

お米

コシヒカリ
こしいぶき
新之助



新潟のお米といえば「コシヒカリ」。JA新潟かがやきは、広い管内を活かして地域の特性にあったコシヒカリを栽培しています。また、多様な需要に応えるために、コシヒカリの血統を受け継ぐ早生品種「こしいぶき」や、大粒でコクと甘みが強い新品種「新之助」などコシヒカリ以外の新潟らしい銘柄も栽培しています。農薬や化学肥料の使用を従来の栽培方法の5割以上削減する取り組みにも力を入れており、環境にやさしく、安心してお召し上がりいただけるお米です。



出荷時期

出荷時期: コシヒカリ: 9月下旬～
こしいぶき: 9月上旬～
新之助: 10月中旬～

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12

JA新潟かがやき管内収穫地域

全域

知っ得! 豆知識 /

精米されたお米は生鮮食品。密封容器に移し替えて、野菜室で保存するのがベストです。