

choice

お米

自然豊かな北の大地で生産する
北海道米。お米の品種によつて
味わいや風味は変わります。
岩見沢で生まれた「ななつぼし」
をはじめ、代表的な品種6種の
特徴をご紹介いたします。

噛めば噛むほどに



イチオシ



岩見沢市にある北海道立中央農業試験場で誕生。
程よい甘さとバランス、冷めても美味しい品種です。



ゆめぴりか
ななつぼし
おぼろづき
あやひめ
ゆきさやか
ふっくりんこ
玄米

つややかで美しい炊き上がり。
噛むほどに口の中に甘みが広がり、しっかりとした粘りの最上級ブランド。

おぼろづき
あやひめ
ゆきさやか
ふっくりんこ

粘りと炊き立ての独特な風味。
アミロース含有率が低いため、北海道米の中でも強めの粘りが特徴です。

ほど良い粘りで甘みがあり
食味も良い希少品種です。
雪のように白くつややかな
炊き上がりです。

名前どおりふくらとした食感。
北海道の道南と道央の空知エリアの一部の産地限定で作付けしています。

北海道随一の米どころ
岩見沢のお米



岩見沢の

お
米

お米の収穫量及び作付面積において、全道で
トップを誇る『北海道岩見沢市』
ふるさと納税でも人気が高い岩見沢のお米は、
品種や量などに応じて返礼品の種類が豊富です。
米づくりに関わる全ての方の弛まぬ努力と想い
が、一粒一粒に込められています。





北海道産ゆめぴりか・北海道産ななつぼしは、
一般財団法人 日本穀物検定協会による
令和5年産米の食味ランキングで特Aランク評価を取得。

五つ星お米マイスター監修 北海道岩見沢産お米各種

ゆめぴりか：程よい甘さと粘り、北海道でも根強い人気の米
ななつぼし：バランスに優れ、冷めてもうまい岩見沢で生まれたお米
ふっくりんこ：ふっくらとした見た目とつや、甘さが強い

常温 消費期限：夏期間：精米日から1ヶ月
冬期間：精米日から2ヶ月



返礼品事業者：株式会社 ZAWA.com

五つ星お米マイスター監修
北海道岩見沢産ゆめぴりか

気軽に手早く、でも美味しいお米を食べたい…そんな想いを叶えてくれるのが岩見沢市の無洗米。五つ星お米マイスター前野氏が監修し、米の食味ランキングにおいて特Aランク評価を得た「北海道産ゆめぴりか」がご自宅で食べられます。
(肌糠をあらかじめ取り除いている為、米を研ぐ必要がありません。)

常温 消費期限：夏期間：精米日から1ヶ月
冬期間：精米日から2ヶ月



返礼品事業者：株式会社 ZAWA.com



五つ星お米マイスター
前野 雅彦氏 監修

五つ星お米マイスターとは

五つ星お米マイスターは技能試験に合格した者。
三つ星お米マイスター合格者のみが受験できる上位資格です。

- ①精米技術（お米を精米する技能。精米機械の知識）
- ②玄米鑑定（玄米としての米を見極める能力）
- ③米穀商品説明（三つ星で学んだこと等を消費者に説明する能力）
- ④炊飯技術（ご飯を炊く能力）
- ⑤食味官能評価（ご飯としての米を見極める能力）
- ⑥米穀ブレンド技術（ブレンドする能力）
- ⑦炊飯指導技術（飲食店等に炊飯を指導する能力）



返礼品事業者：有限会社 山石前野商店

峯さんの「じゅんかん育ち」 ゆめぴりか・ななつぼし・ふっくりんこ

下水道の資源を有効利用して、土づくりからこだわって農作物を生産する取り組みは、安全で美味しい食材をつくる手法として注目。
現在では「じゅんかん育ち」の呼び名で全国で取り組まれており、中でも峯さんのお米は高い食味で高評価を得ています。

常温 消費期限：出荷後30日以内

北海道一の米どころ“岩見沢”の自信作！ ゆめぴりか・ななつぼし

ゆめぴりか：北海道米の集大成と言われる『ゆめぴりか』
噛むほどに甘みを感じ、程よい粘りも癖になるほど
ななつぼし：粒形が崩れにくく、つやのあるお米の『ななつぼし』
甘みと粘りのバランスが抜群で、冷めても美味しいので
お弁当などにもぴったりの品種です。

常温 消費期限：出荷後30日以内



返礼品事業者：いわみざわ農業協同組合

「第4回米-1グランプリ優勝」 クロちゃん農場のゆめぴりか

第4回米-1グランプリで247品中1番に輝いた、美味しい
お墨付きのお米です。ゆめぴりかはつやと甘みが特徴です。

常温 消費期限：夏期間：精米日から1ヶ月
冬期間：精米日から2ヶ月



返礼品事業者：岩見沢観光物産拠点センター イワホ

五つ星お米マイスターの契約栽培米 食べ比べセット各2kg（精白米・無洗米）

ゆめぴりか・ななつぼし・おぼろづき
ふっくりんこ・きたくりん・ゆきさやか
五つ星お米マイスターが岩見沢市上志文町の生産者と「限定契約」したお米です。

常温 消費期限 夏期間：精米日から1ヶ月／冬期間：精米日から2ヶ月を目途に



返礼品事業者：フタバ商事株式会社

五つ星お米マイスターの契約栽培米 食べ比べ25kgセット（精白米・無洗米）

ゆめぴりか・ななつぼし・おぼろづき
ふっくりんこ・きたくりん
五つ星お米マイスターが岩見沢市上志文町の生産者と「限定契約」したお米です。

常温 消費期限 夏期間：精米日から1ヶ月／冬期間：精米日から2ヶ月を目途に



返礼品事業者：フタバ商事株式会社



『100% 自家生産精米』 善生さんの自慢の米 精米・玄米各種

ゆめぴりか・ななつぼし・おぼろづき

常温 消費期限：玄米 調整年月日より1ヶ月
精米 精米日より1ヶ月

土づくりの大切な部分である堆肥化には、ホタテの貝殻や米糠、海藻、珊瑚の化石を混ぜることで、お米の食味を向上させています。



善生 政樹さん

美味しい米は土づくりから

土づくりは、米の収穫を終えたばかりの10月から休むことなく始まります。畑の一角を使用した堆肥場では、稻わらや穀殼の堆肥化の真最中（11月撮影）。

中心部からは熱い湯気が出るほど…。ここからさらに腐熱が進み、じっくり数ヶ月かけて完熟堆肥へと変化します。

巨大な冷蔵庫

穀の状態で冷蔵保管し、冷蔵庫を常に12°C前後に保ち続けるのが大切なポイント。これは、冷蔵保管することで、鮮度や食味を保ち、新米と同じようなおいしさを提供できるようにするため。お客様には常においしいお米を食べてもらいたいという想いが伝わります。



ZENSHO FARM



北海道岩見沢産 倉田農場のお米 精米・玄米各種

ゆめぴりか・ななつぼし・おぼろづき・ゆきさやか・あやひめ

常温 消費期限：精米後1ヶ月程度

岩見沢市が推進するICTを活用し次世代に自信をもって試すことのできる農業を目指しています。「美味しい」と言ってもらえることが一番です！



倉田 真二さん



KURATA FARM

倉田農場のふるさと納税返礼品では、米の品種として5種類を選ぶことができ、定期的にお米が届く「定期便」としての返礼品も、多くの方に喜んでいただいている。(倉田農場での直接購入も可能)
色々な品種を食べ比べてみたい方には5品種セットがおすすめです。



KUSUNOKI FARM

くすのきファームのお米は、4月に田起こしする前にケイ酸資材を散布し稻を植え、生长期にアミノ酸資材を散布して稻を育てています。
こうすることで、稻の葉、茎、根が丈夫になり、お米の粒にデンプンが多く蓄積され、噛んだ時の甘みとうまみに繋がります。



玄米の状態で保管したお米をご注文をいただいてから精米し、新米に近い状態で皆様へお届けしています！



楠 真樹さん

北海道岩見沢産くすのきファーム 精米・玄米各種

ゆめぴりか・ななつぼし・おぼろづき・ゆきさやか

常温 消費期限：到着後1ヶ月を目安に



くすのきファーム