



# ゆめぴりか

北海道が誇る、大自然が産んだ贅沢なお米です

北海道の大自然が産んだ贅沢なお米です。広大な土地と清らかな空気が、厳しい寒さが織り成す環境の中で、愛情を込めて栽培されます。この米は、北海道らしい独特の風味と甘みがあり、一粒一粒がふっくらとしており、口の中で広がる味わいが特徴です。

独特の風味と甘みが料理を一層引き立てます。焼き魚、煮物などの日本の伝統的な料理はもちろん、どのような料理にあわせても、最高のおいしさを約束する、北海道が誇るブランド米です。

## 製品情報

### 特徴・情報

- 最高峰として、北海道のお米にまつわる技術の粋を集めた、集大成です。
- ＞ 甘味が際立ち、お米らしさを味わえる濃い品種です。
  - ＞ 北海道米の中でも、特に粘りが強く、低アミロース
  - ＞ 13年連続食味ランキングで最高位を受賞。魚沼産コシヒカリと肩を並べています。
  - ＞ ブランド保持のため、精米タンパク量、栽培に関する協定、適地での生産など、各種取り組みを実施しています。

### 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 / 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、江別市、当別町
  - ＞ その他  
5kg抗ウイルス・菌加工袋有り  
通常米袋および、ラミチャックバック袋(2kg)

## 使用例

2023

- 航空会社国際線ファーストクラス  
機内サービスでの提供に、高品質な点を評価
- 和食料亭  
料理との相性と品質に耐えうるお米として選択
- 

## おすすめ例

- ＞ おかずの存在感に負けない強さを打ち出したい
- ＞ ブランド米による、高級感を打ち出したい
- ＞ 肉料理や、煮物のような濃い目の味付け料理がメイン
- ＞ 知名度を生かし、北海道米をアピールしたい
- ＞ つや、外観にもこだわりたい
- ＞ 冷めてからも、美味しく味わってほしい