

JA津安芸の自慢のお米

津安芸管内は、温暖な気候と豊かな土に恵まれた、風味豊かで甘みのある高品質なお米が生産される地域です。

生産者が心を込めて育て、徹底した品質管理で仕上げたお米は、昔から地元の食卓に欠かせない存在です。

今回は、当JA自慢のお米を紹介します。



令和時代の新品種 しふくのみり 至福の一杯

一粒一粒が大きいのが特徴で、噛めば噛むほど口の中に**甘み**と**旨み**が広がります。



お米の味わい評価

もちり感 ● ● ● ● ●

甘み ● ● ● ● ●

香り ● ● ● ● ●

特徴

- 一粒一粒が大きく、粒感しっかり
- 甘みと旨みが広がる
- 冷めてもおいしい
- お弁当やおにぎりにもぴったり

甘み・旨み・粒の大きさが際立つ、令和時代の自信作！

津安芸コシヒカリ



粒がふっくらとして艶があり、粘りと甘みのバランスが良いJA津安芸の定番コシヒカリ。



お米の味わい評価

もちり感 ● ● ● ● ●

甘み ● ● ● ● ●

香り ● ● ● ● ●

とくべつさいばいまい



厳しい生産管理と農薬・化学肥料の使用を減らした特別栽培米コシヒカリ。もちりとした粘りが旨さを引き立てます。



お米の味わい評価

もちり感 ● ● ● ● ●

甘み ● ● ● ● ●

香り ● ● ● ● ●

玄米をおいしく保つ保冷库



玄米保冷库（12袋～32袋）



保冷式 計量米びつ

お米を保管するポイント



玄米の品質低下を制御するために、低温の玄米冷蔵庫で保管してください。

※低温保管は、お米の呼吸が抑制され古米化が遅くなり、かびや害虫の繁殖が防止されます。



精米後は、精米保冷米びつをご利用いただき15℃以下の涼しいところの方が品質劣化の速度を遅らせることができます。

