

「寿司専米」って？

ムツニシキの特徴は「飯のかな甘み」と「粘りの少ないあっさり感」、そして「しつかりした米粒の存在感」です。この、ネタの味を引き立たせる味と食感が「お寿司のシャリにピッタリ」という他の米にはないムツニシキの「個性」です。青森県内では食せないという付加価値を加え、回転寿司では食せないという付加価値を加え、寿司専米「ムツニシキ」は邁進していきます。