

環境への配慮とおいしさに
こだわる生産者と消費者を
つなぐお米です。

It is a rice that connects producers and
consumers with uncompromising
standards for environmental friendliness
and deliciousness.



Shiga, Japan

Lake
Biwa

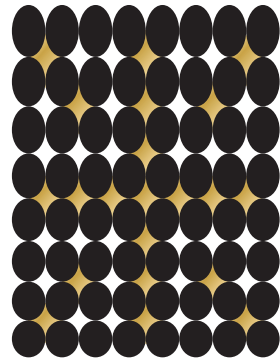
近江米振興協会

〒520-0807 滋賀県大津市松本一丁目2番20号
滋賀県農業教育情報センター内

TEL 077-523-3920 FAX 077-523-5611

Ohmi Rice Promotion Association

1-2-20 Matsumoto, Otsu City, Shiga, Japan 520-0807
tel +81-77-523-3920 fax +81-77-523-5611



きらみずき

滋賀県産近江米

Ohmi Rice from Shiga

K I R A M I Z U K I

こだわる人が選ぶ 「おいしさ」

「きらみずき」は、大粒でしっかりとした食感、すっきりとした瑞々しい甘さが強みで、噛むほどに甘さが広がります。食味官能検査では、「コシヒカリ」と同等以上の評価を得ています。

Deliciousness selected by people with uncompromising standards

KIRAMIZUKI has the advantages of large grains with a firm texture and a light, fresh sweetness that grows the more you chew it. In taste panel tests, it has received evaluations equal to or better than Koshihikari.



こだわる人が選ぶ 「やさしさ」

「きらみずき」の栽培方法は、田んぼの中で化学肥料（窒素成分）と殺虫・殺菌剤を使用しない栽培、またはオーガニック栽培に限定しています。

Friendliness selected by people with uncompromising standards

The cultivation methods for KIRAMIZUKI are limited to cultivation without using chemical fertilizers (nitrogen components), insecticides, and fungicides inside the rice field or organic cultivation.