

かがわ発
ウマイ・クベマイ



さぬき米
おいでまい



いつも当たり前のように 食卓にあるごはん。
これからのあなたの食卓に香川の 新しいおいしさをお届けします。

家族や知人にも 食べてもらいたい

「おいでまい」のヒミツとは… 🔑

おいでまい
の
ヒミツ

その1

開発の経緯

おいしくて、
夏の暑さにも負けない品種を。

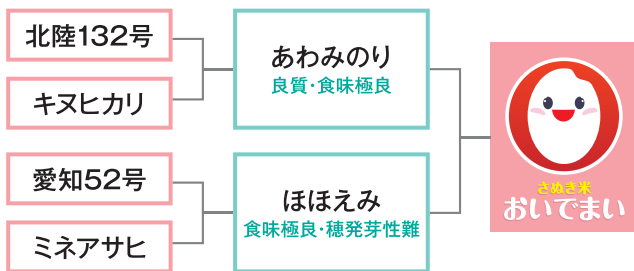
西日本のお米は、近年の温暖化による夏の暑さで透明感がなくなるなど、品質の低下が課題となっています。

この難問を解決するため、香川県では、おいしくて、なおかつ夏の暑さにも負けない品種の開発に取り組みました。

そして、平成14年に香川県農業試験場で交配され、その後の数々の試験を突破して平成22年に県の奨励品種に採用されたのが、「おいでまい」です。平成25年から本格栽培を開始しました。

「うどん県」が育成したオリジナルブランド小麦「さぬきの夢」に続いて、香川県が自信をもって提案する新しい顔です。

おいでまいの系譜図



おいでまい
の
ヒミツ

その2

品質の確保

選ばれた生産者だけが
「おいでまい」をつくっています。

“おいしさ”に欠かせないもの—それは“品質”です。

「おいでまい」のおいしさ=高い品質を確保するために、「おいでまい」委員会が決めた「約束」を守る香川県内の生産者だけが生産しています。

皆様に“安心”と“おいしい”をお届けするために、生産者も毎日努力を欠かさず、頑張っています。



栽培講習会



田植え



収穫

おいでまい
の
魅力

その1

新しい選択肢

粒ぞろいが良く、
米本来の食感が楽しめます。

日本にはいろんな銘柄のお米があります。あなたが毎日食べているごはん。その銘柄の“魅力”は何ですか？

香川県の新しいお米「おいでまい」の魅力は、“粒ぞろいが良く、しっかりした米本来の食感が楽しめる”ことです。

「おいでまい」は「米の食味ランキング(※)」で四国で初めて最高ランクの「特A」と評価されました。

毎日の生活で、毎日の食卓で、それほど背伸びしないで「味」にこだわり、「香川県産」にこだわる、そんな「ちょっぴり贅沢」なスタイルをお望みのあなたに、「おいでまい」を提案します。

※一般財団法人日本穀物検定協会が実施した平成25年産の米の食味ランキング



おいでまい
の
魅力

その2

精米だけじゃない!!

暮らしのスタイルに合わせた
楽しみ方。

おいでまいパック



一人暮らし

忙しいとき

非常食にも

電子レンジでわずか2分、
炊きたての「おいでまい」が
一人分でも楽しめます。

話題の「米粉」も「おいでまい」!



柔らかくて、しっとりした
食感に仕上がります。



油の吸収率が約2割少なく
ヘルシーでカリッとふっくら
仕上がります。

香川県産米
おいでまい
使用

香川県産小麦
ごめこの夢
使用

微細
粒粉

香川県産米
おいでまい
使用

香川県産小麦
ごめこの夢
使用

微細
粒粉

簡単ケーキ用 (500g入り)

天ぷら・お好み焼き粉用 (500g入り)



ダマになりにくく油の吸収率が少なく“ヘルシー”
で“アレルギー対策”にも最適です。

香川県産米
おいでまい
使用

プレーン
米粉

微細
粒粉

米粉《微細》(500g入り)

新しいお米の歴史に 参加してみませんか？



品種名の「おいでまい」は、
「香川県で生まれた新しいお米を多くの人に食べて欲しい、
食べに来て欲しい。」との願いを込めて、
やわらかい讃岐弁で表現しています。

さぬきの農産物応援団 |

検索

<http://www.pref.kagawa.lg.jp/seiryu/>



「おいでまい」委員会

事務局：香川県農政水産部農業生産流通課