

JAならではのラインアップ! 北海道から九州まで各地の人気銘柄を品揃え

2024(令和6)年

8月 お届け **コシヒカリ**

鹿児島県産

徹底した土づくりと太陽をいっぱい浴びて育ったお米です。炊き上がりはつやつやして、香りにも特徴があります。

9月 お届け **みずかがみ**

滋賀県産

滋賀県で開発され、平成25年の秋にデビューしたお米です。炊きあがり白く、ほどよい粘りが特徴のお米です。

10月 お届け **こしいぶき**

新潟県産

コシヒカリの伝統を受け継いだ味と香りが自慢の新潟米です。冷めても硬くならず、良食味が持続するのも特徴です。

11月 お届け **銀河のしずく**

岩手県産

平成28年にデビューした岩手県オリジナル水稲品種で、炊き上がりの白さ、粘りと硬さのバランスの良さ、かむほどに広がる甘さが特徴です。

12月 お届け **ゆめぴりか**

北海道産

「日本一おいしい米を」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」を合わせて名付けられました。程よく粘り、柔らかくて甘みがある品種です。炊き上がりがつやつやかで粒に厚みがあります。

2025(令和7)年

1月 お届け **つや姫**

宮城県産

「つや姫」はその名のとおり炊いた時のつやに優れ、白く美しい見た目が特徴です。コシヒカリと比べ甘みや旨みが強く、粘りと柔らかさのバランスが良いお米です。

2月 お届け **はるみ**

神奈川県産

名前は「湘南の晴れた海」に由来しており、キヌヒカリの後継品種として神奈川県で開発されました。つやがあり強い甘みの特徴です。冷めても硬くなりにくい品種です。

3月 お届け **コシヒカリ**

長野県産

長野県はアルプスからのきれいで豊富な水、澄み切った空気というお米の生育に恵まれた自然環境です。つやと甘み、適度な粘りが特徴のお米です。

4月 お届け **天のつぶ**

福島県産

福島県が15年かけて開発したオリジナル品種で、大粒のしっかりした食感で噛むほどに米本来の旨みを深く感じつつも、ほどよい粘りがあります。

5月 お届け **サキホコレ**

秋田県産

令和4年10月に本格デビューしたサキホコレは食味にこだわって開発されました。ふっくらとした粒立ち噛むほどに広がる甘い風味が特徴のお米です。

6月 お届け **雪若丸**

山形県産

際立つ白さと艶のある外観が雪のように美しいことから「雪若丸」と名づけられました。しっかりとした粒感と適度な粘りが両立した「新食感」をお楽しみ頂けます。

7月 お届け **とちぎの星**

栃木県産

ぶくっと大きく、豊かな甘さが特徴的な「とちぎの星」は、2019年11月には皇位継承に伴う大嘗祭でも使用されました。大粒で粒がしっかりして、冷めても美味しいお米です。



2521190

料金受取人払郵便
綾瀬局承認
682
差出有効期限
2024年6月11日～
2026年6月10日
まで(切手不要)

(受取人)
神奈川県綾瀬市早川2605-5
全農パールライス(株)
神奈川営業所営業課行



切手は不要です

“日本のごはんのもはん”をめざします



〒252-1123 神奈川県綾瀬市早川2605-5
全農パールライス株式会社 神奈川営業所営業課

「パールライス」の品質を高める
ため、生産者への支援を強化し、
安定した供給を実現します。



「パールライス」の品質を
高めるため、生産者への
支援を強化し、安定した
供給を実現します。

JAの経営方針「2023～2024
年度経営計画」に基づき、
生産者への支援を強化し、
安定した供給を実現します。