



福島県南相馬産「天のつぶ」使用 ふっくら パックごはん

低温製法で精米したお米を
美味しいパックごはんに
仕上げました



古今東北の産地から

2017年4月、

福島県南相馬市
小高地で

「天のつぶ」の作付

取組みが始まりました。

もともと小高地では美味しいお米

がとれていましたが、

原発事故の避難指示で、地元農家は
稻の作付をあきらめていたのです。

この収穫したお米を製造メーカーで
入念に安全検査をしたうえでパック
ご飯として皆さまにお届けできる
とになりました。



アイリスオーヤマ株式会社の皆さん

アイリスオーヤマは、宮城県の企業として、震災直後から生活物資を供給し、東北の復旧・復興に力を注いできました。精米事業に参入したのは、東北の農業を応援するためです。震災からもうすぐ7年が経ついま、甚大な被害を受けた土地のお米を皆さまに食べて頂けることに、大きな喜びと誇りを感じています。(2018年時点)



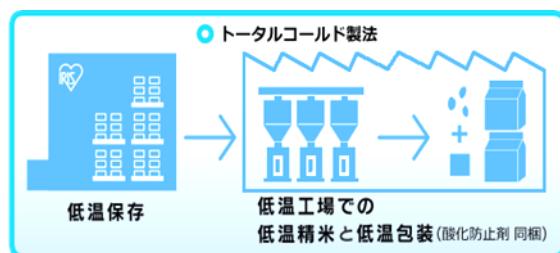
安全性の追求

福島県産のお米と聞いて、安全性に不安を抱かれる方もいらっしゃると思います。消費者の皆さんのお米に対するお米の全量に対しても、国で規定する放射線検査を実施し、さらに高水準な品質管理体制の亘理精米工場においてもダブルチェックすることで、安心安全なお米を提供しています。

低温保管

低温精米

低温包装



＜製造のこだわり＞

①低温製法でお米のおいしさを引き出します。

低温製法のお米は、常温で精米するよりも α -アミラーゼが約20%多く含まれています。

②搗きたてのお米を炊き上げています。

精米直後のお米を同じ工場内ですぐに炊き上げています。搗きたてのお米のおいしさがそのままパックご飯になります。

③PH調整剤不使用です

PH調整剤を使わないので、食味を損ないません。

④蒸気個食トレー炊飯方式

蒸気で炊飯することで均一でふっくらした炊き上がりになります。

＜低温管理のこだわり＞

被災地亘理精米工場にある低温環境の生産工場内で低温保管から低温精米と徹底した低温工程にこだわっています。

【トータルコールド製法にこだわる意味】

①お米を高温状態に置くと、呼吸が活発になりお米が酸化し、味が落ちてしまいます。それを防ぎ、おいしい状態で生活者の皆様にお届けする為、全工程を「15°C以下」に保ちます

②お米の保管に最適とされる「15°C以下」の低温工場内で、精米から包装までの工程を一貫して行うことにより、お米の鮮度を保ちます。

＜おすすめの食べ方＞

角型のトレーですので、お茶碗に移し替えなくても持ち易くなっています。電子レンジで温めた後、上下を返して頂くとよりふっくらとします。

「天のつぶ」は、粒が大きくしっかりとした食感と粘りがあります。

口の中で一粒一粒がほぐれるような食べ応えで、丂もの・カレーに良く合います。汁物をかけても食感が残りやすいので、卵かけごはんにすると絶品です。

＜福島県南相馬産「天のつぶ」使用 ふっくらパックごはん150g ＞

【分類】: 食品

【製造者名】: アイリスオーヤマ株式会社

【製造元】: 宮城県仙台市

【主な原材料】: うるち米(福島県南相馬産)

【内容量】: 150g × 6食、150g × 24食

【保存方法】: 常温、高温多湿を避けて保存して下さい

【賞味期限】: 製造から390日

【JANコード】: 4573381182086(6食)、4573381182086(24食)

【ITFコード】: 14573381182083(6食)、14573381182083(24食)