

にいがたまい

すべてに愛情、^{コメ}米てます。新潟米

新潟米の多様なラインナップの魅力を凝縮した冊子 「新潟米図鑑」を制作しました

新潟米の購入促進や消費拡大につなげるため、新潟米の多様な銘柄の特徴、ストーリー及び料理との相性等の魅力を一冊にまとめた冊子「新潟米図鑑」を新たに制作しました。

本冊子は県ホームページに掲載するとともに、県主催のイベントや商談会等において配付し、一般消費者をはじめ米を扱う事業者等に向けた新潟米の魅力発信に活用します。

1 主な内容

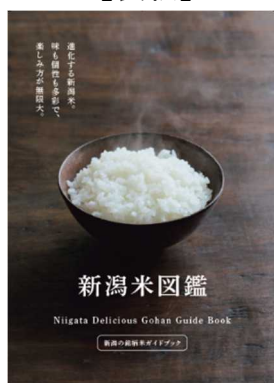
- ・コシヒカリ、新之助をはじめとする主要銘柄9品種の紹介
- ・五ツ星お米マイスター蒔谷梨絵さんが教える「ご飯がもっとおいしくなる小さなコツ集」
- ・料理との相性を考えて開発されたうるち米、もち米及び酒米の紹介
- ・新潟米の歴史とおいしい理由
- ・食のプロ4名による新潟米の食べ比べ

※本冊子は食の総合情報誌「dancyu」を手掛ける株式会社プレジデント社の編集協力を得て制作しました。

2 掲載場所（県ホームページ）

<https://www.pref.niigata.lg.jp/site/syokuhin/niigatamai-zukan.html>

【表紙】



【コシヒカリ】



【本件についてのお問い合わせ先】

販売戦略班（新潟米担当）

戸松、五十嵐、丹後

（直通）025-280-5306 （内線）2945