

宮城県産「ひとめぼれ」について

日本一売れるお米、宮城県産ひとめぼれ。

宮城県産ひとめぼれは、中食・外食向けの販売量で

4年連続シェアNo.1※

どんな料理にも合い、冷めてもおいしいことから、お弁当屋さんや定食屋さんなど、多くの食のプロフェッショナルに選ばれています。

※宮城県産ひとめぼれ 中外食向け 販売量1位(2019年7月～2020年6月)

出典:農林水産省「米をめぐる関係資料」中・外食向け販売量全体に占める産地品種銘柄別割合より

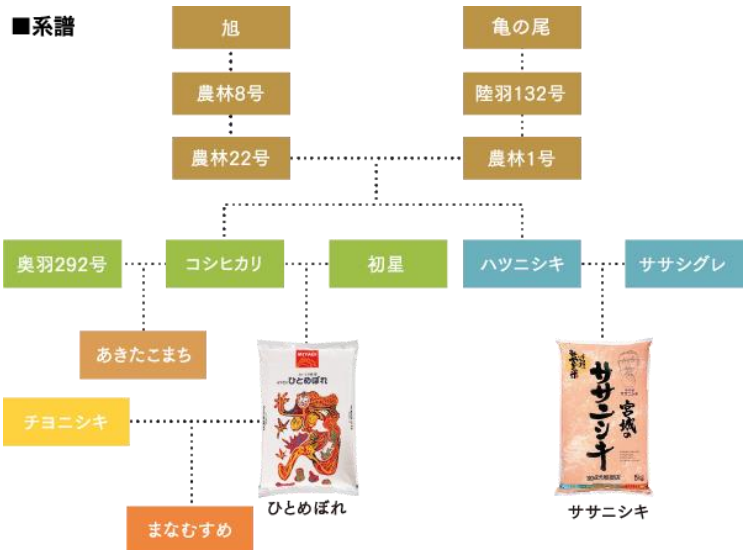
宮城生まれの人気銘柄



粘り・つや・うまみ・香りのトータルバランスが良く、
どんな料理にもぴったり合います。
誕生から30年間愛され続けてきた、宮城が誇る人気銘柄です。

コシヒカリを母に、初星を父に平成3年にデビューした品種です。今では、全国各地で栽培され、品種別国内生産量でもコシヒカリに次ぐ第2位の「ひとめぼれ」ですが、生まれは宮城県古川農業試験場で、宮城の気候風土に合わせて育成された品種です。つやがあり、適度な粘りとサッパリとした口あたり、まさに“ひとめぼれ”してしまう美味しさです。

また、粘り・つや・うまみ・香りのトータルバランスが良いことから、いろいろな料理にぴったりで、料理の幅を広げてくれるお米です。宮城の主要品種として大手量販店の家庭用途向け、及びコンビニエンスストア等の業務用向けに販売されています。



その他、みやぎ米の特徴や品種について詳しくはJA全農みやぎHPをご覧ください
→ <https://www.m-hozenmai.jp/>