

佐渡コシヒカリ

「朱鷺と暮らす郷米」

もっちり、ふっくら。甘みはもちろん、うま味がギュッと詰まったお米です。

独特の粘りと、噛みしめるほど口の中に広がる旨み。

豊かな自然環境のもと、丹精込めた米づくりから生まれる佐渡のお米は食感がしっかりしているお米で、冷めてもお米の甘みが口に残ります。その美味しさを味わってください。



佐渡のお米

Koshihikari
佐渡コシヒカリ

「朱鷺と暮らす郷」米

もっちり、ふっくら。

甘味はもちろんうま味がギュッと詰まったお米。
おいしいお米を、おいしく召し上がれ。

独特の粘りと、噛みしめるほど口の中に広がる旨み。
豊かな自然環境のもと、丹精こめたコメづくりから生まれる佐渡のお米は食感がしっかりしているお米で、冷めてもお米のあまみが口に残ります。そのおいしさを味わってください。

佐渡の風景

大きな、大きな島、佐渡。
豊かな自然は海洋性気候の恵みです。

佐渡の面積は、855.25㎢。東京23区の1.4倍もの広さを誇ります。
離島としては日本一大きな島です



佐渡のお米が育つ地域

国中平野地域

山の恵み豊かな大佐渡、小佐渡両山麓山脈山裾で中山間地の穀倉地帯です。約1,000haの米田にお米が作付けされています。



中山間地域

島の北部と南部には、標高500～1,000mの山々が広がっています。こうした産地でも圃田などを利用して作付けされています。



海岸地域

海岸から山麓までのわずかな平地や日本海を望む高台の風通しの良い圃場で、ミネラルたっぷりの稲が育ちます。

