Grain





晴れの国から岡山米

太陽の恵みを受け、たわわに実った黄金色の稲穂は、おいしいご飯に!

Rice from the Land of Sunshine ; Delicious rice harvested from golden fields blessed with Okayama's abundant sunshine.

来自晴天王国的大米；香甜的大米饭来至阳光下金黄的稻穗。

청명한 고장 오카야마 쌀 ; 태양의 혜택을 받아 쌀알이 주렁주렁 맺힌 황금빛 벼이삭은 맛있는 밥으로!

一面に広がる黒大豆畑

岡山県では独自に大粒の系統を選抜し、高品質な黒大豆(丹波黒)を生産しています。

Black Soybeans Fields as Far as the Eye Can See ; In Okayama Prefecture there is a unique method of identifying particularly large strains of beans, to produce high-quality black soybeans (Tambaguro).

一望无际的黑大豆田地；冈山县运用独特的方式筛选大颗粒的品种，培育高品质的黑大豆-丹波黑。

일면에 펼쳐진 검정콩밭 ; 오카야마현에서는 독자적으로 알맹이가 큰 계통을 골라, 고품질의 검정콩(단바구로)을 생산하고 있습니다.

晴れの国から岡山米
大地の恵みおかやま黒まめ



温暖な気候と豊かな水に恵まれた大地で育った岡山米は、太陽の恵みと農家の真心いっぱい。米の食味ランキングで最高ランク「特A」を取得した「きぬむすめ」や「にこまる」をはじめ、中北部では「あきたこまち」や「コシヒカリ」、南部ではすし米など、業務用として需要が増加している「朝日」や「アケボノ」などが生産されており、岡山は魅力あふれるお米がめじろ押しです。また、「雄町」は、優良な酒米の先祖で全国的に評価の高い岡山が誇る酒米です。
「おかやま黒まめ(丹波黒)」は大粒で、煮豆にすると風味や舌触りが良く最高の食材です。黒まめには良質のタンパク質をはじめイソフラボンやアントシアニン等が含まれ、あふれんばかりの健康パワーが生まれます。

Okayama Rice from the Land of Sunshine, and Soybeans that are the Blessing of the Earth ; Okayama rice, grown in lands blessed with a mild climate and abundant water, is filled with the blessings of the sun and the devotion of farmers. There are many delicious rice varieties that are grown in Okayama. Kinumusume and Nikomaru rice have received the highest ranking in the Japan Grain Inspection Association's rice taste ranking, Special A. Akitakomachi and Koshihikari rice are produced in the north and central regions of Okayama, and Asashi and Akebono rice, for which demand is increasing for commercial use (such as for sushi rice), are produced in the southern region of Okayama. Furthermore, Omachi rice, an ancestor of many excellent brewer's rice varieties, is the pride of Okayama and is a nationally acclaimed brewer's rice.
Okayama Black Soybeans (Tambakuro) are large and have a great flavor and texture when cooked, making them an excellent ingredient for many dishes. Black soybeans are chock-full of health benefits, containing high-quality protein as well as isoflavones, anthocyanins, and other nutrients.

来自晴天王国的大米 大地的恩惠黑豆 ;温暖的气候,丰富水源滋润的冈山土地孕育了众多品牌的优质冈山米。中北部盛产“越光”“秋田小町”品牌的大米,南部地区则盛产“朝日”“曙”等品牌的优质大米,并作为商务用米和寿司用米的需求不断扩大。冈山的精品大米品牌众多,是上天的恩赐与农家心血的结晶。此外,“雄町”大米是优质造酒大米的祖先,在全国享有很高的评价。是冈山县引以为豪的酿酒用米。冈山黑豆(丹波黑品种)颗粒大,煮熟食用,味道清鲜,口感纯正,是上好的烹饪食材。黑豆中含有优质的蛋白质以及黄酮、花青素等,让身体产生满满的健康力量。

청명한 고장으로부터 오카야마 쌀 대지의 천혜 오카야마 검정콩; 온난한 기후와 풍부한 수자원에 비옥한 대지에서 자란 오카야마 쌀은 태양이 주는 혜택과 진심 어린 농가의 정성이 가득. 쌀의 식미랭킹에서 최고의 등급인「특A」를 취득한 「기누 무스메」나「니코마루」를 비롯해, 중북부에서는아키타고마치」나「고시히카리」, 남부지방에서는 초밥용 쌀 등 업무용으로 수요가 증가하고 있는 「아사히」나 「아케보노」등이 생산되는 오카야마에는 매력이 넘치는 쌀이 많이 있습니다. 또 「오마치」는 우량한 양조용 쌀의 원조로 전국적으로 평가가 높은 오카야마가 자랑하는 양조용 쌀입니다.
「오카야마 검정콩(단바구로)」은 알이 커서 콩자반을 하면 풍미와 혀끝에 땋는 촉감이 좋은 최고의 음식 재료입니다. 검정콩에는 양질의 단백질을 비롯한 이소플라본, 안토시아닌 등이 함유되어 있어 활력이 넘치는 파워가 생깁니다.



おかやま黒まめ

太陽をいっぱい浴びた大粒の「おかやま黒まめ」は、栄養がたっぷりです。

Okayama Black Soybeans ; Grown in an adundance of sunshine, large Okayama Black Soybeans are rich in nutrients.

冈山黑豆；沐浴充足阳光的大颗粒「冈山黑豆」是富含营养的佳品。

오카야마 검정콩; 햇빛을 듬뿍 받은 콩알이 굵은 “오카야마 검정콩”은 영양이 가득합니다.

黒大豆枝豆

「おかやま黒まめ」を若い「さや」の状態で収穫します。
大粒で独特の甘みと風味があります。

Black Edamame ; Black edamame are Okayama Black Soybeans that have been harvested while young and still in their pods. Doing so ensures large beans with a unique sweetness and flavour.

冈山黑大豆毛豆；“冈山黑豆”是在还比较嫩的“豆荚”状态下收获的。
不仅颗粒大，还具有独特的甜香和风味。



검정콩 풋콩 ; “오카야마 검정콩”을 덜 익은 “콩 꼬투리”상태에서 수확합니다. 콩알이 크며 독특한 단맛과 풍미가 있습니다.



雄町米

岡山の代表的な酒米で、雄町米を使った数々の銘酒が造られています。

Omachi Rice ; Omachi rice is a standout Okayama sake rice, used for brewing many of Okayama's famous sake brands.

雄町米
具有冈山县代表性的酿酒米，以雄町米为原料的铭酒众多。

오마치 쌀
오카야마의 대표적인 양조용 쌀로 오마치 쌀을 사용하여 많은 명주를 만들고 있습니다.