

第3回

いばらき

米の

極み頂上コンテスト

I B A R A K I R I C E C O N T E S T



“ゆうだい21”

ローズドール賞受賞(最優秀賞)

生産者：菌部 一様(城里町)

特別企画

2024年10月7日(月)～11月4日(月)の期間中、
「レストラン&me」ご朝食にてご提供いたします

水戸京成ホテル 総料理長 野澤康雄が審査委員長を務めた「第3回 いばらき米の極み頂上コンテスト」最優秀賞受賞米の【ゆうだい21】を県民の皆様にも味わっていただきたく、2024年10月7日(月)～11月4日(月)の期間中、ホテルレストラン「レストラン&me」のご朝食に【ゆうだい21】をご提供させていただきます。是非この機会にご賞味ください。
※朝食営業時間 7:00～9:30 ※入荷状況により期間が短くなる場合があります。

【いばらき米の極み頂上コンテストとは】

茨城県で作られるおいしさを極めたお米を選び、そのお米を首都圏へ売り込むことにより、本県産米のおいしさを広くPRすることを目的として、2021年より水戸京成ホテルにて開催。

【ゆうだい21とは】

「ゆうだい21」は宇都宮大学が育成した品種で、甘味が強く、モチモチした独特の粘りがある食感を持ち、冷えてもおいしいという特長があります。

【産地 城里町】

産地の城里町は、起伏に富んだ地形に連なる水田で、100年以上変わらぬふるさとの原風景が今でも広がっています。この土地ならではの気候風土を味方につけ、地の利を生かした独自の栽培法に取り組みながら、味の最高峰を目指しています。



MITO KEISEI HOTEL