

年に一度の贅沢をお届けします。

分析機械と一流料理人が 日本の頂点と評価しました。

人見浩農園の作る「ゆうだい21」は、2021年11月米・食味分析鑑定コンクール都道府県代表最終審査で金賞、2021年1月一流料理人が選ぶお米番付で優秀賞(全国2位相当)、ダブル受賞。食味計という機械による審査と一流料理人による人の審査という両極の食味コンクールで全国の頂点に立ちました。

人見浩農園では今後生産する「ゆうだい21」を「頂天」と名付け、予約販売することになりました。



金賞受賞「頂天」 大粒・有機肥料米

ゆうだい21【頂天】

新米5kg **10,000円**
(消費税・送料込)

実績	お米番付主催の八代目儀兵衛京都府祇園と 東京都銀座の米料亭で期間限定提供
----	---

香箱に
入れてお届け
致します



一般的に流通しているほとんどのお米に比べ、「頂天」は2.00mmと大粒であり、通常ではなかなか食べられない特別なお米です。



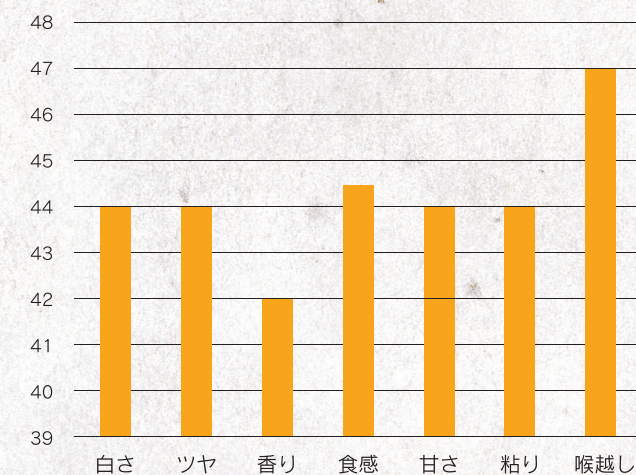
いつものお米と
また違う美味しさ！
冷めても美味しい
モチモチ食感が
クセになる！



米・食味分析鑑定コンクール

全国から出品された米を食味分析計や穀粒判別機など主に機械を使って採点。1次～3次審査を経て、優秀なお米が選ばれる代表的コンクール。

お米番付



ミシュラン星付き料理人やフードコラムニストなど各方面の食のプロフェッショナル達が機械を一切使わず、実際に食べて本当に旨い米を評価する権威あるコンクール。

【審査員のコメント】

- 外見が美しい。全てにおいてレベルの高いお米。
- ツヤの良さはビックリしました。のど越しも最高。
- ソフトな歯ざわり。白さツヤが素晴らしい。



「ゆうだい21」とは

宇都宮大学が育成した品種。コシヒカリより甘みや粘りが強く良食味で冷めても美味しいと言われる。まだ生産量が少なく希少なが近年各種お米コンクールでは上位を占めている品種。



(写真右が前田名誉教授、左が人見浩)

はじめまして、「人見浩農園」 代表の人見 浩と申します。



標高約400m(スカイツリー展望台位)に位置する栃木県的那須高原で水稻約東京ドーム1個分の面積でお米を栽培しています。(8割ゆうだい21、2割コシヒカリ)宇都宮大学農学部雑草防除専攻卒。元JAなすの稲作指導員。

プレゼントキャンペーン

全国食味コンクール金賞受賞米
サンプル**3合**プレゼント

応募
方法

お届け先と応募理由を書きメールにてお申込ください
atom-21@nasuclub.co.jp

8月25日締切 (8月お届け)

先着
100名

