



COCON TOHOKU

岩手県産

# かるやか 銀河のしずく



冷めても変わらない美味しさで

かるやかな食感

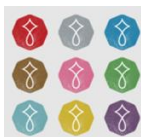
〈古今東北の産地から〉

岩手県には秋田県との県境には奥羽山脈、東側には併行して北上高地が連なっており、その間を北上川が南に流れています。河川環境が良好で水が高品質になることがおいしいお米が育つポイントです。

銀河のしずくは、炊き上がりの白さとバランスのとれた食味が特徴のお米で、炊き立てでも冷めてもおいしい品種です。

株式会社 パール宮城のみなさん

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。



## 銀河のしずく

Ginga no Shizuku



こだわりの原料

銀河のしずくは岩手県産米の中でも炊き上がりの白さが際立つ、まさしくくのように綺麗なお米です。香り・味・粘りなどの食味のバランスが良く、炊き上がりと冷めた後の食味値の差が少ない、いつでもかるやかな食感が特徴です。

こだわりの製法

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することが出来ます。

＜パールライス宮城のこだわり＞

私たちパールライス宮城は、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企業でありたいと思っています。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、安全安心なお米をこれからも届けていきたいと思ひます。

＜おすすめの食べ方＞

「銀河のしずく」は、炊き立てでも冷めてもおいしい品種ですので、お米の味をダイレクトに味わっていただくおにぎりがおすすめです。主張しすぎないのも特徴ですので、岩手のご当地食材やお好みのおかずと合せて食べるのもおすすめです。

＜震災時の苦勞・復興にかける想い＞

震災により、陸前高田市では5割、沿岸部全体では1割にあたる、603haの水田が津波の浸水被害を受けました。その中で水田の回復を信じ、地道な除塩作業が繰り返され、5月には何とか田植えが出来るようになるまで回復しました。岩手の生産者の方々が稲の力を信じて育ててきたお米を、皆様の食卓へお届けします。



＜商品名＞ 「古今東北」 岩手県産 かるやか銀河のしずく

【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】: 岩手県産 銀河のしずく

【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】: 4573381184417

【ITFコード】: 1 4573381184414