



丹後産コシヒカリは
平成15・16年産米に
引き続き、平成19年・20年・
21年産米が「おいしい
お米のランキング」で、
最高位の「特A」評価を
受けました。

特A評価について

日本穀物検定協会が昭和46年産米から食味官能試験に基づき実施しています。毎年全国規模の産地品種を評価し、特に食味の良好なものが「特A」にランキングされます。



丹後地域は、京都府の北部に位置し日本海に面した一帯で、宮津市、京丹後市、伊根町及び与謝野町が歴史的に一つの文化圏・経済圏を形成しています

竹粉や豆腐粕など地域の資源を活用した米づくり

化学農薬・化学肥料の使用を減らし環境にやさしい米づくり

食と自然、食と地域、食と人を大切に、おいしいお米をつうじ食文化と健康を大切にします。

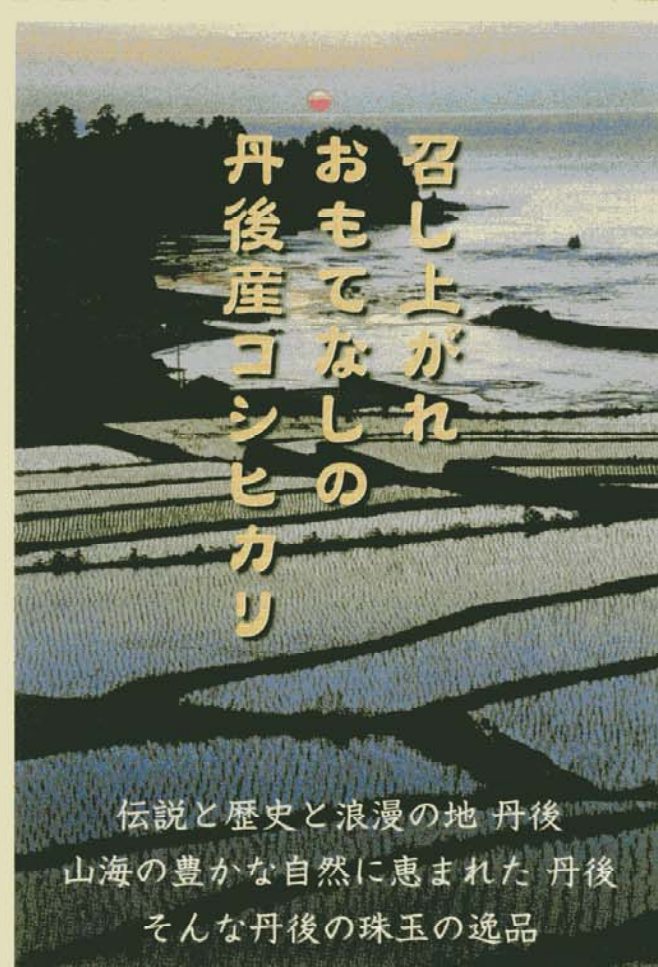
「丹後産コシヒカリ」の情報

特徴ある地域限定ブランド・プライベートブランドがWEB上に紹介されています。

検索  サイトで

「丹後」「コシヒカリ」「丹後米」などのキーワードを入力すると、生産者や販売情報がご覧頂けます。

《お問合せ》 TEL:0772-62-4305 FAX:0772-62-4333
〒627-8570 京丹後市峰山町丹波855
丹後産コシヒカリPRプロジェクト事務局
(京都府丹後広域振興局農林商工部企画調整室農業振興担当)



伝説と歴史と浪漫の地 丹後
山海の豊かな自然に恵まれた 丹後
そんな丹後の珠玉の逸品

「丹後農業農村写真コンクール」入賞作品



丹後産コシヒカリPRプロジェクト
(京都府丹後広域振興局・丹後農業研究所)