



サクラメントバレー

# カルローズ

【軽い食感で、サラダやリゾットにピッタリ！】



## 産地の特徴

サクラメントバレーは東側をシエラネバダ山脈、西側を海岸山脈にはさまれた盆地で、山々から豊かな水を農業用水として利用しています。水田に使用された水の一部が飲料水としても利用されることから農薬の使用に関しては、州当局が厳しく管理しています。

また、サクラメントバレーは日本と異なる乾燥気候のため、もともと農業における農薬の使用量が少ない土地柄でもあります。

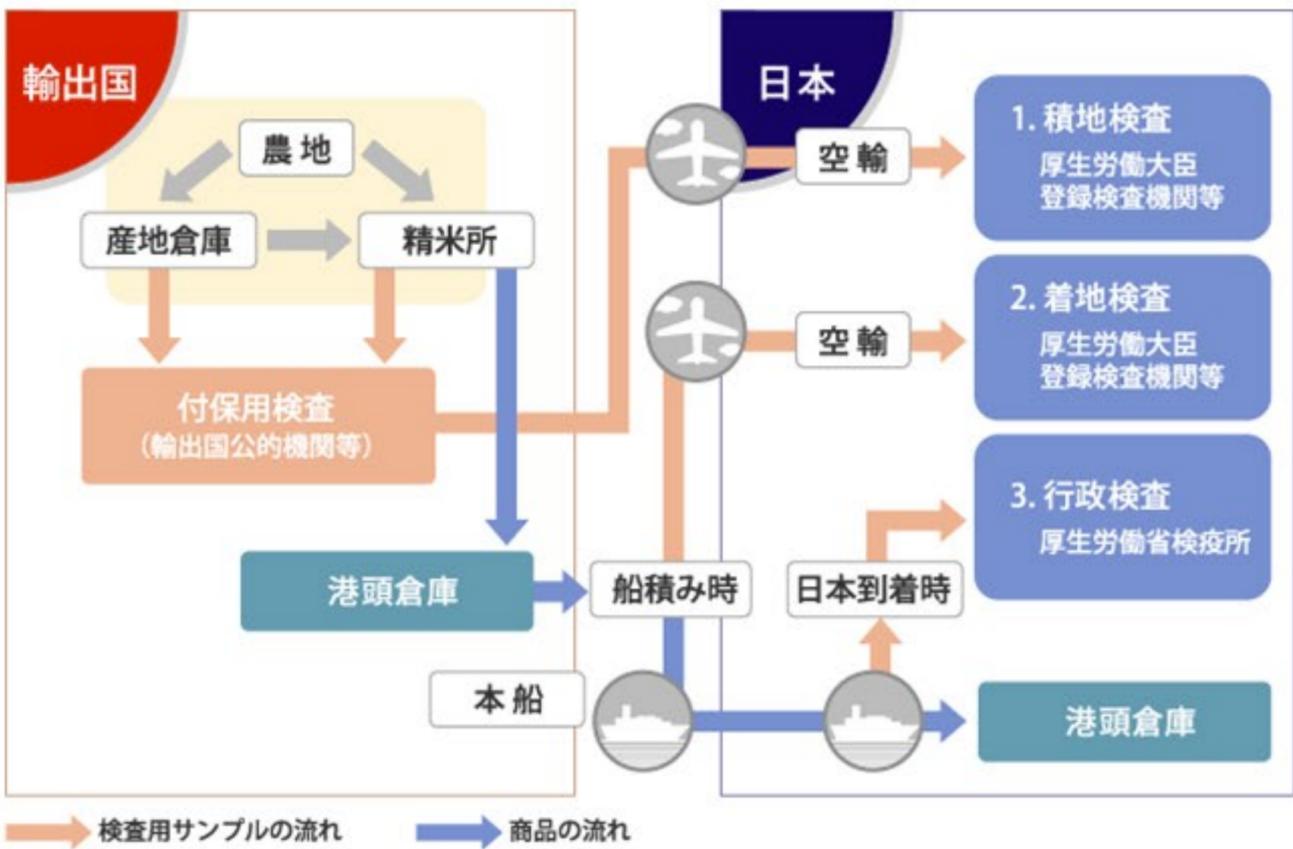
「カルローズ」は、豊かな自然環境と、それを保持していくための厳しい自然環境保護のもとで育てられています。



## 輸入にあたっての厳重な安全確認体制

### 安全への万全の対策

「カルローズ」などのお米の輸入に関しては、残留農薬安全性検査として「ポジティブリスト制」が施行されています。すべての輸入契約ごとに第三者の検査機関が、原産国と日本でサンプリングを行い、同時に3回にわたり約600項目の残留農薬安全検査を実施し、安全確保を図ります。このようにして、安全なお米だけが日本に輸入されています。



### 信頼の「SBSマーク」

日本でお米の輸入が開始されたのは1995年度（2000年）には、輸入許可制から、関税化（かんぜいを払えば誰でも輸入できる）に移行されました。現在、輸入米には主にMA（ミニマムアクセス）とSBS（売買同時入札）の2つのルートがあります。MA米は政府が流通量を通じて輸入されたお米です。「SBSマーク」は、そうした安心・安全なお米の目印です。

