

つや、粘り、甘みのバランスが魅力。

ななつぼし

バランスの優れた美味しいお米!

- 北海道米の中で最も多くつくられている品種で、「つや」「粘り」「甘み」のバランスが抜群です。
- 冷めてもおいしさが長持ちするので、お弁当、お寿司などに最適で、無洗米としての適正にも優れています。

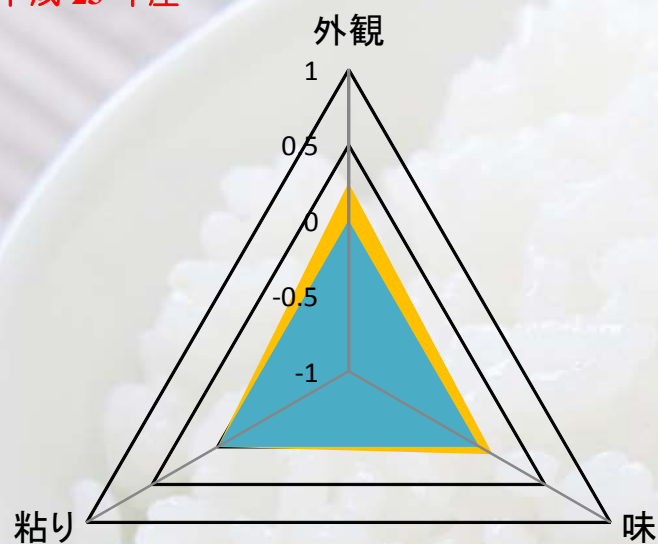
※ネーミングの由来

星がきれいにみえるほど空気がきれいな北海道で生まれたお米だからこそ、北斗七星のように輝いてほしいという願いが込められています。

特A
獲得

食味試験のランクは、複数産地コシヒカリのブレンド米を基準米とし、これと試験対象産地品種を比較しておおむね同等のものを「A」、基準米よりも特に良好なものを「特A」、良好なものを「A」、やや劣るものを「B」、劣るものを「B」として評価するもので、日本穀物協会が実施しているものです。

※平成23年産



■ ななつぼし
■ 基準(ほしのゆめ)

※ホクレン農業総合研究所調べ

■品質の特徴

外 観	粒状が崩れにくく、つやもよい。
味	ほどよい甘みで、冷めてもおいしさ長持ち。無洗米としての適正にも優れています。
粘 り	ほどよい粘り。
メニュー適 正	お弁当やお寿司。
総 評	味と食感のバランスが良く、北海道米の中で最も生産量が多い品種。



ななつぼし

※採用年：平成13年

F1

あきほ

ひとめぼれ

空系 90242A



(道南地区北海道米食率向上戦略会議)