

# 留萌管内の主なお米をご紹介します

★各店舗での取扱商品については、品切れなどにより店頭在庫がない場合もありますので、ご了承ください。



産地

増毛町、留萌市、小平町、苫前町、羽幌町

品種

ななつぼし、ゆめぴりか

買う

中央スーパー各店舗、コープさっぽろ留萌店、ホクレンショップ羽幌店、平野商店(留萌市)、本井商店(留萌市)、原田商店(留萌市)、石塚商店(増毛店)、留萌管内Aコープ各店舗



留萌管内産100%のマークです！

産地

増毛町、留萌市、小平町

品種

ななつぼし、ゆめぴりか  
※ゆめぴりかは今摺り米でのご提供です。

買う

JA 南るもい A コーブルピナス



A コーブルピナスでは1kg 単位での今摺り米も提供しています！



産地

苫前町

品種

ななつぼし、ほしのゆめ

買う

JA 苫前町 A コーブ オリーブ  
※札幌市内緑ノースパ-各店舗でも取り扱っています。



産地

うるち：羽幌町  
もち：初山別村、遠別町  
うるち：ななつぼし  
もち：はくちょうもち

品種

買う

JA オロロン A コーブ (初山別店、遠別店)、ホクレンショップ羽幌店 (※もち米は JA 南るもい A コーブルピナスでもお取り扱いがあります)



美味しさが自慢の留萌管内産米です。ぜひ、お試しください。



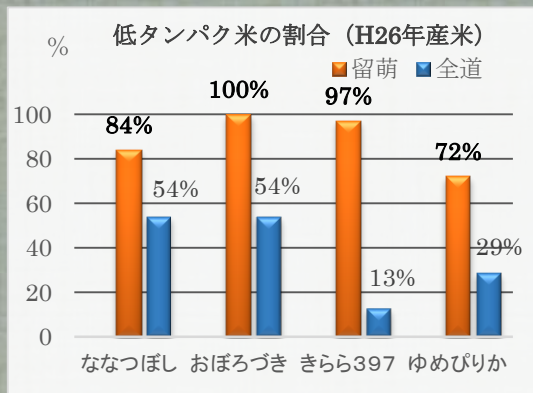
～るもい米が美味しいそのワケは??～

●その1 低タンパク米だから！

炊飯時のお米の吸水力に影響するのがお米に含まれるタンパク質の割合です。タンパク質が少ないと、ふっくら柔らかく炊きあがりますが、るもい米は毎年全道でもトップクラスの「低たんぱく米」。

●その2 高整粒だから！

お米の粒がしっかりと充実した「高整粒(こうせいりゅう)」であると、炊きあがりにムラのない美味しいごはんが炊きあがります。るもい管内のお米は粒が大きくて揃っている…つまり、整粒の割合が高いことも特徴です。



最北のうるち米生産地・羽幌町の築別地区で生産しています★



『特別栽培米』とは、化学肥料・農薬の使用量・回数を、その地域標準の5割以下に抑えて栽培されたお米です。

品種

ななつぼし、おぼろづき

買う

ホクレンショップ羽幌店、中央スーパー留萌本店

