

本気で“味”で

東京米スターセレクション
KIWAMI米コンテスト
2025

勝負したい

生産者の皆さまの挑戦



新潟県南魚沼市
株式会社 Qzaemon—キューザエモン—

— 豪雪地帯が育む、極上の一粒 —

豊富な雪解け水とミネラルを含む土壌、昼夜の大きな気温差が、甘みと粘りの強いお米を育てます。
古くから米作りが盛んな産地ならではの、冷めても美味しい確かな品質。



滋賀県蒲生郡
株式会社 若井農園

— 琵琶湖が育む、竜王町鏡の米 —

山の水、肥沃な土壌、燦々と降り注ぐ太陽。余計な肥料に頼らず、
田んぼの状態に合わせた栽培で、お米にとって最良の環境を整えています。
代々受け継がれてきた農の知恵が生む、一口で感動する美味しさ。

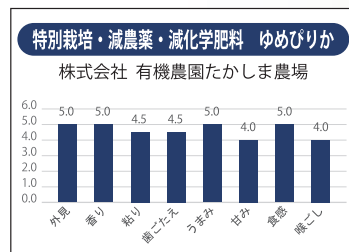
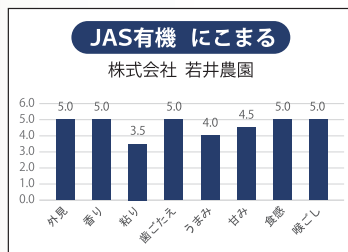
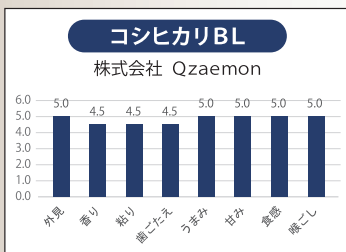


北海道深川市
株式会社 有機農園たかしま農場

— 石狩川と風が育てる、深川の米 —

砂質系土壌と寒暖差、風に鍛えられた稲。北海道深川市は、
良食味米生産地として知られています。稲田地区・たかしま農場で
育つお米は、ツヤ、粘り、甘さのバランスに優れた一粒です。

		外見	香り	粘り	歯ごたえ	うまみ	甘み	食感	喉ごし
コシヒカリBL	株式会社 Qzaemon	5.0	4.5	4.5	4.5	5.0	5.0	5.0	5.0
JAS有機 にこまる	株式会社 若井農園	5.0	5.0	3.5	5.0	4.0	4.5	5.0	5.0
特別栽培・減農薬・減化学肥料 ゆめぴりか	株式会社 有機農園たかしま農場	5.0	5.0	4.5	4.5	5.0	4.0	5.0	4.0



日本で唯一の機械判定に
頼らないプロによる
官能検査のみの
お米コンテスト



東京米スターセレクション 審査員



東京都米穀小売商業組合理事長
株式会社 須賀米穀店
須賀 稔

令和6年・令和7年と、米を取り巻く環境が目ざされる年となりました。そのような中、東米商の事業にご理解とご協力を賜り、心より感謝申し上げます。また、生産者の皆様が変わらず重ねてこられた、たゆまぬ努力の結晶を実感させていただきました。



(有)丸徳伊藤精米店
伊藤 武夫

生産者の皆様へ、今年も暑すぎた夏なうえに水不足にも苦しめられ、本当にご苦労なさったと思います。お疲れ様でした。審査対象のお米はどれも美味しかったです。粘り気と口の中のほげ感が好き好きもあるので、どちらが良いかは個人差も有るので甲乙つけるのも、数字で表すのも難しかったです。この業界、良くも悪くも注目されています。だからこそ来年も今年以上に良いものを育ててお互いに笑顔になりましょう!



株式会社 山田屋本店
秋沢 穂衣

今回の審査に提出されたお米は、夏の酷暑をまったく感じさせない整粒率の高さと、香り・粘り・食感の食味バランスの良さが際立っていました。総じて品質が高く、炊飯後の粒立ちや口に広がる甘みの質が非常に優れていたと感じます。しかし十分に個性が表れているものもあれば、甘さが平板で、旨みの伸びが弱いものもありそこが見極めのポイントとなりました。出品されたお米はいずれも丁寧に仕上げられており、生産者の技術と努力が存分に伝わる審査となりました。



有限会社 ハスネ江口商店
江口 弘一

お米作りには大変な一年でしたが皆様のご努力により通年と変わらぬ美味しいお米を審査させて頂きました。甲乙つけがたいお米ばかりでした、審査委員の嗜好で評価が分かれるのではないのでしょうか。



株式会社 セキグチ
関口 貴

どのお米も素晴らしくきれいで、つやがあり美味しく、生産者の方の大変なご苦労がお米を見ただけですごく伝わってきました。審査という貴重な体験をさせていただきありがとうございます。



吉田屋
小林 健志

全体的に流石と言うほどレベルが高かったです。



合資会社 亀太商店
市野澤 利明

お米を審査し、どちらのお米も優越つけがたく生産者様のこだわる想いを感じながら審査しました。



有限会社 カワムラ河村屋米店
川口 文彦

各農家さんのご苦労が詰まった自信のお米、東京米スター匠として自信をもって評価いたしました。総じて素晴らしいお米ばかりでした。我々の商売さらには日本の食卓は、農家さんがいて成り立っているはずですから、ぜひ今後も日本の米作りを守ってください。



田村米店
田村 純子

今回も生産者様のお米を色々試食させて頂き、甲乙つけがたいお米ばかりでした。生産者様の努力の賜物だと、つくづく実感しております。これからも、美味しいお米を使ってくださいませ。



山菊米穀店
雨間 瑞秀

今回審査させて頂いたお米は、全体的に柔らかめな品種が多かったように思います。冷めても硬くなりにくいものも多く、現代の食生活のスタイルが現れるように感じました。お客様が美味しいと笑顔になることが最善であり、尚且つお米の価値が適正に上がっていくことを望みます。



有限会社 相田米店
相田 幸子

どのお米も大変美味しく審査が難しかったです。今年は増産、来年は減産、と、政策が一貫しない状態での米づくりは本当に大変だと思います。高騰によって米離れがすすまないように米屋としてもより一層気持ちを入れて販売の促進に努めたいと思います。



市川米店
市川 一雄

気候の影響なのか味、風味は少なめに感じましたが、その環境下でもかなりの力作ぞろいでした。



有限会社 松内米店
松内 敏郎

昨年のお米よりも高品質に感じました。生産者の皆さんのお米への情熱と研鑽の成果と感じています。日本のお米はまだ可能性があり、売り手としても自信をもってお客様にお勧めできます。おこめをとりまく状況は厳しいものがありますが、これからもうまいお米をお願いします。



シライジャパン 株式会社
白井 貞男

皆さんの育むお米は日本の宝石。共に米の力を世界に広げていきましょう。粘りが強く、粒が大きく感じました。



堀江米店
堀江 英紀

どれも、甲乙つけがたく、高いレベルでした。どれもおいしいお米でしたが、個人的には2銘柄好みのお米がありました。日本のコメは本当においしい世界に誇れる食物であることを改めて再認識いたしました。



木村精米店
木村 隆寛

全体としてレベルの高いものがそろっていると感じました。今回の品種は、総じて粘りが強い傾向があり、かためを特徴とするお米については、その個性がやや出にくかった印象です。また、粒は全体的にやや小ぶりに感じられました。今後は、ぜひ多様な品種で本コンテストに挑戦していただき、それぞれの特性がより発揮されたお米が集まることを期待しています。



有限会社 本橋米店
本橋 茂

対比が明確でわかりやすかった。その年の気候の違いを加味しても、今年は全体的に良い出来であると確認できた。



有限会社 藤木商店
藤木 真太郎

近年の気候変化等で生育条件が厳しくなっている状況にも関わらず、美味しいお米を食べることが出来るのは、ひとえに皆様のお陰様で御座います。今年も美味しいお米に触れることができ、非常に勉強になりました。



銀座食糧販売 株式会社
河内 孝喜

飲食店と生産者の皆さまの距離を近づけるお手伝いが出来れば幸いです。



片岡米穀店
片岡 文人

レベルが高いのはもちろんで、生産者それぞれのメッセージを感じることができました。



木村農産商事 株式会社
磯 浩次

審査品目は美味しく良かったのですが、評価をする事が難しかったです。

今年も沢山の応募を頂きありがとうございました。
64検体の審査をしました。