

山形県水稻新品種



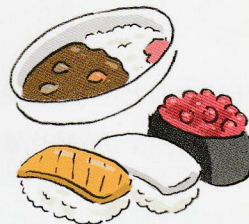
雪若丸ロゴマークの意味は？

「日本の元気を食卓から」をテーマにしており、大きな赤い丸は日本と太陽を、小さな緑色の丸はたっぷりご飯が盛られたお茶碗であり、食卓に集まった家族とその笑顔を表現しています。

雪若丸はどんな料理に向いてる？

粒立ちがしっかりしている雪若丸は、寿司やカレー、炒飯やピラフなどとも相性が抜群。

また、上品な味わいがどんな料理も引き立てますので、日常の食卓をひと味リッチにしてくれます。



雪若丸をよりおいしく炊くコツは？

いつも通りにお米を研いだら、炊飯器の目盛り通りに水を浸して1時間ほど吸水させます。あとは炊飯して蒸らすだけ。

ひと粒ひと粒の食べ応えが新食感の、おいしい雪若丸を召し上がれ。



山形「つや姫」「雪若丸」ブランド化戦略推進本部

山形県農林水産部県産米ブランド推進課内
TEL.023-630-2476 <http://www.tuyahime.jp>

あの「つや姫」に、
凛々しい弟君の誕生です。

山形県水稻新品種

