



県産米ファン拡大キャンペーン

とちぎの星[★]を食べよう



しゃきっ! ぱりっ! ぷりっ! もっちり!

冷めてもおいしいヨ!



栃木県では「とちぎの地産地消推進店」「とちぎの旬彩店」に加盟している宿泊施設で、「県産米ファン拡大キャンペーン」を実施中。キャンペーン協賛施設に宿泊されたお客さまへ、栃木県オリジナル品種「とちぎの星」をプレゼントしています。

「とちぎの星」は、しゃきっと米粒が立っていて、外側はぱりっとして、中は弾力がありぷりっとした食感。コシヒカリ系の良さをもちつつ、いま流行のしっかり系の要素を持ち合わせた、粒感のある凄く響くお米です。炊きたては旨味が強く、冷めると甘みが増してさらにもっちり! 炊きたてと冷めてからの2度楽しめるので、おにぎりやお弁当など食べ盛りのお子様を持つご家庭にもピッタリです。

栃木県農業試験場で長い年月をかけて育成された、栃木県のオリジナル品種。コシヒカリを親に持つ良食味品種「なすひかり」と

病気に強い系統「栃木11号」を親に持ち、両親譲りの大粒種で、名前には、「様々な災害に打ち勝ち、燦然（さんぜん）と輝く“栃木の星”となって欲しい」との思いが込められています。

令和元年には、天皇の皇位継承に伴う重要祭祀「大嘗祭」で用いるお米にも選ばれました。



抜穂の儀



「とちぎの星」を食べて、アンケートにお答えください! コンテスト入賞米など120名にプレゼント!

締め切り / 2023年2月28日

プレゼントはコチラ



「とちぎの星」を食べた感想をお聞かせください。「2022年度キラリと光る とちぎの星食味コンテスト」で入賞した大賞・金賞・銀賞米等を抽選で合計120名にプレゼントします! 応募フォームや詳細は左のQRコードからwebサイトで確認ください。



入賞米3点詰合せ(各1kg)	10名
金賞受賞米(1kg)	20名
銀賞受賞米(1kg)	40名
とちぎの星(2kg)	50名

主催：栃木県（一社）とちぎ農産物マーケティング協会
問い合わせ：TEL.028-616-8787 栃木県宇都宮市平出工業団地 9-25