

京都丹波キヌヒカリ

3年連続、
食味の最高ランクを
獲得しました。

※一般財団法人日本穀物検定協会 食味ランキング



京都丹波米良食味推進協会





京都丹波キヌヒカリの特徴

Point 1

絹のように
白く艶やかで美しい。

Point 2

さっぱりとした味わいで
甘みがある。

Point 3

炊きたてよし。
お弁当にもよし。

「京都丹波キヌヒカリ」について

キヌヒカリは炊きあがり絹のように美しく、さっぱりとした甘みがあり、お弁当などにも人気の高い品種です。また今回、南丹市八木町で栽培されたお米が、「大嘗祭」で供納されました。近畿地方を中心に広く栽培されていますが、他地域で特Aを取った事例は平成4年に1例しかありません。近年、新たな品種で特Aを取る産地が増えている中、長年親しまれているキヌヒカリで「3年連続特A評価」という快挙は、京都丹波地域の生産者の高い技術力の証であります。

「米の食味ランキング」って!?

一般財団法人日本穀物検定協会が発表しているランキングで、専門家による食味試験に基づき評価されています。

複数産地のコシヒカリのブレンド米(基準米)と比較し、特に食味が良好なものを「特A」、良好なものを「A」、おおむね同等なものを「A」とするなど、5段階で評価されています。

京都丹波キヌヒカリは「ファーマーズマーケット たわわ朝霧」や、京都丹波地域内の各直売所などで購入できます。

【お問い合わせ先】京都丹波米良食味推進協会事務局（京都農業協同組合営農部）0771-22-6985



京都丹波米良食味推進協会

