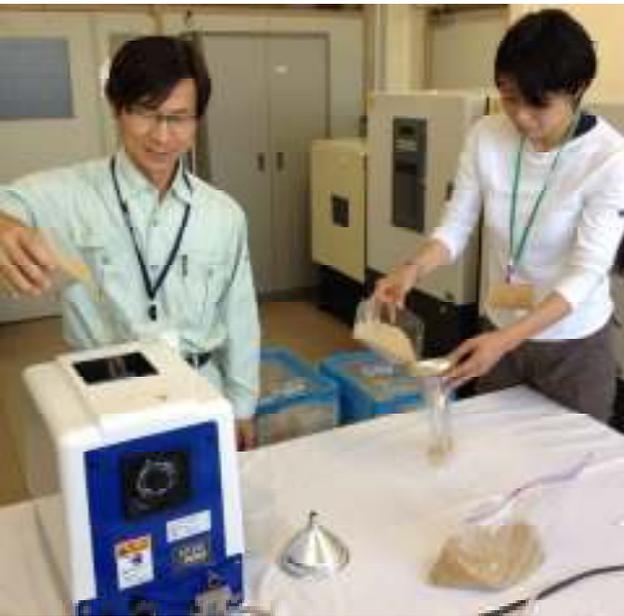


旨い智頭米を集めました。

智頭米ブランド化検討会(会長 草刈章博)では、“智頭の旨い米ナンバーワン決定戦”に出品された生産者のうち、「米づくりには自信がある」「栽培技術を磨きたい」など、米づくりに意欲的な生産者20名で構成しています。

智頭の恵まれた自然環境と生産者の栽培技術によって育まれる智頭米のおいしさを全国に発信しています。



『旨い』を見える化する

智頭の旨い米ナンバーワン決定戦に出品されたお米を鳥取県農業試験場の食味測定器で測定し、米の旨みを示す“食味値”で順位を決定します。そのなかで、智頭産コシヒカリのうち食味値80点以上を“銀のブランド米”食味値85点以上を“金のブランド米”として有利価格を設定し、全国へ販売しています。(ブランド米は智頭産コシヒカリに限定しています)

県外へのお土産や
ご贈答用にいかが？

『連携』した米の集荷・出荷体制

智頭ブランド米は鳥取いなば智頭支店の協力によりライスセンターの倉庫で品質検査を経て保管され、中嶋米穀株式会社(鳥取市千代水)が販売に必要な数量に応じて智頭町(ライスセンター)へ集荷に訪れます。智頭ブランド米は、JA・米穀会社との連携により新鮮な状態で全国へ流通販売されています。

『質』を高める

農業を取り巻く環境が年々厳しさを増す中、農業で生計を立てるためには耕作面積を拡げ、米の収量を増やすのが一般的ですが、智頭のような中山間地域では“量より質”を重視し、旨い米をつくり、米の販売単価を押し上げることが智頭の農業を守るための方法のひとつであると同時に、消費者が真に求めているものであると考えています。

【販売価格】

2合(300g) 300円(税込)

2kg 1,300円(税込)

5kg 各店オープン価格

智頭町総合案内所

ikari楽悴(智頭駅前)で好評販売中！

鳥取市内スーパー マルイ(湖山店・薬師町店)

