

[穀類]

米

とちぎでは、肥沃な大地と豊富な水源を味方に、
極上の米づくりが行なわれています。



とちぎコシヒカリ

とちぎのお米の代名詞

栃木県産コシヒカリは、日本穀物検定協会による食味ランキングで、平成25～28年産が4年連続最高評価の「特A」に続き、平成30年産及び令和元年産においても「特A」を獲得。炊きたてのつやつや感と、もちっとした弾力ある粘りが特徴。



とちぎの星

キラリと光る、美味しいお米

キラリと光るニューフェイス

「なすひかり」を父に開発され、平成27年産、29、30年産及び令和元年産が「特A」を獲得。大粒で炊飯後も粒がしっかりしているのが特徴。2019年11月、高根沢町で収穫された「とちぎの星」が「大嘗祭」に採用され、大きな話題となった。



なすひかり

とちぎ生まれの優良食味米

栃木県で開発されたオリジナル品種で、収穫が早く、一粒一粒が大きいのが特徴。平成22年～27年産まで6年連続「特A」(平成25年産は参考出品)を獲得、平成30年産及び令和元年産も「特A」を獲得。