

Imakane Rice

今金米



水質日本一の米どころ

これが、今金町のプライド。

今金町を東西に流れる清流「後志利別川」^{しりべしとべつがわ}。水質日本一を誇るこの川を中心に、今金町の水田は広がっています。清流の恵みを受けて、明治の昔からこの土地では米作りが行われてきました。寒さ厳しい北海道の環境に適した「万太郎米」を育成した佐藤万太郎が新品種の研究と後進の指導にあたった地としても知られています。



YES! clean米への取り組み



安全・安心に配慮したクリーンな「北のクリーン農産物(YES!clean米)」の生産にも長年取り組んでいます。この制度は、極力農薬や肥料を減らすことによって自然環境への負荷を軽減するために、化学肥料の使用量と農薬の使用回数について、全道一律の数値化された登録基準が設けられています。

- 取扱い期間 | 通年販売(Aコープいまかね店他)
- 主な品種 | ゆめぴりか、ななつぼし、ふっくりんこ
- サイズ・等級 | 10kgパッケージ、玄米量り売り(Aコープいまかね店)



ゆめぴりか ～北海道米の最高峰～

米の食味ランキングで「特Aランクの評価」を獲得。北海道最上級ブランド米として幅広い年代から高い評価を得ているゆめぴりか。「日本一おいしいお米を」という北海道民の「夢」にアイヌ語で美しいを意味する「ピリカ」を合わせて名づけられています。

ななつぼし ～甘みと粘りの究極のバランス～

バランスに優れた味わいと冷めてもおいしいという特徴から、食卓はもちろんお弁当などでも広く活用され、北海道では最も食べられている品種です。

ふっくりんこ ～ふっくら食感、心地よい甘さ～

今金町が位置する北海道南部で開発された高品質米。その名の通りふっくらとした食感が魅力です。栽培に最適な道南と空知の一部の産地限定で作付けし、品種本来のおいしさを大切に守っています。

100%今金産米を手軽に味わう。

日本一の清流、後志利別川で育まれた純度100%の今金米。「今金濃米」には「おいしいお米を手軽に食べてほしい」という想いがギュッと濃縮されています。レトルトパックなので温めるだけでいつでも味わうことができます。



- 今金濃米 ～ゆめぴりか～
内容量 200g(1人前)
- 今金濃米 ～ななつぼし～
内容量 200g(1人前)
- 今金濃米 ～ふっくりんこ～
内容量 200g(1人前)

