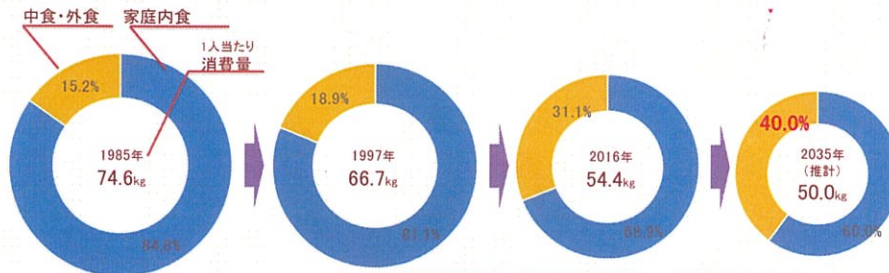


なぜ業務用多収米が必要か？

生活習慣の変化により業務用米需要の比率が増加

✓中食・外食の割合が増加

✓消費ニーズに合った安定的な供給が必要



出典: 国立研究開発法人農研・食品産業技術総合研究機構 2019「業務用米品種の普及を目指して」

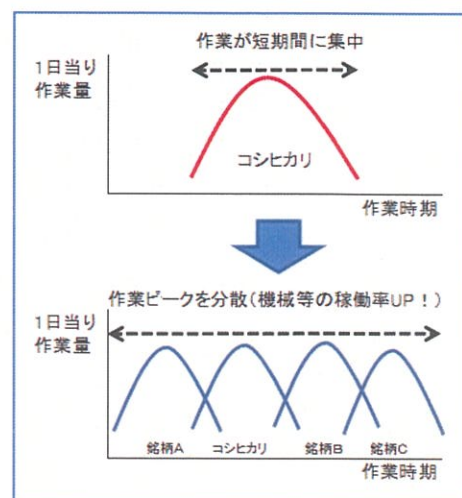
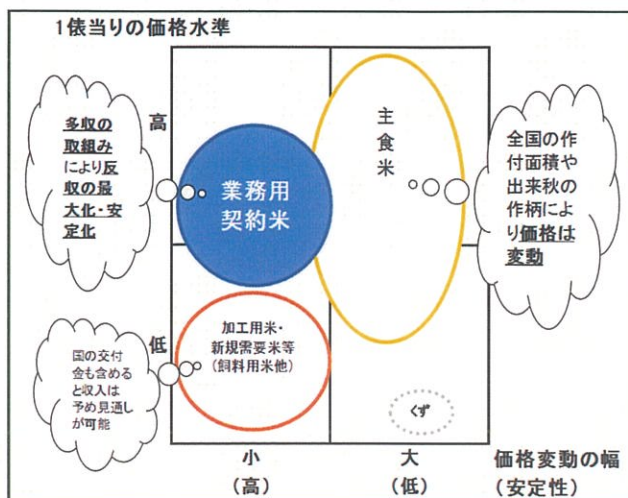
業態	求められる品質(代表例)
①レストラン	軟らかめのお米が好まれ、当年産使用が多い
②丼チェーン	汁どりの良い硬めのお米が好まれ、当年産使用が多い
③回転寿司	酢合わせがあり、粒感のある硬めのお米が好まれ、ブレンドや古米使用が多い
④中食	粘りのあるお米や冷めても食味が低下しないお米が好まれ、年明けの新米切り替えが多い(おにぎり、お弁当)
⑤事業所給食	品質や品種へのこだわりは他業態と比べて小さい(質<価格)

なぜ業務用多収米が必要か？

業務用多収品種で生産者の経営安定を目指す

✓近年は一経営体当たりの作付面積が増加

✓主要品種と作期分散できる品種が必要



作期分散かつ多収の実現により、生産者手取りUPへ貢献！