



ななつぼし

北海道で最大の消費量を誇る
バランスの取れたお米です

北海道全域で栽培されているななつぼしは、生産量、消費量ともに道内1位です。

北斗七星(ななつぼし)のように輝いて欲しいと命名されたこのお米は、炊き上がりが艶やかで美しく、甘みと粘りのバランスが非常に優れております。食べ心地が良く、毎日食べても飽きない美味しさです。

今では道民だけではなく、道外の人気も上昇しており、「ゆめぴりか」と並んで北海道を代表するお米です。

和食や炒飯、カレーとどんな料理にも合わせる事が出来る万能タイプのお米です。

製品情報

特徴・情報

ゆめぴりかと真逆の性質を持つ、北海道米を代表するブランド米です。

- › しっかりとした食感と程良い甘み
- › アミロース含有量がやや高いので程良い粘りとコシがある
- › 自宅から外食産業まで幅広い需要
- › 13年連続食味ランキングで最高位を受賞

製品仕様

詳細は、営業担当者にご確認ください。

- › 重量・荷姿
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、江別市、当別町
- › その他
農薬を節減した特別栽培米有り

使用例

病院や福祉施設向け

大量炊飯に向いている品種で、入居者様からも食味評価が高いお米として選択

航空会社国際線ビジネスクラス

香りが良く、食味バランスが非常に優れていた点が評価

おすすめ例

- › 大量炊飯でも美味しくお米を炊きたい
- › どんな料理とも合うお米を選択したい
- › 口当たりの良いお米を探している
- › 甘すぎるお米は苦手なのでお米選びに困っている
- › 知名度を活かし、北海道ブランドを打ち出したい