

三つ星料理人も太鼓判の山梨県産米 「にじのきらめき」

地球温暖化にも負けない至高の一粒

山梨県産のお米は、豊かな自然から生み出される清らかな水、日本一の日照時間という恵みの中で育まれています。なかでも、高温や台風に強い新品種「にじのきらめき」が推し！

『やまなし「にじきら」アンバサダー』の江崎新太郎シェフも太鼓判。江崎氏のお店は、ミシュランガイド東京で7年連続三つ星を獲得。現在は山梨県内で日本料理店「ハヶ岳えさき」を営み、県産の「にじのきらめき」を愛称「にじきら」に命名。



YouTube動画 「にじのきらめき」山梨の大地の恵み 新たに煌めく県産米



江崎シェフが、暑さに強くおいしいお米「にじのきらめき」を使った料理を提案、長崎幸太郎 山梨県知事と「にじきら」の魅力を語ります。



オウンドメディア「やまなし in depth」

三つ星料理人も太鼓判 山梨県産「にじのきらめき」を全国へ売り込め！



「初めて食べたとき、あまりのおいしさに驚きました。ふっくらとして粒が大きく、噛めば噛むほど甘みがでくる。食感も良く、本当においしいです。味の面で欠点はないと言い切れます」（江崎シェフ）
著名な料理人が激賞する食材とは——。



問い合わせ先：山梨県農政部食糧花き水産課
TEL：055-223-1610

