

作付面積&収穫量日本一!*

北海道のもち米

全国有数の米どころ・北海道では、ご家庭でふだんから食べるお米(うるち米)だけでなく、もち米づくりも盛んなことをご存じでしたか?

セイコーマートの大福は、豊かな収穫量と品質の高さで知られる北海道のもち米を使用しています。

*社団法人米穀安定供給支援機構「もち米に関する資料」より

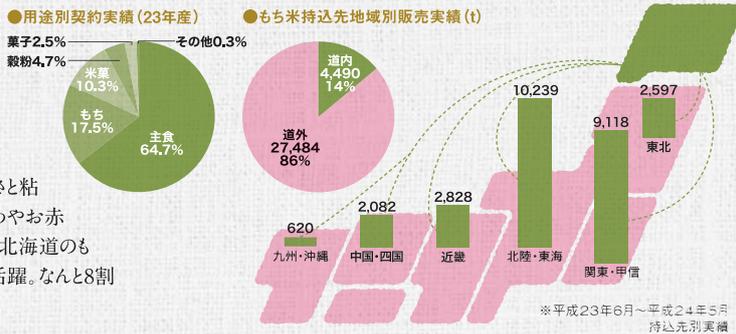
純度の高いもち米を実現する100%団地生産。

「もち米団地」とは、うるち米とはきっちり分けて、もち米だけを集団で専門的につくる生産方式。もち米は、うるち米の花粉がつくと、うるち米になってしまう性質があり、混入することで品質が低下してしまいます。北海道では広大な大地を生かし、もち米を100%生産団地で育て「うるち米混入ゼロ」の徹底に取り組んでいます。

北海道のもち米は、日本中で幅広く活躍しています。

北海道のもち米は、冷めてもやわらかさと粘りが長持ちするため、6割以上がおこわやお赤飯などの主食として用いられています。北海道のもち米は、北海道はもちろん、全国でも活躍。なんと8割以上が道外で使われています。

平成23年産もち米地域別作付面積及び出荷契約数量地域図



もち米のふりトリビア

「おせんべい」と「おかき」。どちらもお米でできたお菓子ですが、この違いを知っていますか?これらは形が違うだけでなく、実は使われているお米の種類でハッキリと区別されます。うるち米で作られているのが「おせんべい」、もち米で作られたものが「おかき」なのです。

加工用からご家庭用まで、幅広いニーズに応える、4つの品種。



おいしさと強さを兼ね備えたもち米。

きたゆきもち

やわらかさと粘りが長持ちする品種。白度が高く、おこわの食味官能試験では、つやと味のよさが評価されています。産地や年次が違っても品質が安定しているのも強みです。



やわらかさが長持ちする、北海道もち米の定番。

はくちようもち

20年以上に渡って北海道のもち米を支えてきた品種です。やわらかさが長持ちし、粘りが強く、赤飯、おこわなどに適しています。一般のご家庭でも広く活用されています。

しろくまもち

加工の効率アップを支える高い硬化性。

風の子もち

収量性の高さで、安定供給に貢献。

※セイコーマートではお取り扱いしておりません。

〒064-8771
郵便はがき

064-8771

セイコーマート「道産もち米 大福キャンペーン」係行

※電話やFAXでの応募は受け付けておりません。この専用応募ハガキが市販のハガキをご使用ください。

フリガナ			性別	男・女
お名前	姓	名	様	
ご住所	郵便番号は必ずご記入ください。フリガナ			
	都・道・府・県		市・区・郡	
お電話	※アパート・マンション名など正確にご記入ください。※賞品のお届け先は、ご本人様のご住所に限りです。			

所定の料金の切手をお貼りください。

●ご記入いただいた個人情報は、本キャンペーンに関する抽選・当選者への賞品の発送およびお得な情報を記載したダイレクトメールサービス案内等の送付に利用するほか、商品やサービスの参考にするために個人を特定しない統計情報の形で利用させていただきます。その他には使用いたしません。●賞品の受け渡しの確認等、お客様にお電話を差し上げる場合がございます。