

とちぎのおにぎりスター誕生! 第3回 おにぎりコンテスト 応募用紙

栃木の美味しいおコメたち

〈主な産地〉

とちぎの星
なすひかり



栃木県は、肥沃な土壌・豊かな水資源を有しており、約59,200haの水田でコシヒカリを代表に、おいしいお米が栽培されています。(生産量全国第8位)

最近、県オリジナル品種である「とちぎの星」と、県北部を中心に「なすひかり」が作られています。



豊かな稲穂が実った県内の水田

とちぎの星

令和元年産
食味ランキング
特A

燦然と輝く栃木の星となるよう
願いが込められた
栃木のニューフェイス

とちぎの星は、なすひかりを親として平成26年に本格登場しました。大粒でくずれにくく、豊かな甘みと冷めてもおいしいのが特徴で、お弁当のおにぎりとしてもおいしく食べられます。令和の大嘗祭の儀式に用いられた話題のお米であるとともに、令和元年産食味ランキングでは3年連続、4回目の最高評価「特A」を獲得した実力派です。

なすひかり

令和元年産
食味ランキング
特A

いつでもおいしく那須高原の
爽やかな気分が味わえる
栃木のオリジナルブランド

なすひかりは、コシヒカリを親として誕生しました。粘りや甘みがあり、さめてもおいしいというのが特徴で、毎日の食卓はもちろん、ハイキングや遠足のおにぎりとしても、いつでもおいしく食べられるお米です。令和元年産食味ランキングでは、2年連続、8回目の最高評価「特A」を獲得しました。

XXXX 食味ランキングとは XXXXXXXXXX

(一財)日本穀物検定協会が全国の主要銘柄の米の食味について、毎年ランク付けを行い発表している。基準米と比べて、5段階評価で特に良好なものを「特A」としている。

ふりがな		複数人で応募の場合はご記入ください		
氏名	グループ名	人数	人	
学校名	学部	学科	学年	年
自宅の住所 (学校を通してお申し込みの場合は不要)		電話番号		
〒		-		
おにぎりの名前		年齢	歳	性別
				男・女
		調理時間		1人当たりの材料費
		約	分	約 円 (1個当たり約 円)
使用した食材と分量 (1人前)				
県食材には○	食材	分量		
	お米	米	g	
	<input type="checkbox"/> とちぎの星	ごはん	g	
	<input type="checkbox"/> なすひかり		g	
1人前の写真を貼ってください (サイズL版以上を添付してください)				
◆作り方 (詳細にお書きください)				
◆アピールコメント				

応募締切 10月20日[火]

あて先

〒320-0811 宇都宮市大通り1-4-24 栃木リビング新聞社内
「とちぎのおにぎりスター誕生!」事務局
メール: tochigi@m-living.com