

真田のコシヒカリ小松姫は 美味しさの保証付

(お召し上がりいただいて美味しくなければ代金をお返しいたします。)

世界最大の米コンクール
米・食味分析鑑定コンクール国際大会

金賞

2023 2021 2020
2017 2015

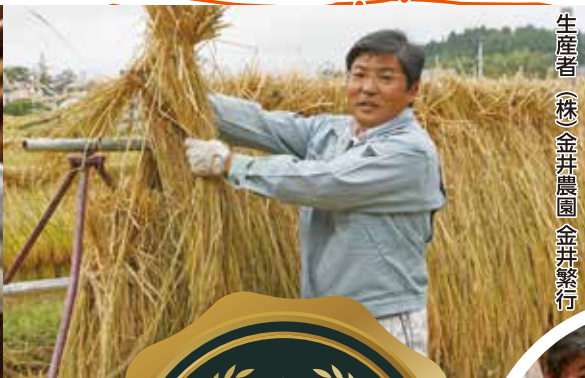
特別 優秀賞

2019 2018
2016

真田のコシヒカリ

小松姫

今、お米の業界で
注目されている群馬県沼田市産



生産者 (株)金井農園 金井繁行



真田のコシヒカリ小松姫の約束

国産米トップ水準の美味しさの保証

出荷するお米は、美味しさを測定する食味計で管理しています。

●スーパープレミアム米★★★★

世界最大の米コンテスト「米食味分析鑑定コンクール国際大会」において金賞を狙える食味値 90 点以上の米。

●プレミアム米★★★

世界最大の米コンテスト「米食味分析鑑定コンクール国際大会」において決勝戦進出基準点食味値 85 点以上の米。

●レギュラー米★

どなたが食べても、とても美味しいというレベルの食味値 80 点以上の米。

※ 測定結果 ※

TM-3500 #15010005

日時 2024年01月10日 11時27分

測定対象 種米

生産者 0000000000

検体No. 0000055950

銘柄名 コシヒカリ

測定回数 1回

1:水分	12.5%
2:タンパク質	5.2%
3:アミロース	17.1%
4:スコア	91

タンパク質水分基準【乾物換算】



2023	2021	2020	2019	2018	2017	2016	2015
米・食味分析鑑定コンクール国際大会	米・食味分析鑑定コンクール国際大会	米・食味分析鑑定コンクール国際大会	米・食味分析鑑定コンクール国際大会	米・食味分析鑑定コンクール国際大会	米・食味分析鑑定コンクール国際大会	米・食味分析鑑定コンクール国際大会	米・食味分析鑑定コンクール国際大会
金賞	金賞	金賞	特別優秀賞	特別優秀賞	金賞	特別優秀賞	金賞

主な取引先 (敬称略、順不同)

三越伊勢丹 (ふるさと納税)、高島屋 (高崎店)、別邸 仙寿庵 (みなかみ町谷川温泉)、昔心の宿 金みどり (草津温泉)、オーベルジュけい (草津温泉)、天ぶらこたろう (草津温泉)、白井屋ホテル (前橋市)、料理屋あがる (北鎌倉)、ハルヤマシタ東京 (赤坂東京ミッドタウン)、天ぶらもっこす (高崎市)、茜彩庵山水 (藤岡市)、まごわやさしい (世田谷区)、農家産直米すえひろ (横浜市)、山崎米店 (東村山市)、晴屋 (東久留米市)、千歳製糖 (株) (柏市)、cinagro 薬糧開発 (株) (横浜市)、食のふるさと楽天市場店、魂の食材屋 (豊島区)、地球人倶楽部 (横浜市)、Mark Matsuoka Grill (目黒区)、VIRTUE (港区麻布)、鯛かの (江戸川区)、(株) フードプラス (港区六本木)、膳 ZEN (大田区西馬込)、(有) 川井米店 (三島市)、森田屋米店 (杉並区)、米のはせがわ (沼津市)、うちの米うまいよ (三鷹市下連雀)、(有) 釜利谷米穀店 (横浜市)、金沢米店 (台東区)、その他多数

米・食味分析鑑定コンクール国際大会とは

米・食味鑑定士協会が主催する世界最大規模のお米のコンクール。2000年に第1回大会が開催されて以来、昨年(2023年)で第25回目となります。年々応募数が増え、真田のコシヒカリ小松姫は初めて出場した2015年第17回大会で、応募総数約5200点中、トップ10に入り金賞を受賞しました。また、それ以来8年連続で決勝戦に進出し金賞5回、特別優秀賞3回受賞しています。

米・食味分析鑑定コンクール受賞歴

金井繁行のフェイスブックで小松姫をお伝えしています

金井 繁行

Eメール

s-kanai@po.kanet.ne.jp

農業生産法人 株式会社金井農園
代表取締役 金井繁行

〒378-0126 群馬県沼田市白沢町上古語父1155
携帯: 090-4612-8734 FAX: 0278-53-3046