

雄大な自然が育てた



らんこし米

らんこし米は、  
全道で最上級の  
良食味米です。

蘭越町米麦改良協会

自然を満喫する、  
温泉に憩う。

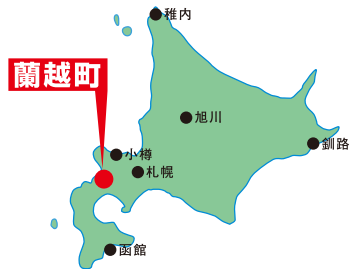
美しい山々を連ねるニセコ連峰、雄大に  
そびえ立つ羊蹄山、高山植物の宝庫である神仙沼。  
蘭越町は、四季折々に豊かな表情を  
楽しめる自然の里です。  
また、7つの温泉郷を誇る秘湯・名湯の里です。



蘭越町長  
宮谷内 留雄

質も味も最高ランクの「らんこし米」をご賞味ください。

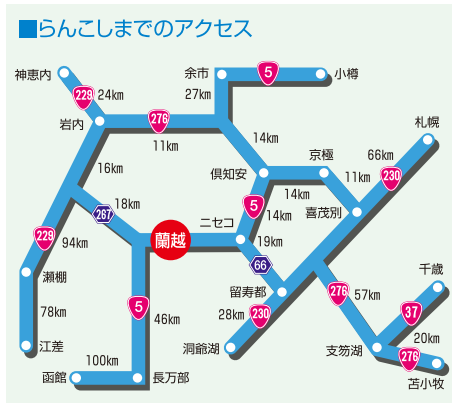
雄大なニセコ連峰に抱かれ、母なる清流尻別川が町の中央を流れるロマンの大地 蘭越町は、豊かな自然に恵まれたお米と温泉の町です。そして、町内各所に咲きみだれる花の町です。尻別川のほとりに拓ける豊かな沃野で実った「らんこし米」は、一粒ひと粒に天の恵みを受け、そこに生産者の努力が光り、質も味も最高ランクの評価を得ております。豊穡の大地に実った「らんこし米」を是非ご賞味ください。



●らんこし米に関するお問い合わせは  
蘭越町米麦改良協会

〒048-1392 北海道磯谷郡蘭越町258番地5  
蘭越町役場産業経済課農政係(事務局)

TEL(0136)57-5111 内線261



# らんこし米の **おいしい** ひみつ



## 清らかな水と良質の土

北海道南西部随一の大河、清流日本一の尻別川の流域に広がる肥沃な土壌、雄大なニセコ連峰から湧き出る天然のミネラルをたっぷり含んだ清流が、良質でおいしいらんこし米を育てます。

## 寒暖のある最適な気候

ニセコ連峰に囲まれた盆地は、夏は温暖な気候で、比較的昼と夜の気温差も大きく、おいしいお米をつくる環境としては最適です。(気温差が大きいほど甘くておいしいお米が穫れると言われております。)



## 生産者によるお米づくりの努力

お米のおいしさは、タンパク質の含有率が低いほどおいしいとされています。タンパク値を下げるため、収量は低くなりますが、窒素肥料を抑え、きめ細かい肥培管理をしています。

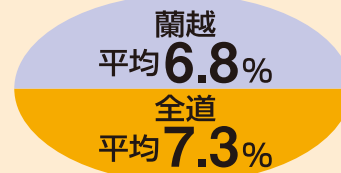


これからもおいしいお米を食卓へ

「らんこし米」のタンパク質の含有率は、平成20年から22年の3年間の平均値で、全道の平均値を大きく下回りおいしいお米と評価されています。

清らかな水と良質の土、寒暖のある最適な気候、そして生産者の努力により生産される「らんこし米」は、

### ■らんこし産ほしのゆめ食味分析結果 (タンパク値) (平成20年~22年)



(資料:北海道米分析センター)

全道の中で最上級の評価を受けております。

「ななつぼし」、「ほしのゆめ」、「ゆめぴりか」は色・つや・見た目もそして味と粘りも抜群です。

# ふっくら らんこし米

