

炊きたても、さめても、

おいしい、ひめの凧。



愛媛に新しく美味しい
お米が生まれました。

美しくつよく 華やかなお米

ひめの凧



HIME NO RIN

“ひめの凧”は愛媛県が美味しさにこだわり 16 年の歳月をかけて開発したお米です。
しっかりとした噛みごたえ、華やかな香りと上品な甘みを、ぜひ御賞味ください。

《ひめの凧の特徴》

- ①大粒で透き通るような美しさ ②華やかな香り ③口の中にずっとしっかりとした噛みごたえ ④炊きあがりツヤツヤ広がる上品な甘み さめても美味しい

愛媛県が16年の歳月をかけて開発

美味しさにこだわって選び抜きました

愛媛県農林水産研究所主任研究員 水口聡

とびっきり美味しい品種を作りたいという想いで、美味しさにこだわって選び抜いたのが“ひめの凜”です。しかも、美味しいだけでなく、夏の暑さに強く、収量が多くて栽培しやすいという三拍子揃った品種です。私たちが自信を持って送り出すお米ですので、ぜひ食べてみてください。



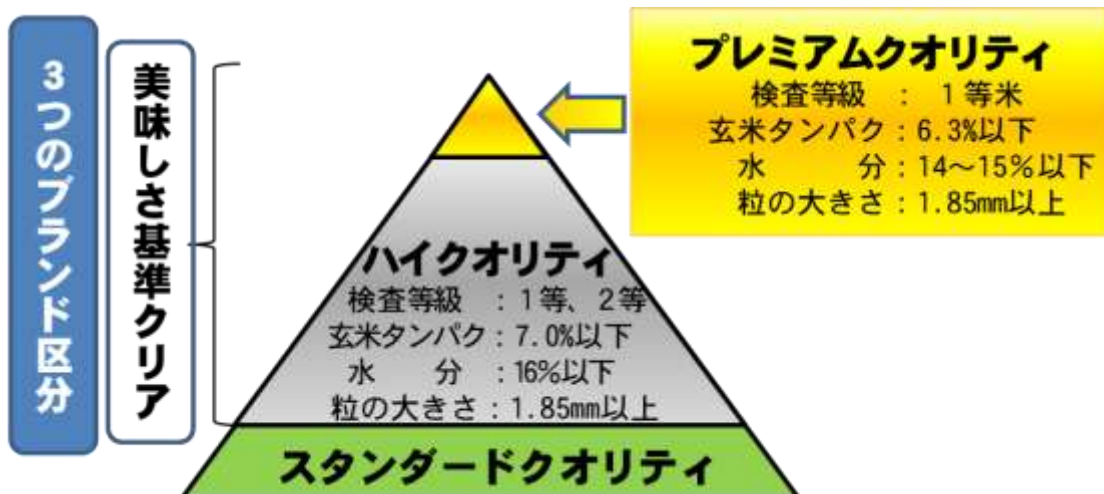
“ひめの凜”のこだわりの生産

①県が定める栽培基準を遵守する「認定栽培者」だけが生産

②「美味しさ基準」によって、3つのカテゴリに区分

“ひめの凜”は、愛媛県が美味しい米づくりへの意欲にあふれる方々を認定栽培者として認定し、その方々だけが栽培をしています。認定された栽培者は、“ひめの凜”の実力をしっかりと引き出すため、講習会に参加し、栽培マニュアルや県・JA の指導を遵守し、愛情を込めて栽培をしています。

また、収穫されたお米は、通常行われる農産物検査だけでなく、食味を分析し「美味しさ基準」により3つのランクに区分するなど、美味しいお米を消費者に届けるために、県・JA・生産者が一丸となって取組んでいます。



プレミアムクオリティ
認定マーク



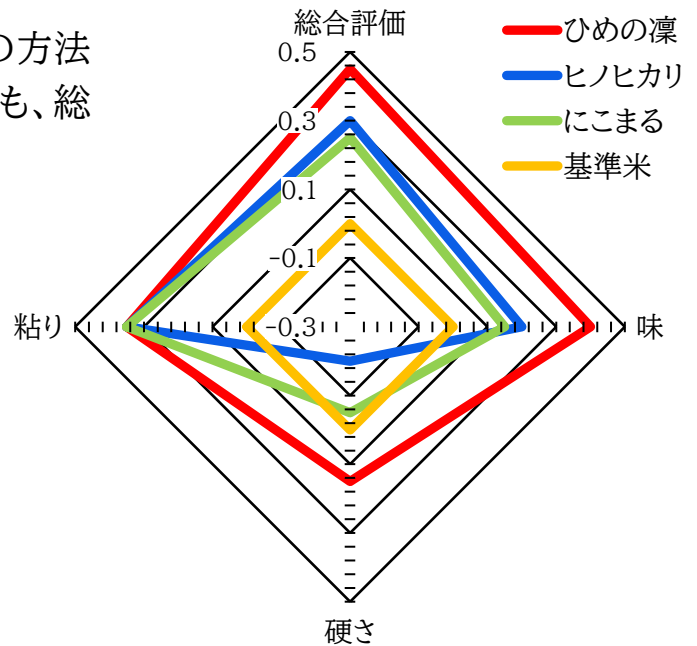
ハイクオリティ
認定マーク

“ひめの凜”の高い食味評価

日本穀物検定協会が行う食味ランキングの方法と同様の試験方法で、県内の主要品種よりも、総合評価、味で高い評価を得ています。

おすすめの食べ方

炊きたてはもちろん、冷めてもご飯の美味しさが感じられ、お弁当にもぴったりです。また、カレーや丼物も、ツブツブの食感と上品な甘みが味を引き立て、大人から子供まで喜ばれるお米です。



粒がしっかりしていて、とにかく美味しいというのが一番。

かっぼう寿

料理長 山本寿

松山市二番町 1-3-12 古唐人ビル 1F

TEL089-935-6658



ひめの凜は肉でも魚でも野菜でも何でも合います。粒がしっかりしていて、とにかく美味しいというのが一番。コシヒカリなどのブランド米もいいですが、ひめの凜は全然負けていないので、愛媛県にとって、これから心強い食材になると思いますよ。

“ひめの凜”の美味しい炊き方

ポイント

①水加減は普段より少し多めに

“ひめの凜”はコシヒカリやヒノヒカリなどと比較して、大粒でしっかりとした噛み応えのある品種です。初めて炊く際は、普段より水を1合当たり小さじ1杯分、多めにしてお試ください。

※2回目以降は、お好みの水加減に調整してください。

②炊飯前はしっかり水に浸けて

“ひめの凜”はヒノヒカリやコシヒカリに比べて大粒の品種です。炊飯前は、しっかり水に浸けてください。

※浸漬不要な炊飯器もありますので事前に御確認ください。

浸漬時間の目安

夏	40分～50分
春・秋	50分～60分
冬	70分～80分

美しく、つよく、そして華やかに
ロゴデザイン・ネーミングに込めた想い



ロゴデザインは古事記にも記されている、愛媛の地名の由来となった女神「愛比売^{えひめ}」をモチーフに、米粒の形を女性の髪と顔に見立て、上品でモダンなデザインにすることで、お米そのものの華やかな香りと味わいを表現しました。

また「ひめの凜」というネーミングは、夏の暑さに強く、大粒でしっかりとした噛みごたえながら、華やかな香りと味わいを備えたお米の、凜とした魅力を表現しました。

美しくつよく 華やかなお米

ひめの凜



HIME NO RIN



湯気がほかほかのときも、
夢がほかほかのときも、
おいしいごはんであること。

空腹も忘れて、好きなことに没頭する。
食べる間も情しんで、やりたいことに打ち込む。

夢に向かって進む、あなたのために。

私たちは、炊きたての時だけでなく、
さめでもおいしいお米を、届けたいと思いました。

どこまでも、がんばるあなたを
どこまでもおいしく待てるように。

炊きたても、さめても、おいしい。
愛媛の新しいお米、ひめの凜。