

H23

さがびより

の発売日が決まりました。



昨年、特Aに評価されたさがびより 今年はいよいよ 10月21日から発売開始です。

佐賀の米・麦・大豆マーケティング協議会



お待たせしました。 2011年産 新米新登場。 自信作です。



今年は、梅雨明けも早く日照時間も十分確保。昨年より良い品質と好評です。
10年余の開発から生まれた、暑さに強く、品質、食味とも優れたまったく新しい品種のお米です。
佐賀米初の「おいしい「さがびより」基準」で育成・栽培・出荷の段階をていねいに育てました。
透きとおった粒ぞろいの高品質米、おいしい「さがびより」をお楽しみください。

「さがびより」の特徴 ① つやがよい ② 粒が大きく、しっかり ③ 食感ほもっちり ④ 甘み、香りがよい ⑤ 時間がたってもおいしい
(おにぎり、お弁当にピッタリです。)



おいしい「さがびより」基準を消費者へわかりやすくお伝えし、信頼の確保、購買意欲の増加を目指します。



佐賀の米・麦・大豆マーケティング協議会

お知らせします、おいしさの秘密。 ‘おいしい「さがびより」基準’

「さがびより」は10年余の開発から生まれた、暑さに強く、品質、食味とも優れた新しい品種のお米です。実は、佐賀米初の‘おいしい「さがびより」基準’で育成・栽培・出荷の段階をていねいに育てています。そして、2010年産米の食味ランキングで最上級のお米「特A評価」に選ばれました。透きとおった粒ぞろいのおいしい高品質米「さがびより」をお楽しみください。



‘おいしい「さがびより」基準’と、おいしい理由。

「さがびより」 育成の基準

おいしい高品質米を丁寧に育てる指針と指導を徹底すること。

- 生産者と生産地の登録、栽培技術研修と「さがびより栽培指針」で指導。
- 米づくり専門家集団「技術指導チーム」と、各地域に専門の営農指導員を配置指導。
- 選ばれた優秀な生産者「米(マイ)スター」による地域条件や気象状況に応じた現地指導。

「さがびより」 栽培の基準

種まきから稲刈りまでしっかり観察し、栽培の管理を徹底すること。

- 専用の「生育ものさし」を使って種まきから生長にあわせた最適な管理を徹底。
- おいしさの決め手となる肥料は田んぼごとに最適な量と時期を見極めて施す。
- 実りの具合と初の水分状況を見極め、一番おいしい時期に刈り取る。

「さがびより」 出荷の基準

佐賀米初のきびしい出荷基準で、選別を徹底すること。

- 収穫したお米の最適乾燥、物を剥いで玄米への仕上げもきびしく管理。
- “おいしさの目安”となる玄米タンパク量の基準にあったお米だけを厳選。
- 粒が大きく、きめ細かく、透きとおった粒ぞろいのお米だけを厳選。
- きびしい基準に合格したお米だけを、統一デザインの米袋で出荷。



(好評発売中)

さがびより

新米を食べて当てようキャンペーン！

「さがびより」5kg・10kgを購入し、米袋に貼られたシールの応募券を官製はがきに貼って応募。

● 期 間 : 新米発売日より12月30日(金)まで

● 賞 品 :

A賞 木炭釜採用スチームレスIH炊飯器 5名様

B賞 「さがびより」+佐賀のめし友セット 100名様

C賞 ひよりちゃん弁当箱 200名様

Wチャンス ご飯がつかないしゃもじ 300名様



さがびより

1年分が当たる!!キャンペーン

「さがびより」1年分(年間消費量60kg)を誌面やHPで応募した方やPRイベント時に実施するアンケートに答えた方に、抽選で総勢30名様にプレゼント。

※副賞あり(びよりちゃん弁当箱、サンプル米、しゃもじ等)



● 内容、当選者数(期間)

【一般応募枠】

誌面、HP 10名様(11月2日(水)~11月22日(火))

【イベント応募枠】

RKBラジオ祭り 4名様(10月22日(土)~23日(日))

唐津くんち 4名様(11月3日(木)~4日(金))

バルーンフェスタ 10名様(11月2日(水)~6日(日))

「さがびより」ランチ 2名様(10月29日(土)~11月6日(日))



PRイベント

- ① **RKBラジオ祭り**
10月22日(土)・23日(日)
会場:RKB放送会館とその周辺(福岡市)
- ② **唐津くんち**
11月3日(木・祝)～4日(金)
会場:アルピノ
※うち1日、知事の旬果旬菜セールスを実施
(サンプル米の配布など)
- ③ **佐賀インターナショナルバルーンフェスタ2011**
11月2日(水)～6日(日)
会場:バルーン会場
- ④ **さがびよりランチ企画**
10月29日(土)～11月6日(日)
「さがびより」特別メニュー提供 限定700食
開催店:博多炉端FISHMAN(福岡市中央区)

小売店フェア

- ① **イオン九州 40店舗**
11月3日(木・祝)～6日(日)
「さがびより」、ひよりちゃん弁当販売
- ② **ボンラパス 4店舗**
11月9日(水)～13日(日)
創業祭・佐賀県フェア「さがびより」販売
- ③ **博多阪急**
11月9日(水)～22日(火)
「さがびより」+佐賀のめし友フェア
- ④ **ゆめタウン佐賀店、ララベル**
11月実施予定 (※JA調整中)



今年は今年の「さがびより」
人気から福岡県内でも
フェアを開催。この他、
ハローディ、西鉄ストア、
ダイエー等でも販売。



試食された方からも高評価

良い香りが立ちのぼる炊飯器のフタを開けると、一粒一粒が輝きながらふっくらと炊きあがっている。

甘みを含んだしっかりとした食味でありながら、毎日食べても食べ飽きない「さがびより」。

食卓にもう一つ幸せが加わりました。



料理研究家 山際千津枝

料理研究家として福岡を中心に幅広く活躍すると同時に、その仕事は食品関連会社顧問、メニュー開発、執筆、講演、公的機関の委員、テレビ・ラジオのコメンテータと多岐にわたる。



H23年 さがびより 生産状況

- ① 作付面積 約4,400ha ※昨年:4,400ha
- ② 販売計画 約14,000t(JA取扱分) ※昨年:14,000t
 - 家庭用精米:約7,000~8,000t(統一米袋)
 - 外食・中食用途(業務用)約6,000~7,000t
- ③ 作柄状況
 - 農家の皆さんは、食味ランキング「特A」の継続を目指して、きめ細かな栽培管理を行うなど、おいしい米づくりに取り組まれました。
 - 農家の皆さんの取組に加えて、今年は、梅雨明けが早く、太陽の光を多く浴びることができたことなど、天候にも恵まれ、品質の良い、おいしい「さがびより」となっています。
 - [参考] 1等米の割合 99% (平成22年最終:80%)
(JAさが取扱分、10月14日現在速報値)



うまさ、晴れやか。佐賀日和に新登場。
平成23年10月21日(金) 乞う、ご期待！



お問い合わせ先

佐賀県 農林水産商工本部 流通課

TEL:0952-25-7116 / FAX:0952-25-7307

E-mail:ryuutuu@pref.saga.lg.jp

さがびより

検索

