



COCON TOHOKU

「古今東北」は、東日本大震災からの復興と、東北振興への思いを込めて、時を超えた東北のおいしさを届けるブランドです。伝統的な食文化の再発見と出合いを重ね、新たな食の楽しみをご提案します。

古今東北商品の作り手を訪ねて 福島県南相馬産「天のつぶ」使用 ふっくらパックごはん



アイリスフーズ角田工場のスタッフ

東北各地で生産される米はどの品種も味がいいものばかり。南相馬産の「天のつぶ」もその一つ。アイリスフーズは、天のつぶを独自技術でふっくらと炊き上げ、パックごはんにしました。簡単で美味しいパックごはんは忙しい人の頼もしいお供です。

天にまっすぐ「天のつぶ」

ふっくらパックごはんに使われているお米は、福島県が1995年から15年かけて育成したオリジナルの品種「天のつぶ」です。草丈が短く倒伏しにくい稲で、天に向かって伸びる力強さと天の恵みを受けて豊かに実る一粒一粒のお米をイメージして名付けられました。コシヒカリに近い味ですが、粘り気が少なくあっさりしています。



工場長の千葉晃さん。独自技術を駆使して美味しいパックごはんに作り込んでいる

お米の粒は大きめで弾力があり、冷めても美味しいごはんになります。

生産地は南相馬市の小高地区。東日本大震災後しばらくして避難解除となったため、営農再開を目指す7つの集落が集まりました。9代続く専業農家の佐藤良一さんが代表取締役となり、2017年に紅梅夢ファームを設立、天のつぶの栽培に取り組みしました。古今東北は、このお米の美味しさを多くの人に届けようと、アイリスオーヤマのグループ会社である



福島県南相馬産「天のつぶ」使用
ふっくらパックごはん
150g 6食入
本体価格558円
（税込602円）

りらく2023年7月号掲載

- 1 パックに洗米後のお米を投入する
- 2 投入されたお米を炊きムラが出ないようにパック内で平らにならす工程。この後、仮シールをして蒸気で炊く
- 3 炊き上がったパックごはんに本シールをして検査、箱詰めなどの工程に流れていく



2



3

アイリスフーズに橋渡し。翌年から、『福島県南相馬産「天のつぶ」使用ふっくらパックごはん』の生産販売が始まったのです。今では、美味しさと便利さが評価されて人気商品となっています。

低温製法で 旨みをギュッとパック

天のつぶを美味しいパックごはんにする秘訣は低温製法。天のつぶの玄米をアイリスオーヤマ互理工場に運び込み、15℃という低温の工場内で保管、精米します。低温環境で鮮度を保ちながら精米すると常温での精米よりα・アマラーゼが多く含まれ、美味しくなるのです。その後の炊飯、パックの工程は角田工場で行います。米を研ぎ、大きなタンクで浸漬した後お米を個食トレイに分けて入れ、

100℃の蒸気で炊きます。この時、トレイに被せるシールはところどころ隙間をあけて余分な水分をとばすのがふっくらと仕上がるポイント。炊き上がったら全体を接着して本シールとします。また防腐用の食品添加物であるPH調整剤を使っておりません。その後は冷却、検査を経て出荷されていきます。角田工場長の千葉晃さんは「やはり低温製法が美味しさの元ですね。製造では、人が菌類を持ち込まないようできるだけ省人化して衛生面を管理しています。またトレイを私どもの南相馬工場で作るようになったので、南相馬産のパックごはんといえそうです」と話します。

ふっくらパックごはんは150gで茶碗1杯分。電子レンジで温めた後、上下を返して混ぜると全体がふっくらします。「私も時々食べていますよ。天のつぶは味がいいので、一度に3パックも食べてしまうことがあります。皆さんもいろいろなおかずと一緒に楽しんでほしいですね」と千葉さん。便利で美味しいパックごはん。普段使いにも、備蓄用のローリングストックとしても、いつも側に置きたいごはんです。



ふっくらパックごはんは、南相馬市の「ふるさと納税返礼品」として人気



右/紅梅夢ファーム代表取締役の佐藤良一さん。2016年に南相馬の小高地区で田んぼを再開し、温かい食卓の手助けをしようと努力している
左/パックごはんに使われているお米は福島県のオリジナル品種・天のつぶ。草丈が短くて倒伏しにくくまっすぐに伸びる性質で、しかも大きめの米粒で味がいい

古今東北公式HPにて、
新商品や催事情報を
日々発信しています。
ぜひ、ご覧ください。



Instagramも
更新中!



古今東北商品の一部が
楽天市場で購入できます!

こちらからチェック▶



掲載商品はみやぎ生協、コープふくしま、生協共立社、いわて生協、コープあおもり、青森県民生協の店舗で購入できます。宅配は、みやぎ生協、コープふくしま、生協共立社、いわて生協、コープあおもり、コープあきたで購入が可能です。※一部店舗で取り扱いのない場合もございます。

■ お問い合わせ / 株式会社 東北協同事業開発 TEL.022-347-3821