

「ふっくら やわらか」な食感。プロ御用達のお米

# ふっくらりんこ

デビューして  
**10周年**

「ふっくら」「つややか」「やさやか」  
「柔らかさ」が自慢の高級ブランド米!

- 「ふっくら」「つやつや」「やさやか」が自慢の高級ブランド米で、食感と品質の高さから「プロ御用達のお米」として評価されており、JAL国内線ファーストクラス機内で使用されています。
- 冷めても美味しいので、「おにぎり」「お弁当」などに最適で、道南を代表する品種です。

地元函館のお米としてデビュー以来、現在では『お米が産地を変える』、『地元がお米を変える』、作る人、食べる人を米チェーンできる品種として評価急上昇しています。

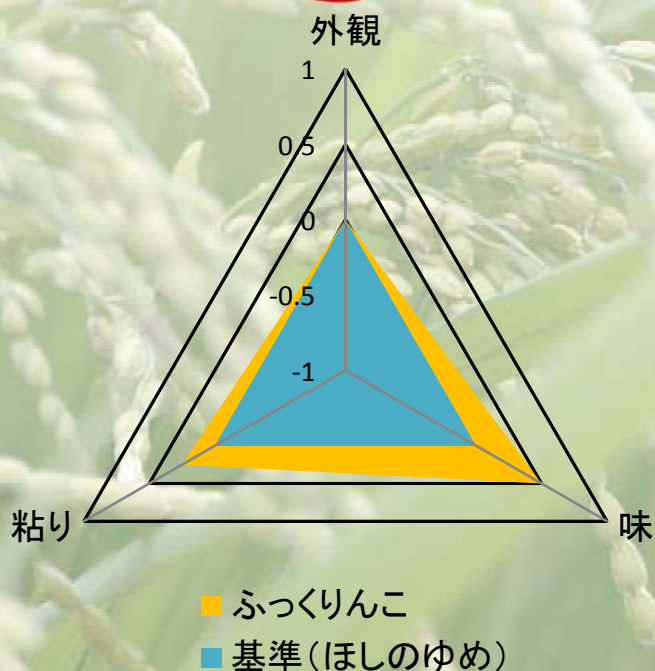


## ふっくらりんこ



### 品質の特徴

外 観	ふっくらとした見た目、つやもある。
味	やや甘みが強いお米。
粘 り	やや粘りが強く、その名のとおり、ふっくらとした食感。
メニュー適 正	おにぎりや和食全般。「プロ御用達米」をめざして展開中。
総 評	道南で生まれ育ち、地元で愛されてきた品種。19年産から作付地域拡大。20年産から全国販売。



ふっくらりんこ

※採用年：平成15年

空系 90242B

ほしのゆめ

空系 61060

きらら397



(道南地区北海道米食率向上戦略会議)