

お米はここまで美味しくなれる。



(当店は山形つや姫取扱い協力店です)

5 kg 2,580 円

2 kg 1,180 円

つや姫の食味特性

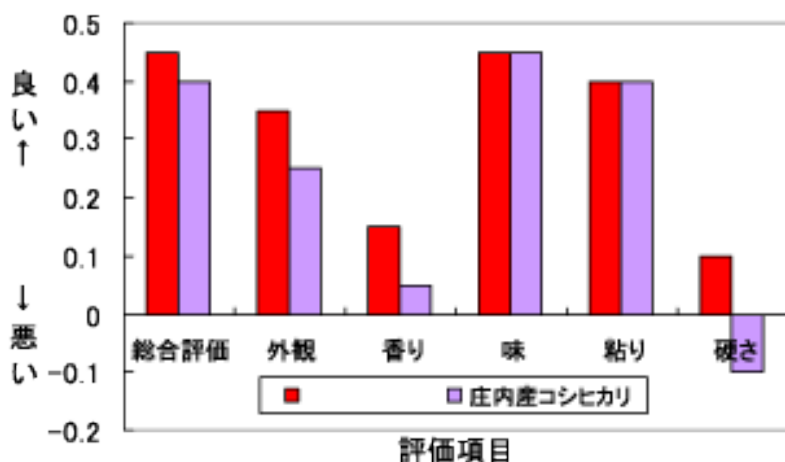
「つや姫」の一番の特徴は、なんと言ってもその「美味しさ」です。食味ランキング(お米の美味しさの評価)を行っている(財)日本穀物検定協会の食味官能試験(実際に食べてみて、食味を判断する)において、外観については「艶がある」、「粒が揃っている」など、味については「甘みがある」、「うまみがある」などの評価が得られました。また、農業総合研究センターの食味官能試験でもコシヒカリを上回る結果となりました。



「つや姫」食味試験コメントについて

(財団法人 日本穀物検定協会)

- 艶がある。
- 粒がそろっている。
- 白い。
- 甘みがある。
- うまみがある。
- 口あたりがよい。
- 粒がしっかりしている。



(財) 日本穀物検定協会による食味官能試験 (H19. 3)
基準米: (18年産 複数産地コシヒカリブレンド)