

✕ ゆうだい21 

「米・食味分析鑑定コンクール」で、
金賞受賞経験のある生産者様の
ゆうだい21を販売します！

開催日

2022

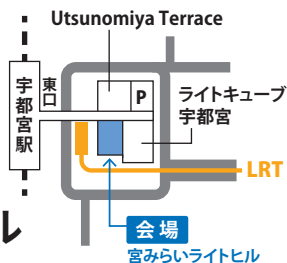
12.16 fri

10:00 ~ 15:00

会場

宮みらいライトヒル
(宇都宮駅東口交流広場)

★お車でお越しの際は、お近くの有料駐車場をご利用ください。



生産者ごとの創意工夫が味に現れやすく、日本各地で様々な生産者様が栽培したゆうだい21が毎年多くの品評会で最高賞などを受賞しています。

当日は「米・食味分析鑑定コンクール」で、金賞受賞経験のある生産者様などのお米を販売します。この機会にぜひおいしいゆうだい21をお買い求めください。



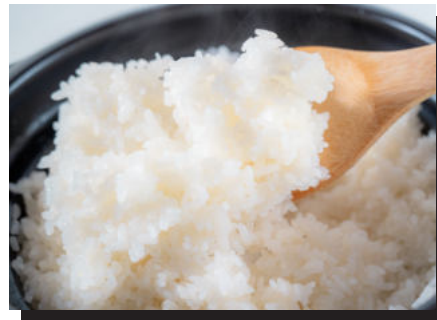
出品予定

遠藤農園(山形県)
天栄米栽培研究会(福島県)
漢方米栽培研究会(福島県)
大子産米販売促進協議会(茨城県)
人見浩農園(栃木県)
(株)有坂ファーム(栃木県)
阿久津農園
宇都宮市内生産者
宇都宮大学農学部附属農場

お米のほか、宇都宮大学附属農場生産物、宇都宮のお土産品などを販売します。予約不要です。どなた様もお気軽にご来場ください。

ゆうだい21はおいしいフェア

宇都宮大学が開発したお米「ゆうだい21」。
その粒の大きさと美しさ、粘りと弾力、
噛むほどに広がる甘みの深さは段違い。
生みの親である宇都宮大学と、育ての親である
生産者が力を合わせてつくるかつてないおいしさ。
ゆうだい21は、業界の注目を集める品種です。



冷めてからが凄いい、粘りともちもち
冷めてから6時間経過後の硬さは炊飯直後と
変わらないというデータもでているため、おに
ぎりやお弁当など冷めた状態で食べるお米に
絶大なおいしさを発揮します。


同時開催

ゆうだい21サミット 2022

時間 / 13:30 ~ 16:30

会場 / ライトキューブ宇都宮 3階中ホール
(宇都宮駅東口交流拠点施設)

シンポジウム、パネルディスカッションを行います。
ご興味のある方はこちらもぜひご参加ください。

 宇都宮大学
UTSUNOMIYA UNIVERSITY

お問合せ先 / 宇都宮大学広報室 TEL : 028-649-8172 Email : plan@miya.jm.utsunomiya-u.ac.jp

「ゆうだい21」について
詳しくはこちらからどうぞ!

