

青天の霹靂

粘りとキレのバランスが、新しい「青天の霹靂」は粒がやや大きめのしっかりしたお米です。ほどよいツヤと、やわらかな白さ。炊き上がりからしばらく保温していても、つぶれることのない適度なかたさがあります。食べごたえがあって、しかも、重すぎない。粘りとキレのバランスがいい。上品な甘みの残る味わいです。



平成27年産よりデビューする、青森県初の食味ランキング特Aを取得した期待の新品種「青天の霹靂」です。名前の由来については、青天の「青」は青森の青、「天」は遥かに広がる北の空。「霹靂」は稲妻。稲妻は稲の妻と書くように、稲に寄りそい米を実らせるとされています。

晴れわたった空に突如として現れる稲妻のような、鮮烈な存在になりたいと考えて名付けられました。

作付けは、安定した登熟気温が確保できる「津軽中央（山間冷涼除く）」および「津軽西北」と、特に良食味生産が可能な水田・生産に限定しており、また厳しい出荷基準を設けて販売することとしております。

ほどよいツヤと、柔らかな白さがあり、粘りとキレのバランスがよく、上品な甘みの残る味わいで、ご飯が好きになるお米です。

