



令和8年4月30日

玖珠町発高級ブランド米『くす天空の輝き』道の駅で提供のお知らせ

玖珠町では、町が推進するブランド米『くす天空の輝き』の魅力発信を目的に、道の駅童話の里くすレストランにおいて、当該ブランド米を期間限定で提供します。

本ブランド米は、本町の良い土壌環境に加え、衛星データを活用した生育管理により栽培された特別栽培米で、品質・食味ともに高い評価を受けております。

今回の取り組みでは、通常は高価格帯で流通する本ブランド米を、より多くの方に気軽に味わっていただくため、レストランでの提供価格は据え置き、町内外から訪れる皆さまに、普段はなかなか口にする機会の少ない高品質なブランド米を、身近な場所で体験していただける機会となっております。

また、本事業は『くす天空の輝き』PR戦略の一環として実施するもので、町内外から多くの来訪者が見込まれる道の駅を活用して、令和8年5月2日から令和9年3月31日までの期間で提供を行います。

さらに、5月末から6月上旬には、当町のアンバサダーである小谷実可子氏が、天空の田植えを計画中。併せて、『くす天空の輝き』のPRを、同道の駅で実施する予定です。

アンバサダー来町時には、報道関係者向けの試食会を開催し、本ブランド米の魅力を直接体験いただく機会を設けます。

本件につきまして、ぜひご取材・ご掲載をご検討いただけますと幸いです。

■ 提供概要

提供期間：令和8年5月2日（土）～令和9年3月31日（水）

提供場所：道の駅童話の里くす レストラン

提供内容：定食メニュー等のご飯として『くす天空の輝き』を使用

■ 『くす天空の輝き』の特徴

玖珠町の豊かな自然環境と肥沃な土壌のもとで栽培された特別栽培米です。生育管理には衛星データを活用し、圃場ごとの生育状況を可視化することで、適切な水管理や施肥管理を実現しています。

また、化学肥料や農薬の使用を低減した栽培方法により、安全・安心で環境にも配慮した米づくりを行っています。

2mm大の大粒の米を厳選して、食べ応えのある味わいをお楽しみいただけます

これらの取り組みにより、食味・品質ともに優れた高付加価値米として評価されています。



■ 取扱店舗

紀ノ国屋（岩田屋百貨店本店内 福岡市）
紀ノ国屋青山店（東京都港区）他多数店舗

店舗情報等詳細は
こちらから →



■ 道の駅童話の里くす

所在地：玖珠町大字帆足 2 1 2 1 番地

営業時間：9 時～1 8 時（1 2 月～2 月 ～1 7 時）

レストラン営業時間：1 1 時～1 5 時 3 0 分（ラストオーダー：1 5 時）

定休日：年末年始など 詳しくは公式サイトでご確認ください。

公式サイト URL：[https:// kusumichi.jp/](https://kusumichi.jp/)

■ 問い合わせ先

みらい創生課 地域力推進班

TEL：0 9 7 3 （7 2）9 0 3 1

MAIL：shinko@town.oita-kusu.lg.jp

*『くす天空の輝き』の詳細は、別添のチラシをご参照ください。