

北海道米の中でも、よりクオリティの高い味わいを追求した高級ブランド米です。

ふっくりんこ

<一般精米>



<無洗米>



その名の通り、ふくらとしたおいしさが自慢のお米です。

平成15年採用、道南で生まれ育ち、地元で愛されてきた銘柄です。

平成19年産から、作付・販売区域を拡大して全道へ進出。さらに20年産からは、本格的に全国デビュー。

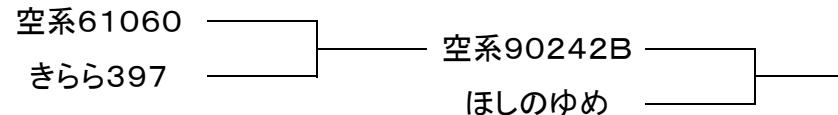
特徴

ふくらとした食感と、品質の高さが自慢のお米です。特に和食との相性が良く、「プロの料理人」も使用するお米として話題を呼んでいます。

「ふっくりんこ」という名前の由来

「ふっくりんこ」は一般公募で寄せられた4,655通の中から、道南在住の女性18名からなる選考委員会によって選ばれました。「ひと粒ひと粒がふくらとした、おいしそうなイメージ」が由来です。

「ふっくりんこ」の系譜(採用年／平成15年)



ふっくりんこ産地サミット公認マーク

平成19年7月道内4地区(JA)の「ふっくりんこ」生産者組織が集い、品質と安定供給を維持するための「ふっくりんこ産地サミット」を開催。このサミットで締結された品質基準をクリアしたお米には、品質へのこだわりの証として公認マークが付けられます。



「ふっくりんこ産地サミット」で協定を締結した品質基準

- (1)整粒歩合: 整粒80%以上を基本とする。
- (2)玄米白度: 19.5以上の確保を基本とする。
- (3)精米タンパク: 6.8%以下とする。
- (4)異常気象等により、品質維持やロット確保が困難な場合の取扱いについては、改めて協議する。