

あんしんでおいしい

ホクレンの ななつぼし



北海道で最も生産されている品種で、多くの皆様に親しまれている“ななつぼし”。

ホクレンのななつぼしは、皆様に安心して選んでいただけるよう、
使用する産地や精米情報を「お米の履歴書」としてファンファクトリーネットで公開しています。

また、安全安心だけでなく、おいしさにもこだわり、
使用する原料米にはタンパク値7.4%以下という品質基準を設けています。

どの産地原料を、どのように精米したかが分かる「あんしん」と、
品質にこだわった「おいしさ」を兼ね備えたホクレンのななつぼしを、ぜひご賞味ください。

精米



無洗米



※タンパク値とは「ごはん」の炊き上がりで食味に関係があり、数値が低いほどふっくらして食味が良くなる傾向があります
※タンパク値は、原料受け入れ段階と精米後の製品化時点でロット毎に抽出測定しております。測定機械の誤差は±0.3%あります。