



青森県産

さっぱり 青天の霹靂



粘りとキレのバランスがよく

上品な甘みの残るお米です

〈古今東北の産地から〉

世界遺産・白神山地や八甲田山をはじめ、深い森が多く、たくさん雪が降る青森県。

雪解け水は森の土壌により清冽な地下水となつて田んぼを潤し、人間がそれを活かすためにより良い土を作ろうと努力しています。

豊かな自然の恵みと人間の努力が合わさって生まれた「青天の霹靂」は、粒がやや大きめのしつかりとしたお米で食べごたえがあり、しかも重すぎない。粘りとキレのバランスが良く、上品な甘みの残る味わいが特徴です。

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〉

豊かな自然の恵みと人間の努力が合わさって生まれた 青天の霹靂は、粒がやや大きめのしかりとしたお米で食べごたえがあり、しかも重すぎない。粘りとキレのバランスが良く、上品な甘みの残る味わいが特徴です。

〈製造のこだわり〉

1袋あたりの内容量を約2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お届けすることを目指しています。

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、安心安全なお米をお届けしてくれるメーカーです

〈復興にかける想い〉

青森県は、「攻めの復興」を基本理念に、復興への動きを加速させ、単なる復元にとどまらない「創造的復興」に全力で取り組んできました。私たちは、米どころ東北の一員として、青森県が生んだブランド米である青天の霹靂を全国に向けて広めていきたいと考えています。

〈おすすめの食べ方〉

山の幸、海の幸がどちらも揃っている青森県で生まれたお米ですので、野菜や魚、どんな食材とも合う頼もしさがあります。青天の霹靂は、炊き上がりからしばらく保温していても、つぶれることのない適度なかたさがあり、サッパリとしています。お刺身・焼き魚と大根おろしと一緒になど、シンプルな食べ方がおすすめです



〈青森県産 さっぱり青天の霹靂〉

【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】: 青森県産 青天の霹靂

【内容量】: 300g(約2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】: 4573381184394

【ITFコード】: 14573381184391