

お米屋さんだけのお米

花キラリ



花キラリイメージキャラクター
「さらっさん」



「赤坂璃宮」総料理長 譚彦彬
譚彦彬(たん ひしあき)
「広東系米、香港環空」総料理長、横浜中華街生まれ、数々の中国料理店を経て、ホテルニューオーグスタ(横浜)副料理長からホテルドンドン(九州)料理長を経て、「赤坂璃宮」のオーナー総料理長に就任。日本人の舌に合う「素材を生かしたあじ」とした味付けと、メニューの豊富さ、目を惹きつける美しい盛り付けなどが、多くのファンを魅了している。業界の重鎮として、後進の料理人の育成にも力を注いでいる。

おすすめします!
お米屋さんだけのお米「花キラリ」
炊きたてはキラリと光るツヤと柔らかくめであっさりのお味。冷めるとしつかり・もちもちの食感が特徴の花キラリ。のごしが良く、素材を生かした料理の味を引き立てるお米です。元気な農家さんと元気なお米屋さんが一緒に育てている花キラリを、「賞味ください」。

「赤坂璃宮」総料理長 譚彦彬



花キラリ推進委員会



〒103-0015 東京都中央区日本橋箱崎町30番1号
タマビル日本橋箱崎6F
(株)はくばく 和穀の会米穀事業本部
TEL:03-5623-3995 FAX:03-3663-5893
<http://www.wakokunokai.jp>

「しっかり・もちもち・つやつや・あっさり」

これが「花キラリ」のおいしさの理由です。

～ごはんの光沢がキラリと輝きを放ち、食卓に花をそえる～

花キラリの名前はそうした願いを込めて付けられました。

元気な農家さんと元気な米屋さんが皆さまにおすすめする「新しいごはんのおいしさ」です。

「花キラリ」が皆様にお届けされるまで

- ①種子生産 JAとなみの稲穂センター(蒲山)
- ②花キラリ生産 山形・宮城・富山・福井のプロ稲作農家
- ③玄米管理 はくばく(花キラリ育成推進)
- ④花キラリ販売 全国の特約米穀専門店

花キラリの種子から
ごはんになるまでが
わかるやまひま!



花キラリは昭和63年、コシヒカリより早生で、かつ病欠、倒伏にも強く、優良食味米の育成を主目標として育成された品種です。以降、個体選抜、系統選抜を経て育成され、平成12年に高種登録を受けました。

日本鍋→PR3
プロトプラスト栽培
突然変異

コシヒカリ



おいしい理由

- ★ 山形・宮城・富山・福井の優良産地で作付されています。
- ★ 種子は毎年更新し、品種特性の維持を図っています。
- ★ 全量契約栽培を行っているため、種子からお米までのトレーサビリティも万全です。
- ★ 高度な専門技術と知識を持つお米屋さんだけで販売されています。
- ★ タンパク質含量が安定して低く、適度な柔らかさを持つ食感です。
- ★ 玄米の光沢・ごはんの光沢に優れ、見た目の良さが食欲をそそります。



作付産地・五里山環美