

## ひめの凩ブランド区分の見直しの概要

		現行区分		+	スタンダード ※1	+	区分		+	ひめの凩 ※ハイクオリティ及び スタンダードを廃止
		プレミアム クオリティ	ハイ クオリティ				プレミアム クオリティ	ハイ クオリティ		
美味しさ基準	検査等級	1等			1～3等		1等		1～3等	
	玄米タンパク 質含有率	6.3%以下	6.31～7.0%		7.01%以上		6.3%以下		/	
	水分	14.0～15.0%	16.0%以下		—		14.0～15.0%		/	
	ふるい目	1.85mm以上			— ※2		1.85mm以上		— ※2	
	ロゴマーク	<ul style="list-style-type: none"> <li>・県の許可を受ければ使用可 (生産者は申請不要)</li> <li>・原則、ロゴマークと認定マークを いずれも表示すること</li> </ul> <div style="text-align: center;">  <p>ひめの凩</p> </div>		使用不可		<ul style="list-style-type: none"> <li>・県の許可を受ければ使用可 (生産者は申請不要)</li> <li>・プレミアムクオリティで販売する場合は 原則、ロゴマークと認定マークをい ずれも表示すること</li> </ul> <div style="text-align: center;">  <p>ひめの凩</p> </div>			<ul style="list-style-type: none"> <li>・県の許可を受ければ使用可 (生産者は申請不要)</li> <li>・農産物検査で規格外となった もの及び、未検査米は使用不 可。</li> </ul> <div style="text-align: center;">  <p>ひめの凩</p> </div>	
	認定マーク	 プレミアム クオリティ	 ハイ クオリティ	無し		 プレミアム クオリティ		無し		

※1：スタンダードはガイドラインで区分を設定

※2：ふるい目の設定は無いが、「ひめの凩」栽培者認定制度実施要綱第5条にふるい目は1.85mm以上を使用することとしているので遵守すること

注) 現行区分の美味しさ基準は新区分ではプレミアムクオリティ基準となる。