

IBARAKI senseにおいて、茨城の美味しさを 極めたお米の特別販売を行います

茨城県のコンテストで最優秀賞に選ばれたお米を特別にご用意します

昨年11月に開催された、茨城の美味しさを極めたお米を選ぶ「第4回いばらき米の極み頂上コンテスト」の最優秀賞受賞米を、東京・銀座にある県アンテナショップ「IBARAKI sense」で特別販売します。

試食もご用意いたしますので、ぜひ頂上を極めた茨城のお米の美味しさを味わってください。

●特別販売の概要

【場所】IBARAKI sense（東京都中央区銀座1-2-1 紺屋ビル1階）

【日時】2025年2月1日(土)・2日(日) 10:30～20:00

【内容】最優秀賞受賞米2部門の試食販売（各日数量限定となります）

※試食は11:00～16:00の間ご提供予定（商品完売次第終了となります）

～販売商品のご紹介～



【1kg袋】

販売予定数量（2日間）

①・②：各15袋

①レギュラー部門最優秀賞受賞米 1,980円

②有機米部門最優秀賞受賞米 1,980円

※価格は税込み

販売予定数量（2日間）

③・④：各10袋

⑤：30セット

【300g袋】

③レギュラー部門最優秀賞受賞米 700円

④有機米部門最優秀賞受賞米 700円

⑤両方味わえる2部門セット 1,300円

※価格は税込み



●受賞品種

レギュラー部門：ゆうだい21

有機米部門：コシヒカリ



昨年度の店頭販売の様子

【レギュラー部門 受賞者】

●土屋 勉さん（大子町）



受賞米講評「ゆうだい21」

見た目が素晴らしく、食感はもちりとして粘りがあり、味には深い甘みを感じられるお米です。

【有機米部門 受賞者】

●広瀬 吉和さん（石岡市）



受賞米講評「コシヒカリ」

香りや旨味に優れ、有機栽培で丁寧に育てられた生産者の優しさを風味として感じられる素晴らしいお米です。

■本件に関する問い合わせ、取材の申込みは、下記までご相談ください。

茨城県 営業戦略部 農産物販売課 畜産物・米G 担当：市毛、横山

TEL：029-301-3965 FAX：029-301-2859 E-mail：nouhan1@pref.ibaraki.lg.jp