

全国のおいしいお米 ご案内

近年多種多様なおいしいお米、魅力的な品種がたくさん流通しています。

その中から黒光セレクトのおススメ品種をご紹介します！

郷土料理の献立やお米の食べ比べなどにぜひ活用ください♪

お米を食べよう！
取扱品目拡大!!

納品開始日：11月5日～
発注単位：5kg単位

裏面の専用紙で
ご発注ください

新潟県産 新之助



円/kg

コシヒカリとは違うベクトルのおいしさを目指して出来た品種。大粒でツヤがあり、芳醇な甘みとコク、しっかりとした粒感が特徴。冷めても硬くならずおいしいお米。

12月～
ご案内予定

青森県産 青天の霹靂



価格未定

2015年デビューのお米。粒がやや大きめで保温しても潰れにくく、上品な甘みがありどんなおかずとも相性がよい品種。

北海道産 ゆめぴりか



円/kg

R6年産食味ランキング1位の品種。甘みが強く、味が濃く、もちりとやわらかいのが特徴。白ごはんで味わうのがおすすめ。

岩手県産 江刺ひとめぼれ



円/kg

特別栽培のひとめぼれ。食感は柔らかめで粘り強さがあり、風味と甘みのバランスが良いお米。おかずとの相性が良い品種です。

岩手県産 銀河のしずく



円/kg

食味ランキングで「特A」を取得している岩手のオリジナル品種。さっぱりとした味わいで、噛むほど甘みを感じられるので冷めてもおいしいお米です。

新潟県産 魚沼コシヒカリ



円/kg

最高級ブランドとして誰もが知るお米。粘りがあり甘みも強く、粒立ちが良いのにもちもちした食感。噛むほどに甘みが広がり、冷めてもおいしいお米です。

長野県産 風さやか



円/kg

平成25年デビューの長野県オリジナル米。あっさりとした味わいで和洋中どんなおかずにも相性が良い品種。冷めてももちり食感とおいしさを保てるのが特徴。

山形県産 つや姫



円/kg

名前の通りツヤがあって真っ白で見た目にも美しい品種。アミノ酸が多く、甘みと旨みがしっかり感じられ、ごはんが主役になれるお米です。

宮城県産 だて正夢



円/kg

開発から12年、震災を乗り越えて平成30年デビューの品種。もちもち食感でお米本来の甘みと旨みが味わえます。冷めてもおいしいお米です。

黒光商事株式会社

TEL:03-3727-4888

FAX:0120-226-511

～全国のお米 ご注文書～

学校名： _____

納品開始日： **11月5日**～
発注単位： **5kg**単位

<FAX送付先>

黒光商事株式会社

FAX:0120-226-511

納品日	使用日	商品名（右表から選択）	数量【5kg単位】
/ ()	/ ()		kg
/ ()	/ ()		kg
/ ()	/ ()		kg
/ ()	/ ()		kg
/ ()	/ ()		kg
/ ()	/ ()		kg
/ ()	/ ()		kg

<お米リスト>

- ①ゆめぴりか（北海道）
- ②青天の霹靂（青森）
- ③江刺ひとめぼれ（岩手）
- ④銀河のしずく（岩手）
- ⑤だて正夢（宮城）
- ⑥つや姫（山形）
- ⑦新之助（新潟）
- ⑧魚沼コシヒカリ（新潟）
- ⑨風さやか（長野）

※（ ）内産地は省略可