

新登場

くまもとの新しいお米
「くまさんの輝き」って
どんなお米？



つやつや
ぴかぴか
おいしいお米
だモン



©2010 熊本県くまモン

KUMASAN NO KAGAYAKI

「くまさんの輝き」は、熊本県農業研究センターで
15年という長い歳月をかけて開発した
熊本県のオリジナル品種です。

おいしい

炊きあがりにツヤがあり、
粘りが強くておいしいのが
特長です。

「くまさんの輝き」は、一般財団法人
日本穀物検定協会が実施した
平成28年産米の食味ランキン
グで「特A」評価を獲得しました。



高い品質

夏の暑さによる品質低下
(お米が白く濁るなど)が少なく、
米粒がきれいです。

白い濁り

一般的な品種



くまさんの輝き



こだわり

- 「くまさんの輝き」の栽培に適した地域で
つくっています。
- 県が定めた基準^{*}に沿ってつくっています。
※品質や食味を確保するために熊本県が定めた「熊本県推奨うまい米基準」
- 栽培技術の向上に熱心な生産者がつくっています。

この赤い袋が
おいしい「くまさんの輝き」の証です。
あかし



くまさんの輝き

KUMASAN NO KAGAYAKI

「くまさんの輝き」の名前は
「熊本県で生まれた輝きある美しいお米」
を表現しています。

ロゴマークの88個の星は、
お米を作る際にかかると言われていた手間の数に由来し、
その中の大きな星11個は、
それぞれ熊本県の11地域を表しています。