兵庫の新しいお米

「コ・ノ・ホ・シ」新米おむすびピクニック

兵庫の新しいお米「コ・ノ・ホ・シ」の
新米でつくったおむすびをご試食いただけます。
ぜひ芝生の上でお楽しみください。



DATE

2026
10.11（日）/ **12**（祝）
11:00
16:00

PLACE

神戸・三宮 **東遊園地** アーバンピクニック
レンタルスペース

「コ・ノ・ホ・シ」おむすび について

＼各回 **88** 個限定です／

［お渡し時間］
①11:00-　③13:00-
②12:00-　④14:00-
⑤15:00-



- **無料**
- **おひとりさま1個まで**
  ※なくなり次第終了

主催
ひょうごの水稲オリジナル品種普及推進協議会

協力（おむすび調理）
おにぎり家 一粒

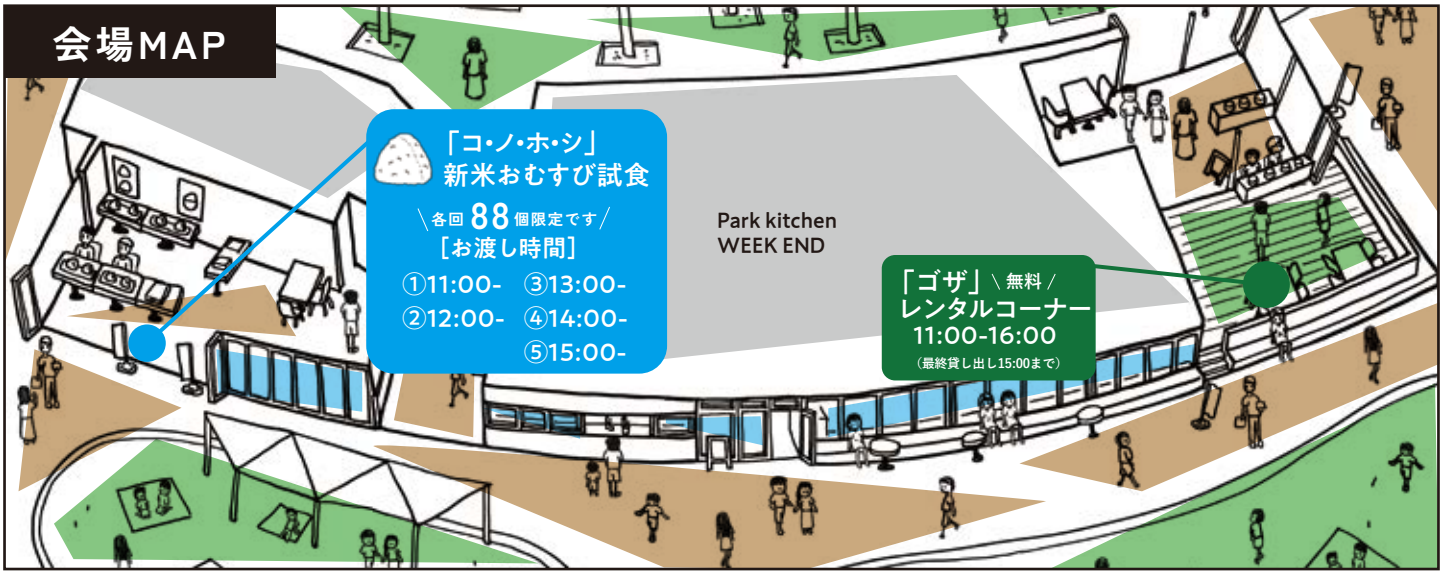
特別協賛（ゴザ提供）
「5日で5000枚の約束。」プロジェクト

「コ・ノ・ホ・シ」新米おむすびピクニック

DATE
2026.10.11(日)・12(祝) 各日11:00-16:00

PLACE
東遊園地 アーバンピクニック レンタルスペース

会場MAP



これからのお米『コ・ノ・ホ・シ』

高温に強くて美味しい兵庫のお米「コ・ノ・ホ・シ」。
温暖化が進む兵庫県でも育てられる、高温に強くて美味しいお米を―

そんな想いのもと、2016年に兵庫県とJA グループ兵庫のタッグによる新品種の開発プロジェクトがスタート。一般的に「お米の開発には14年の歳月がかかる」と言われていますが、キヌヒカリに代わる暑さに強いオリジナル品種の開発が急務だったため、兵庫県では異例の9年という短期間で開発が進められました。そしていくつもの試練を乗り越え、ついに2025年10月に暑さに強く味も美味しい新品種「コ・ノ・ホ・シ」としてデビュー。県内各地で栽培が始まり2026年より本格的に作付け面積を拡大！スーパーでの販売の他、今年からは兵庫県内のJA直売所での販売も開始されます。
みなさまものお目にかかる機会も増える予定です。



気になる！？「コ・ノ・ホ・シ」の味
ほど良い甘みともちもちとした食感で、おかずとの相性も良く、冷めてもおいしいので毎日の食卓はもちろん、おむすびやお弁当にもおすすめです。

『お塩』のこと　たけの誕生の塩



「誕生の塩」を使い「コ・ノ・ホ・シ」のおむすびをにぎりました。竹野浜沖で採取した海水を、丹念に薪の平釜で煮詰めた手造りの塩。きめ細やかさが特徴で、おむすびや天ぷらに最適です。令和6年度五つ星ひょうご選定商品。

一般社団法人たけの観光協会
https://www.5stars-hyogo.com/products/6781/

『ゴザ』のこと　特別協賛

5日で5000枚の約束。災害時の畳店プロジェクト

災害時に、全国の畳店から避難所に新しい畳を無料で届けるプロジェクト。「5日で5000枚の約束。」「コ・ノ・ホ・シ」新米おむすびピクニックに、特別協賛いただきました。会場に藺草の薫りとともに「ゴザ」を無料で貸し出しいたします。
https://tataminoyakusoku.net/

『新米』のおいしい炊き方



1 目の細かいザルなどを使い、浄水を流しながら15秒やさしく研ぐ。
最初の水は特に吸水するので溜めない＆浄水がおすすめ、お米に傷をつけすぎない。



2 水気を軽くきり、すぐに炊飯器へ。
お米を乾燥させると割れやすくなるため、すぐに水に浸す。



3 水は規定量より少し少なめ。氷水で炊く。
冷水から加熱すると、さらに甘みを味わえます。



4 炊き上がったらすぐにほぐす。
余分な水分を逃す。
粒をつぶさないよう優しく混ぜる。

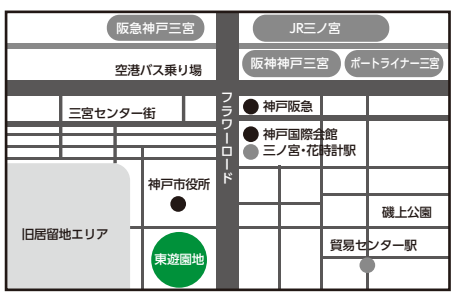
料理研究家・フードコーディネーター
小春（ぽかぽかびより） https://pokapokabiyori.net/

ACCES　会場

〒650-0001
兵庫県神戸市中央区加納町 6-4-1 東遊園地内

［電車の場合］
各線三宮駅から南側へ徒歩 10 分程度

［自動車の場合］
最寄り駐車場：神戸市立三宮駐車場
※提携駐車場はございません。



※イベントは天候などの事情により予告なく、中止・内容変更となる場合がございます。あらかじめご了承ください。

●主催：ひょうごの水稲オリジナル品種普及推進協議会
●協力（おむすび調理）
●特別協賛（ゴザ提供）
●「コ・ノ・ホ・シ」公式情報

兵庫県 Hyogo Prefecture　JAグループ兵庫　一粒　5日で5000枚の約束。

HP　Instagram