

## 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



©2018 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<sup>※</sup>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。