



宮城県産

ふっくら ひとめぼれ

米どころ「宮城県」の美味しさに

ひとめぼれ」するお米です。



〈古今東北の産地から〉

東北有数の米どころ宮城県。

江戸時代、仙台平野で米づくり

を成功させ、昭和の時代にはササ

ニシキ、平成に入りひとめぼれを

はじめとする良食味米を開発し

てきた宮城の米づくり。

震災にも負けず、これまでの歴史

を背負い、手間を惜しまず正直に

真心を込めて美味しいお米を作

り続けています。

ごはんのふっくらとした食感、

適度な粘り、まさに美味しさに

ひとめぼれ」するお米です。

株式会社パールライス宮城 齊藤 敦さん

徹底した品質管理のもと、皆様の食卓に美味しいお米と「心からの笑顔」をお届けするために日々努力しています。一生懸命に作った生産者とお客様をつなぐ架け橋として、皆様の食卓に笑顔を運び、地域や東北の活性化に貢献していきたいと思っています。



〈こだわりの原料〉

地形、気象、水、土壌などの稲作に適する全ての条件に恵まれ、手間を惜しまず正直に真心を込めて米づくりを続けてきた、東北有数の米どころである「宮城県」。宮城の気候風土に合わせて育成された「ひとめぼれ」はお米につやがあり、適度な粘りとふっくらとした食感が特徴。粘り・つや・うまみ・香りのバランスが良く、どんな料理にも合う懐の深い品種です。

〈製造のこだわり〉

容器の中の空気を抜いて真空状態にすることで、お米の酸化(劣化)を防ぎ、お米の鮮度や美味しさを長持ちさせることが出来ます。また、一袋あたりの内容量を約一合の食べ切りサイズにすることで、お米が無駄にならず、また手軽に様々な品種を食べ比べすることが出来ます。

〈パールライス宮城のこだわり〉

お米の生産から消費までをつなぐ架け橋として、商品を通じて皆様の食卓に笑顔を届けることをめざしています。

お米本来の美味しさや特徴を損なうことなく、徹底した品質管理とチェックを繰り返し、安心安全なお米を届けてくれるメーカーです。

〈復興にかける想い〉

宮城の復興は、農業の復興なくしては語れません。沿岸部の水田は、津波による大きな被害を受けましたが、全国の皆様からの支援や生産者の方々の農業にかける想いととも、「米どころ宮城」としての姿を取り戻してきました。生産者の想いや皆様への感謝の気持ちを込めた商品をご提供することで、被災地の復興や活性化に貢献していきたいと思えます。

〈おすすめの食べ方〉

「ひとめぼれ」は、和食・洋食・中華どんな料理にもマッチする万能型のお米。冷めても硬くなりないので、おにぎりやお弁当に最適なお米です。ぜひ、様々な品種を食べ比べて頂き、自分に合ったお米を見つけてみてください。



〈宮城県産 ふっくらひとめぼれ〉

【分類】: 米

【製造者名】: 株式会社パールライス宮城

【製造地】: 宮城県黒川郡大和町

【主な原材料】: 宮城県産ひとめぼれ

【内容量】: 150g(約1合)

【保存方法】: 常温

【賞味期限】: 表示なし(精米年月日を表示、精米年月日から未開封で6ヶ月以内を推奨)

【JANコード】: 4573381182383