

ロゴデザイン・ネーミングのコンセプト

古事記にも記されている愛媛の地名の由来となった女神「愛比売(えひめ)」をモチーフに、米粒の形を女性の髪と顔に見立て、上品でモダンなデザインにすることで、お米そのものの華やかな香りと味わいを表現しています。また、「ひめの凜」というネーミングは、夏の暑さに強く、大粒でしっかりとした噛みごたえながら、華やかな香りと味わいを備えたお米の凜とした魅力を表現しています。



美しくつよく 華やかなお米

ひめの凜

HIME NO RIN



食味ランキングで「特A」を獲れるとびっくりおいしい品種を作りたいという想いで、おいしさにこだわって選び抜いたのが「ひめの凜」です。しかも、おいしいだけでなく、夏の暑さに強く、収量が多くて栽培しやすいという三拍子揃った品種です。私たちが自信を持って送り出すお米ですので、ぜひ食べてみてください。

愛媛県農林水産研究所 水口 聡 室長

美味しいお米を栽培するため、特に肥料を与える量には気を配っています。「ひめの凜」は非常に食味が良く、とても評判もよいため、多くの方の手に届くことを期待しています。愛媛県のまじめな生産者が丹精を込めて栽培していますので、ぜひ、御賞味ください。

「ひめの凜」認定栽培者 松前町 喜安 正和 さん



<お問い合わせ先>

愛媛県農林水産部
農業振興局農産園芸課米麦係
TEL.089-912-2568

愛媛県HP
「ひめの凜」▶
紹介ページ



ひめの凜



HIME NO RIN

MADE in EHIME
HIME no RIN

美しくつよく 華やかなお米

ヒメの
お米の
め



「ひめの凜」とは

**大粒で
透き通るような美しさ**

精米したての「ひめの凜」は、一粒一粒が大きく、その名前の通り、「凜」として透き通るような美しさです。

**華やかな香り
しっかりとした噛みごたえ**

甘く上質な香りと、大粒でしっかりとした噛みごたえが特徴です。

**口の中にずっと広がる
上品な甘み**

やさしい甘みは、肉・魚・野菜全てと相性が良く、カレーや丼物でも料理の味をしっかり引き立ててくれます。

**炊きあがりツヤツヤ
冷めても美味しい**

炊きあがりは一粒一粒ツヤツヤでもっちり。冷めても美味しいので、お弁当やおにぎりにもピッタリです。



16年の歳月をかけて生まれた 愛媛の新しいお米 「ひめの凜」

愛媛県農林水産研究所が

美味しさにこだわって約31,000個の中から選び抜き
2019年に誕生した愛媛県のオリジナル品種「ひめの凜」。

夏の暑さに耐え抜くたくましい稲に実るのは、
大粒で透明度の高い、美しいお米。

炊き上がりはもっちり。

噛むほどに口の中で広がる、華やかな香りと甘み。

さめても、しっかりと感じられる

お米の豊かな味わいを、ぜひ御賞味ください。



愛媛県
イメージアップキャラクター
みきちゃん

「ひめの凜」のこだわりの生産

1 県が定める栽培基準を遵守する 「認定栽培者」が生産

愛媛県が認定した、美味しい米づくりへの意欲にあふれる認定栽培者が「ひめの凜」を栽培しています。認定栽培者は、「ひめの凜」の実力をしっかりと引き出すため、講習会に参加し、栽培マニュアルや県・農協の指導を遵守し、愛情を込めて育てています。



2 「ひめの凜」 プレミアムクオリティ認定

収穫されたお米は、農産物検査だけでなく、食味を分析し一定の基準を満たしたものを「プレミアムクオリティ」に認定するなど、美味しいお米を消費者に届けるために、県・農協・生産者が一丸となって取り組んでいます。

プレミアムクオリティ

4つの基準を
全てクリアしたお米が
プレミアムクオリティとして
認定されます

- ✓ 検査等級 1等米
- ✓ 玄米タンパク 6.3%以下
- ✓ 水分 14~15%
- ✓ 粒の大きさ 1.85mm以上

