



名称の由来

この名称は、「雪若丸」のしっかりした粒感や稲姿(いなすがた)などが男性的であること、際立つ白さとつやのある外観が雪のように美しいことを表しています。さらに、白さとつやの特長が「つや姫」に似ていることに加え、山形県で「つや姫」の次に生まれたお米であり、「つや姫」の弟をイメージさせるのにふさわしいとして、この名称に決まりました。山形県は雪国であり、雪は豊かな水源となり、豊かな恵みをもたらします。米どころ山形が産んだ「雪若丸」が、「つや姫」に続くブランド米を目指します。

雪若丸ロゴマークの意味は?

「日本の元気を食卓から」をテーマにしており、大きな赤い丸は日本と太陽を、小さな緑色の丸はたっぷりご飯が盛られたお茶碗であり、食卓に集まった家族とその笑顔を表現しています。

キャッチフレーズ

- ◆プロモーションコピー … 「つぶ、いきいき」
- ◆ブランドコピー …… 「山形から元気なお米」
- ◆プロダクトコピー …… 「粒立ちしっかり おいしい新食感」



■お問い合わせ

山形「つや姫」「雪若丸」ブランド化戦略推進本部

山形県農林水産部県産米ブランド推進課 〒990-8570 山形市松波2-8-1

TEL.023-630-2476 FAX.023-630-2431 <http://www.tuyahime.jp/>

携帯サイトは
こちら →



山形から元気なお米



雪若丸

YUKIWAKAMARU



お米って、食感なんだ。

山形の新しいお米、雪若丸。

見た目の印象は、白く輝いていて艶やかで、美味しそう！

食欲をそそります。

一口食べてみて驚きました。ひと粒ひと粒が、口の中で主張するんです。

噛みごたえていうか、米ごたえがスゴイ

弾力があって、噛むほどにうま味がひろがり、箸が止まらなくなる。

おもわずおかわりしてしまう！

これは、いろんなおかずとの相性もすごくいいはず。

毎日食べたくなるお米です。

「雪若丸」気に入りました。

雪若丸イメージキャラクター 田中 圭



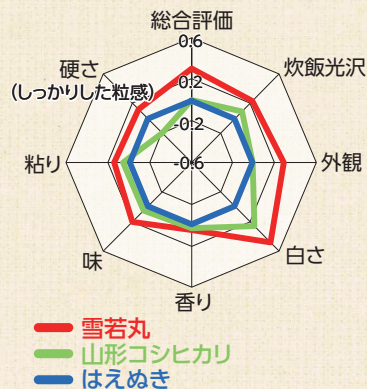
texture

雪若丸は「新食感」で勝負!

- 炊飯米の白さ・外観・光沢・味が優れています。
- しっかりした粒感と適度な粘りが両立した“新食感”が特長です。

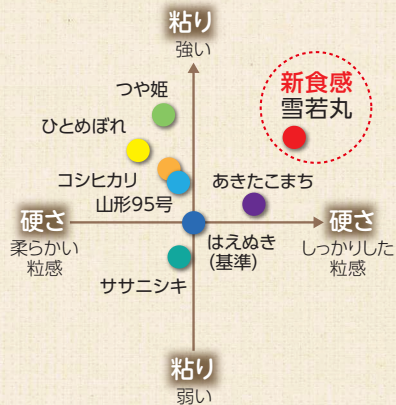
食味特性

〔山形県農業総合研究センター(H19～29)
県内産品種の食味官能試験結果より〕



他銘柄との比較 (比較対象は全て山形県産米)

〔山形県水田農業試験場、平成20年～27年産〕

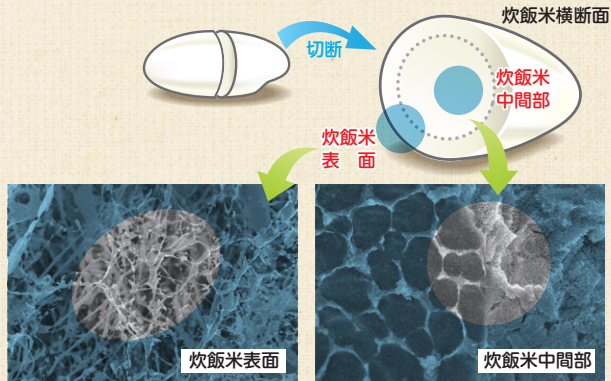


新食感

peculiarity

雪若丸の炊飯米の断面を見てみると? 白さと新食感の要因

- 「雪若丸」炊飯米の表面は、糊の糸が細密でバランスよく分散し、発達した構造が見られます。これにより、表面が艶やかとなり、光があたるとキラキラ輝いて、炊飯米の白さが際立ちます。
- 「雪若丸」炊飯米の内部は、細胞の一つ一つが見て取れ、構造がしっかりしていることが伺えます。炊飯米内部への糊化の進みが、じっくり、かつ、適度であることから、しっかりとした粒感になります。



- 表面の糊の糸(写真の丸枠内)が長く、細繊維状構造が発達している。
- 中間部の糊化が適度で、細胞壁がしっかりしている部分も残る。

美味しさの秘密

電子顕微鏡観察

○平成28年山形県農業総合研究センター産を使用

○1,000または2,000倍で撮影した写真について、縮尺を揃えて掲載

※研究協力
国立大学 法人茨城大学



子育て世代のファミリー層に ベストマッチ!

雪若丸をよりおいしく炊くコツは?

いつも通りにお米を研いだら、炊飯器の目盛り通りに水を浸して1時間ほど吸水させます。あとは炊飯して蒸らすだけ。ひと粒ひと粒の食べ応えが新食感の、おいしい雪若丸を召し上がれ。



粒立ちが良く、大きくしっかりした粒感と、粘りのバランスが取れた新食感、上品な味わいの雪若丸は、どんな料理もおいしく引き立てます。

つぶがしっかりしていて弾力性に優れているので、お寿司、チャーハン、ピラフなどで実力を発揮。おいしさが際立ちます。柔らかめのご飯が向かないカレーとも相性抜群です。

「雪若丸は、おかずのおいさを引き立てるお米で、お客様からの評判も大変良いです。自信を持ってご提供できるお米ですね」と、料理のプロが認める新食感の雪若丸。

ご飯をもりもり食べる子育て世代のファミリー層をはじめ、多くの方々に食べていただきたいお米です。