

「京式部」は美味しさを追求した 京都の新しいブランド米

京都ならではのオリジナル米として開発された「京式部」は、2020年にデビューしました。2017年に京都府が「国立研究開発法人農業・食品産業技術総合研究機構」と共同し、新品種開発をスタート。京都産コシヒカリを基準に、味や香りに優れた美味しいお米を作りたい。夏場の高温に耐えて、倒伏にも強い丈夫なお米を作りたい。その強い思いから「京式部」は誕生しました。開発にあたっては、京の料理人やお米マイスターなど味覚のプロを交えて、食味試験を繰り返し行い、納得のお米を厳選。いち早く注目した老舗料亭からは、「大粒で香りがよく、甘みのある味」と高い評価を得ています。一步先の美味しさを追求した「京式部」は、老舗料亭が認める京都の新しいブランド米です。

「京式部」開発ストーリー

美味しさに磨きをかけて、
京都のお米文化に新たな1ページを開きます。

- 2017年 高温でも高品質を保てる稲の開発に着手し、品種選抜を開始(有望11系統)
- 2018年 栽培試験、食味試験を重ねて5系統を選抜。
- 2019年 試験結果から最も食味の優れた1系統「北陸246号」を選抜。
- 2020年 新品種のお米「京式部」の品種登録出願。
- 2021年 「京式部」の本格栽培、販売をスタート。
- 2022年 「京式部」独自のホームページを開設。



「京式部」 公式ホームページ

「京式部」の特長を紹介したホームページを開設。「京式部」の開発経緯をはじめ、「京式部」を提供している京都の老舗料亭の取材記事や、米穀店をはじめ百貨店や京都生協などの「京式部」販売店を紹介。キャンペーン告知もぜひチェックしてください。



<https://kyoto-kome.net/>

京式部 検索



その先の美味しさへ、
老舗料亭が認めるお米。

毎日のことだから。 ご飯の美味しさをじっくり味わってほしい。

全国からいろいろなブランド米が登場しています。
「選ぶ楽しさはあるが、どうしても迷ってしまう」という方の毎日の食卓にお薦めしたい「京式部」です。



風味豊かな「京式部」は老舗料亭のお墨付き

「京式部」は炊きあがりの芳醇な香りと味わいがモットーのお米です。一定の大きさ以上の大粒で粒がそろって白くツヤがあるため、「茶碗に盛り付けた時の見栄えにも優れている」と好評。京都の食文化を支えてきた、多くの老舗料亭のお墨付きです。



その先の美味しさへ、
老舗料亭が認めるお米。

京都産
特別栽培米

お墨付き 1 選定の決め手は、甘み・ツヤ・味

美味しいお米を求めて、全国各地のブランド米の食べ比べを実施。選考の結果、甘み・ツヤ・味など、バランスのよさが決め手になり「京式部」に決定。



お墨付き 2 お米も料理も時代とともに進化

料理店としての信条は、伝統を守りながらも進化し続けること。口あたりのいい食感と、粒が大きくシメの雑炊としても形崩れしない「京式部」はまさに最適。



お墨付き 3 一口食べてこれまでとの違いを実感

地産地消への思いもあって「京式部」を試食。粒がそろって香りも強すぎないなど、お米の違いを実感。「京式部」という京ブランドのプレミア感も選定理由の一つ。

香り・食味・食感のベストバランス



紫式部をモチーフに「京式部」と命名

「京式部」は、その香りの高さから、薫りの物語といわれる「源氏物語」を著した紫式部をイメージして命名。華やかで平安の雅を感じられるお米にしたいとの思いが込められています。



収穫後は品質を落とさないようゆっくり丁寧に乾燥して、水分のムラや米粒の割れを防止するなど、“ご飯の美味しさ”を徹底追求しました。