



新之助

SHINNOSUKE



米づくりの伝統を極めた革新の品と質。

「コシヒカリ」と双璧をなすブランド品種として開発しました。高温に強く玄米の外観品質が優れています。成熟期は「コシヒカリ」より1週間遅い晩生品種です。炊飯米は大粒で光沢に優れ、ほんのりとした香り、豊潤な甘みとコク、しっかりした粘りと弾力を併せ持ちます。冷めても硬くなりなくおいしさを保ちます。

「食味・品質」と「安全・安心」を確保するため、「新之助」研究会の生産者により、食味・品質基準をクリアしたお米のみが流通しています。

登録年／育成者：平成30年／新潟県



毎日食べても飽きない新たな代表品種！

高いレベルで安定した食味・品質の新しいプレミアム米。弾力のある食感を持ち、噛めば噛むほど甘みが出てきます。一粒一粒がしっかりしていて、ほどよい粒感とほぐれ感があり、冷めてもおいしさと甘みが持続するお米です。また、冷めても硬くなりくいいため、白飯としてはもちろんのこと、おにぎりやお弁当にもオススメです。



名前の由来

誠実で芯が強く、かつスタイリッシュな現代的日本男児をイメージしたものです。品質への自信やブランドとしての意思の強さを表現しています。



新之助開発ストーリー コシヒカリとは異なるおいしさを追求した新品種

新潟県では、平成20年から地球温暖化の進行に備え、現在より高温になっても品質が高くおいしいお米の開発を進め、約20万株の候補から選抜を繰り返し、最終的に、コシヒカリとは異なるおいしさや特徴をもつ「新之助」を選定しました。「新之助」の開発は、特に食味が優れた株を探し出すことからスタートしました。お米の食味は、炊飯時のお米の輝きと約7割相關することがこれまでの研究結果でわかって

いました。そのため、株一つひとつのお米を炊き、その輝きを確認し、優秀な株を選抜し、最終的に選ばれたのが「新之助」です。「新之助」はコシヒカリの遺伝子を受け継いでいますが、おいしさのベクトルが異なります。食味試験でコシヒカリと比較されることで、さらに食味が磨かれ、これまでの新潟の品種改良の資産を活かした集大成ともいえるお米が誕生したのです。