池米」や原木しいたけ、七城メロン、旭志牛、水田ごぼう、走る豚等、数々のブランド産品を産み出しています。（令和4年度農業産出額全国13位）

◆昔は九州の首都だった！

約650年前、武士団の菊池一族が九州を治めていました。菊池（地）姓の方は子孫といわれ全国に34万人います。ちなみにあの西郷隆盛も菊池一族の子孫です。

＼ 菊池市をぜひ応援してください！ ／

菊池市 ふるさと納税

検索

◆問い合わせ先

地域振興課まちおこし係

tel：0968-25-7250

mail：furusato@city.kikuchi.lg.jp





多良木町

TARAGI

妙見野自然の森展望公園

展望公園からは人吉・球磨盆地（水上村から人吉市まで）を一望でき、冬場になると雲海が姿を現します。

公園内には、「永遠に幸せでありますように」と刻まれた「結の鐘」があります。この鐘には鳴らす方や思いを寄せる方の心と心を結びつけ、幸せになっていただきたいとの願いが込められています。

また、望遠鏡もあり多良木町の見たい場所をピンポイントに見ることができます。

町の概要

多良木町は、九州のほぼ中央、宮崎県や鹿児島県と接する「球磨」と呼ばれる盆地の東側に位置し、町域は北西から南東にかけて細長く伸びたひょうたん型の地形をしています。町の中央は平坦地で日本三大急流の一つである球磨川が東西に貫流しており、南部と北部は九州山地を形成する山林に覆われ、面積の約80%が山林原野です。

地名を冠する世界的銘酒

焼酎といえば球磨焼酎

米のみを原料として球磨の清らかな水で仕込んだもろみを蒸留した焼酎だけを「球磨焼酎」と呼びます。

人吉球磨には27の蔵元があり、そのうち多良木町には7軒の蔵元があります。芳醇な香りと深いコクを楽しめるのが特徴で、多彩な味のバリエーションを作り上げています。

人吉・球磨地方では、苺・桃・梨といった果樹やフルーツが栽培され、九州一円をはじめ、関東や関西に出荷されています。

町内のえびす物産館やふるさと納税でもお求めいただけますので、ぜひご賞味ください。

果樹・フルーツ



球磨黒牛

清流「球磨川」からもたらされる肥沃な大地、その大地で育った栄養豊富な草資源から健康で安全な球磨黒牛が育まれています。



熊本県
多良木町の
特産品

国指定重要文化財 太田家住宅 ①

太田家は、鎌倉時代、相良氏にともなって人吉球磨地域に入った武士と言われています。現在の建物は、江戸後期に博多の大工によって建てられたと伝わる築150年以上のもので、寄棟造りで茅葺屋根を2か所で折り曲げた「二鉤」と呼ばれている外観をしています。幕末には農業の傍ら、焼酎製造を行っていたと米びつの墨書きによって判明しています。



国指定重要文化財 木造阿弥陀如来及び両脇侍立像 ②

青蓮寺阿弥陀堂の内陣に安置される仏像は、阿弥陀堂創建と同時に京都の仏師院玄によって作られました。美術的にも大変優れた鎌倉時代を代表する気品高い彫作です。

国指定重要文化財 青蓮寺阿弥陀堂 ③

上相良三代頼宗が永仁3年（1295）に初代頼景の供養のため、黒肥地の亀田山に創建したと伝えられます。

鎌倉時代以降の多良木相良氏代々の菩提寺で、民衆の信仰を集めました。郡内に残る中世的な景観をしのばせる代表的な場所の一つです。

▼「刀タログ」申し込み
郵送にてカタログと
振込用紙を送付しま
す。
一般財団法人たらぎまち
づくり推進機構
☎（050）175 1
18740



▼「スマートフォン」
申し込み

ふるさと納税
故郷を愛する皆さま
からのご寄附によりま
ちづくりを進めて行こ
うと平成20年9月に
「多良木町ふるさと応
援寄付条例」を制定し
ました。
果物や加工品など、
ここで紹介した品以外
の美味しいものを沢山
ご用意しています。

「第8回九州のお米食味コンクールin菊池」参加申込書

令和 6 年 月 日

① 品種に○を記入してください。

- 1 ヒノヒカリ 2 コシヒカリ 3 にこまる 4 夢つくし
5 森のくまさん 6 元気つくし 7 ひとめぼれ
8 その他品種 ()

② 栽培圃場を記入してください。(大字、字、番地)

県

番地

③ 栽培方法に○を記入してください。

- 1 有機栽培
(化学肥料や農薬を控え、有機肥料などを使って農作物や土の能力を生かして栽培する方法。
JAS法の認定を必ず受けていること。)
2 特別栽培 (化学肥料や化学合成農薬を各地域の慣行基準の50%以下に使用して栽培する方法。)
3 慣行栽培 (化学肥料や化学合成農薬を各地域の慣行基準により栽培する方法。)

④ 米卸事業所等と商談する場合の紹介について○を記入してください。

- 1 紹介を希望する 2 紹介を希望しない

栽培方法の注意事項

※熊本県の生産者の方で有作くん100、有作くんの登録者は、特別栽培に該当します。
※無農薬無化学肥料の方は、登録販売状況により、有機栽培、特別栽培、慣行栽培に
該当することになります。
※各県の基準により出品者本人でご判断下さい。

参加者住所	〒 ー ー 県		
参加者氏名	ふりがな		
連絡先TEL		携帯TEL	
連絡先FAX		出品料振込名義	

※玄米は1.5キロ提出になります。また、審査結果を郵送するため記入漏れ、誤字脱字には十分ご注意下さい。

- 10 -

払込取扱票

00	大阪	口 座 記 号 番 号									
0	0	9	1	0	8	2	3	9	2	7	0
九州のお米食味コンクール運営協議会											
※ 出品米の品種ごとの個数をご記入ください。 ① (品種名:) × (出品数 個) ② (品種名:) × (出品数 個) ③ (品種名:) × (出品数 個) ※グループ等でまとめて入金される場合は、必ず全員分の氏名と金額を記載した用紙を代表者様の出品米に同封してください。 ※ おところ (郵便番号) ※ おなまえ 様 ※ (電話番号 - -)											
各票の※印欄は、ご依頼人様においてご記入ください。 ※ 依頼人欄に、おところ・おなまえをご記入ください。(承認番号 大第60862号) これより下部には何も記入しないでください。											

振替払込請求書兼受領証

口座記号番号	009108239270									
加入者名	九州のお米食味コンクール運営協議会									
金額	千 百 十 万 千 百 十 円 000									
ご依頼人	おなまえ 様									
料 金	(消費税込み) 円									
備考										

記載事項を訂正した場合は、その箇所に訂正印を押してください。
切り取らないでください。

この受領証は、大切に保管してください。

印