

新潟米いろいろ。

「おいしい!」の最適解。
品種・ブランドごとに特徴のある新潟米だから、料理との相性を考慮して最適なお米を選択できます。



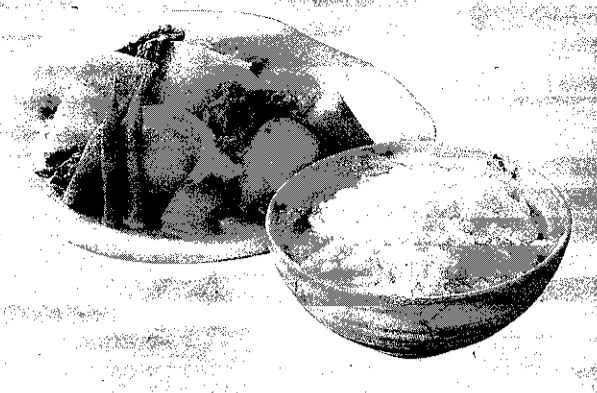
コシヒカリ

米どころ新潟のトップブランド米。
適度な粘りを持ち、柔らかく、しっかりした味わいがあります。一噛みでうま味がはじけます。



新之助

コシヒカリと双璧をなすトップブランド米。
弾力のある食感を持ち、噛めば噛むほど甘みが出てきます。一粒一粒がしっかりしていて、ほぐれ感があり、冷めてもおいしさと甘みが持続するお米です。



こしいぶき

コシヒカリの遺伝子を引き継ぐ、新潟米の代表早生品種。
あっさり系で柔らかく、料理を引き立ててくれるお米です。



ゆきん子舞

粘りすぎずあっさりとした食味の早生品種。
粘りすぎず、適度な歯ごたえと、ほのかな甘みがあるので、料理をより引き立ててくれるお米です。

適したメニュー ● 炒飯 ● 丼もの ● カレー



つきあかり

ツヤがあり、うま味にも優れる良食味品種。
粒が大きく、艶やかで、ほどよいもちり感があります。食味に優れ、白飯として楽しめます。

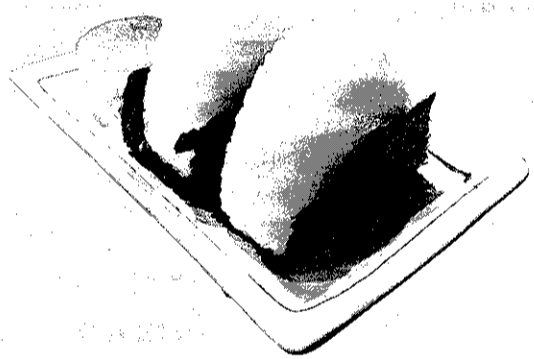
適したメニュー ● 洋食(皿盛りのごはん)



あきだわら

食味良く、外観品質も良い、多収の晩生品種。
あっさりとした食感で、甘みも感じられるバランスの良いお米です。

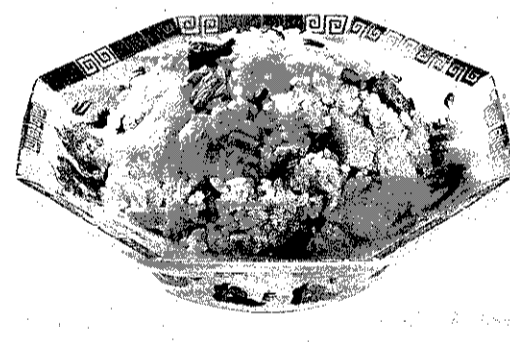
適したメニュー ● 定食 ● 弁当



みずほの輝き

冷めてもおいしい、食味が優れた晩生品種。
粒が大きくツヤがあり、冷めてももちり感が持続します。コシヒカリとは異なる、あっさり系のおいしさです。

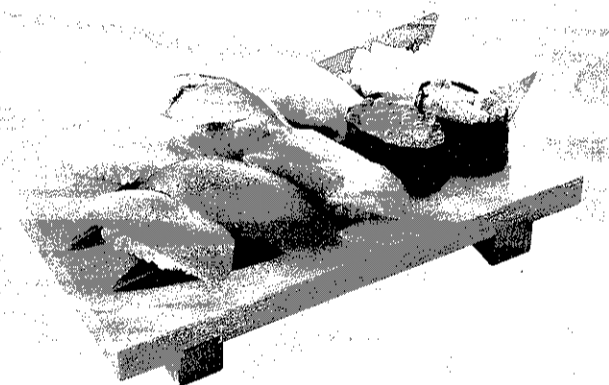
適したメニュー ● 朝ごはん ● 弁当



ちほみのり

多収で良質・良食味の極早生品種。
みずみずしく少し硬めのあっさり系。粒がやや大きく、ひかえめな風味のお米です。

適したメニュー ● 炒飯 ● 丼もの



笑みの絆

酢に良くなじみ、寿司米に最適な品種。
炊飯米の粘りが強すぎず、酢によくなじみ、なめらかで、ほぐれやすく、あっさりとした食感を持つ、寿司米に最適な品種です。

適したメニュー ● 寿司

「コシヒカリ」「新之助」はもちろん、ほかにもたくさん新潟のお米。

※各品種の「適したメニュー」については、五ツ星お米マイスター等による「新潟米食味評価会」での評価です。

新潟米産地プレゼンテーション・商談会

平成30年 11/20(火) 大阪新阪急ホテル (大阪府大阪市北区芝田1-1-35)

■時間 / 13:15~16:30(受付12:45~)
■対象 / 関西圏等の中食・外食分野企業 (食堂・レストラン・専門料理店、ホテル、炊飯事業者、給食事業者、弁当製造業者、コンビニ、米穀店、米卸等)
■参加費 / 無料(定員100名/事前申込制)

参加申込締切 11/9(金)
事前マッチングによる個別商談ご希望の方は10/25(木)までにお申込みください。

本商談会の特徴 新潟県産の“お米”に特化した商談会です! 事前マッチングによる個別商談により、効率的な商談が可能です!

主催 新潟県

お問い合わせ TEL:025-280-5306 FAX:025-280-5548 E-mail: ngt060040@pref.niigata.lg.jp

開催情報等詳細は 新潟米産地プレゼン