令和８年１１月吉日

L’ovest KOBE 会員保護者各位

ロヴェスト神戸事務局

秋の収穫祭・ロヴェスト神戸　BE　KOBE　EAT　PROJECT ご案内

気がつけば日脚もめっきり短くなり、冬の訪れを感じておりますが、皆様におかれましてはお変わりございませんでしょうか。

平素はロヴェスト神戸の事業運営にご協力を頂き誠にありがとうございます。

さて、この度は表記 PROJECT のご案内をさせて頂きます。

ロヴェスト神戸のグラウンド・事務所がある地区は栃木（とちき）地区・長谷（はせ）地区と呼ばれるエリアにっておりますが、私ども事務局は周辺自治会の皆様にロヴェスト神戸の活動に対するご理解を得て、円滑な活動ができるようにと令和６年ころよりご縁を頂くことができました。そしてそのご縁の下、地元の後藤農園様の協力により、表記プロジェクトを実施することとなりました。

これは後藤農園様が目指す　**『地元の農家が、真心こめて育てた“MADE in KOBE 米”を食べよう』　～愛する神戸の自然を守るために、未来の子供・孫たちのために～**　という趣旨に賛同し、ロヴェスト神戸が主催と言う形で実施させて頂くものとなり、

“　BE　KOBE　EAT　PROJECT　”　と銘打って、クラブ会員ご家族様のご健康ならびにお子様の成長のために、より良いお米をお届けしようと実施するプロジェクトです。

内容といたしましては、後藤農園様が今年度栽培・収穫したお米をロヴェスト神戸クラブ会員様（スクール会員様、チーム生会員様の両会員様対象）に向け、産直特別価格で小分け販売するものです。

ご希望の会員様は、下記要項をご覧いただき、QR コード、又は事務所にある用紙にてお申し込み頂ければ幸いです。



写真でわかりにくいのですが、実際に炊いた、ヒノヒカリ米の写真です
お米が立ち、一粒一粒に艶があります

【BE　KOBE　EAT　PROJECT 実施要項】

内　　容：後藤農園米販売　　下記参照欄銘柄のお米を希望者に販売いたします

産直特別価格：5kg ¥3,000　/　10kg ¥6,000　/　30kg　￥16,000　（※全て、税込価格です）

ご希望の量をお分けします

生 産 者：後藤農園　（ ※100 年後の西栃木を考える会 ）　　代表　後藤　守

圃　　場：神戸市西区櫨谷町西栃木

品　　種：ヒノヒカリ

栽培方法：BLOF 理論栽培

低農薬有機肥料使用特別栽培米

食味測定結果：食味値　“良好以上”

米粒判別結果：整粒　一等米

BLOF 理論栽培構成の 3 本柱

◇アミノ酸供給（植物生産に基づく）

◇ミネラル肥料緒供給（土壌分析・施肥設計）

◇太陽熱養生処理（土作り・地力向上）

BLOF 理論栽培の目指せる効果

◇病害虫への耐性強化：細胞や繊維が健全に作られ、虫や病気（いもち病など）に強くなる

◇硝酸態窒素の低減：えぐみが少なく、安全で美味しい作物ができる

◇多収穫と高糖度・高栄養の両立：慣行栽培を上回る収量や糖度を実現できる

【申込方法】

販売対象：ロヴェスト神戸に入会金及び会費をお支払頂くカテゴリーに所属の会員様

西神スクール・舞多聞スクール・すずらんスクール・日曜スクール・
大人ウォーキングサッカースクール・
ロヴェスト神戸チーム生（ロヴェストジュニア/ロヴェストジュニアユース）

予約受付期間：11 月 24 日(火)20:00 までとさせていただきます

方　　法：①下記 QR コードよりお申し込み

②事務所にて申し込み用紙を受け取り記入後、事務所にてお申し込み

のいずれかで承ります

申込用 QR コード

尚、今回は 300kg のお米をご用意しておりますが、万が一応募多数の場合は、先着順といたしますのでご容赦ください。

受け渡し：受け取りはロヴェスト神戸事務所にてお願いします（配送はできかねます）

11 月 30 日(月)以降、平日 15:00~20:00 の間に事務所に来ていただき受け渡し

※御希望日をご連絡頂き事務所にて受け渡しは可能です

お支払い：事務所にて現金でお支払い

または振込

そ の 他：※売り切れの場合はご了承ください

※受け取りの際に予約表の半券をお持ちください

※キャンセルは１１月２５日（水）２０：００までとさせていただきます