



COCON TOHOKU

福島県南相馬産天のつぶ100%使用

ふっくら白がゆ



福島県オリジナル品種米「天のつぶ」を

ふっくら炊き上げました。

〈古今東北の産地から〉

福島県オリジナル品種である「天のつぶ」は、食味が良好な品種を目指して15年もの歳月をかけ作られたお米です。「ふっくら白がゆ」は、東日本大震災で被害を受けた福島県南相馬産の「天のつぶ」を使用し、同じ南相馬市の工場で製造しています。添加物等を一切使用せず、独自の製法でふっくら炊き上げました。温めるだけで、やさしい味わいの白がゆをお楽しみいただけます。



エイムカイワ株式会社 のみなさん

普段の生活の中でおかゆを召し上がる機会は多くないかもしれませんが、1人でも多くの方に手に取っていただきたいです。

これからも高品質で安心、安全な商品製造に努めて参りますのでよろしくお願いいたします。



〈こだわりの原料〉

福島県南相馬市産米「天のつぶ」を100%使用しております。

日本屈指の米どころ福島県のオリジナル品種にこだわり開発されました。食味が良好な品種を目指して15年もの歳月をかけて作られたお米です。炊き上がりがふっくらとしていて、お米ひと粒ひと粒にしっかりと存在感があるのが特徴です。

〈こだわりの製法〉

〈独自の技術〉

食塩、添加物不使用で、お米の味をそのまま活かした白がゆです。

密封されたレトルトパウチをレトルト釜と呼ばれる釜に入れ、パウチの中心を120.0℃で4分以上加圧加熱殺菌を行っています。高圧殺菌することによって保存料を使用せずに長期間保存が出来るようになっていきます。

また、加熱と同時に加圧していくのはパウチの中に残った空気が膨らみ破裂するのを防ぐ為です。

〈福島県オリジナル品種「天のつぶ」とは〉

「天のつぶ」は1995年に、栽培しやすく、玄米品質が良好な良食味品種を目指し育成を始めた福島県のオリジナル品種です。「コシヒカリ」と「ひとめぼれ」の系譜を持っています。

15年の歳月をかけて開発され、奇しくも東日本大震災の年に誕生しました。穂が出るときに天に向かってまっすぐ伸びる稲の力強さと、天の恵みを受けて豊かに実るひと粒ひと粒のお米をイメージして名づけられました。

～出典：JAグループホームページ「とれたて大百科」～



〈震災時の苦労・復興にかける想い〉

エイムカイワ福島セントラル工場は2020年開業の新設工場、太平洋沿岸と阿武隈高地に挟まれた『浜通り地方』にあります。従業員全員が被災し県内外で避難生活を送っていました。

福島県は原発事故の影響もあり復興にはまだまだ時間がかかると思いますが、一步一步前に進んでいきたいと思っております。

古今東北の商品製造を通して福島県の復興に貢献していきたいと思っております。

〈おすすめの食べ方〉

天のつぶは、炊きあがりの香り良く、光沢があり粒が揃っていてしっかりとした食感が特徴のお米ですので、シンプルに白がゆのまま召し上がりお米本来の美味しさを味わっていただきたいです。

白がゆが苦手な方は、梅干しや佃煮、焼鮭、しらす等をトッピングして召し上がってみてはいかがでしょうか。



〈商品名〉福島県南相馬産天のつぶ100%使用 ふっくら白がゆ

【分類】：食品

【製造者名】：エイムカイワ株式会社 福島セントラル工場

【製造地】：福島県南相馬市

【主な原材料】：精白米(福島県産)

【内容量】：250g

【保存方法】：常温保存

【賞味期限】：365日

【JANコード】：4573381184264

【ITFコード】：14573381184261