

みずかがみ プレミアム88



JA全農しがの認めた
基準で栽培されたお米。

滋賀県生まれの「みずかがみ」
炊き上がりはふっくらツヤツヤ。
ほどよい粘りとまるやかな甘みがあり、
炊き立てはもちろん、冷めてもおいしいお米です。
「みずかがみプレミアム88」は、
JA全農しがの認めた基準で栽培されたお米の中でも、
さらによりすぐった整粒80%、
食味80点以上のプレミアム米です。(JA全農しがにおける基準)

～ ゆたかな水に かがやく実り ～

みずかがみ プレミアム88

品種の特徴

- コシヒカリと同等以上の**極良食味**。冷めても粘りを維持しておいしい。
- 外観が美しく、炊き上がりは**ツヤツヤ**。
- 高温に強く、猛暑の年でも**品質が安定**。
- コシヒカリより数日～1週間早い**早生品種**。

食味

「コシヒカリ」と同じく
極良食味。

玄米品質

高温登熟性に優れ、
「コシヒカリ」、
「キヌヒカリ」より優る。

「みずかがみプレミアム88」の概要

項目	内容
特長	外観の美しさ。優れた食味。全農が定める基準で栽培した安全性と安心感。
栽培基準	全農が定める栽培基準。
農産物検査等級	1等
整粒歩合	80%以上
食味値(玄米)	80点以上(農産物検査時の水分14.5～16.0%未満)

(JA全農しがにおける基準)



みずかがみプレミアム88は、JA全農しがの認めた基準で栽培された中でも、さらによりすぐったお米です。消費者の皆様へ、おいしさと安全・安心をお届けします。