



# おぼろづき

## 深い味わいが魅力の幻のお米

「美味しいお米を作りたい」との想いから美唄市で生まれました。生産者と北海道農業研究センターが1995年から8年をかけて開発したおぼろづきは非常に粘りが強く、独特な風味と甘みが特徴です。北海道米のイメージを変えた先駆的な存在で、コシヒカリと並ぶ評価も獲得しております。生産量が少ない為、道外の店頭には並ぶことが滅多にないお米ですが道内ではファンも多く、根強い人気のあるお米です。お米の甘みが強いので味の濃い料理にも合いますが、冷めても非常に美味しいお米です。おにぎりや弁当として持つて行くのもお勧めです。

## 製品情報

### 特徴・情報

- 北海道初の金賞を受賞した、幻のお米
- 強い粘りと柔らかな口当たり
- 癖になる風味と甘み
- 北海道初の全国米・食味分析鑑定コンクールで金賞(2006年)
- 米粒が薄く雲がかかったような白く澄んだ色合い

### 製品仕様

- 詳細は、営業担当者にご確認ください
- 重量・荷姿  
2kg / 5kg / 10kg 米袋
- 発注ロット  
最小発注量、30kgおよび30kg単位
- 主要産地  
深川市

## 使用例

- 焼肉店、ラーメン店  
濃い味付けに負けない、お米の甘さが評価
- 病院関係  
風味と甘みが評価され、利用者の食事満足度も向上

## おすすめ例

- お米の甘みを強く感じたい
- 冷えても美味しく食べてもらいたい
- 濃い味付けに負けない主張できるお米を使い
- たい
- お米で他店と差別化を図りたい  
幻のお米を利用しているとアピールしたい