



ふっくりんこ

道南で生まれた、プロご用達のお米です

北海道の中でも比較的温暖な気候を持つ道南で生まれた、高品質米です。

道南地方の気候を最大限生かした晩成種であり、道南特有の秋の長さが白い輝きを生み出しました。また、栽培方法や品質など独自の厳しい基準が設けられており、妥協を許さないお米です。現在では、厳しい基準をクリアした道南と空知の一部地域のみで限定生産されております。炊き立ては非常に美しく、ふっくらとした甘みと食感が口の中で優しく広がるのが特徴です。和食や魚介系との相性は抜群であり、料亭やJAL国内線ファーストクラスでも採用実績のあるプロに選ばれるお米です。

製品情報

特徴・情報

- 道南で生まれた、新たなブランド米
- ふっくらとした食感と、甘いお米
- 粘りと弾力性があり低アミロース
- 4年連続食味ランキングで最高位を受賞
- ブランド保持のため、栽培生産基準、出荷基準、品質基準を設定しており、「ふっくりんこ産地サミット」を毎年開催して品質を守っている

製品仕様

- 詳細は、営業担当者にご確認ください。
- 重量・荷姿
3kg / 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、厚沢部町

使用例

- 航空会社国内線ファーストクラス
機内サービスでの提供に、生産者の強いこだわりが評価
- 福祉施設
美味しいのはもちろん高品質なお米を利用する事で、利用者様の満足度に繋がっている

おすすめ例

- おかずと調和のとれるお米が食べたい
- 高品質なお米を取り入れたい
- 炊き上がりの美しさに感動したい
- 冷めても美味しく味わいたい
- ふっくらした食感を味わいたい
- お米にこだわり差別化したい