



COCON TOHOKU

宮城県産みやこがねもち米使用 ぷっくり切り餅(400g)



宮城県産の高級もち米
「みやこがねもち」を
丹念に仕上げました。

〈古今東北の産地から〉
米どころの宮城県。寒暖
差や雪解け水などの環境
から造られたもち米を使
用した、しつかりとした粘
りとなめらかな食感を
もったお餅です。
少しでも復興の継続を願
い、被災地にある低温環
境の生産工場内で低温保
管から低温精米と徹底し
た低温工程にこだわり、
丹念に仕上げた高級もち
米「みやこがねもち」をお
餅にしました。
より多くの方にお召し上
がりいただくことが継続
的復興へ繋がります。
米どころ宮城県にこだわ
ったお餅をぜひご利用くだ
さい。

アイリスオーヤマ株式会社のみなさん

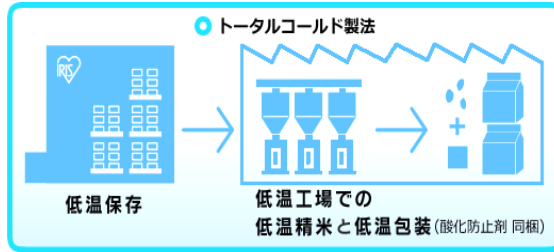
選りすぐりの「みやこがねもち米」を15℃の低温
保存・低温環境で精米したみやこがねもち米を
搗くことで、通常もち米より甘み・なめらかさの
質をあげたおいしいお餅に仕上げています。ど
うぞご賞味ください。

巨理工場



アイリスオーヤマでは被災地巨理精米工場にある低温環境の生産工場内で低温保管から低温精米と徹底した低温工程にこだわった精米後、岩手県で加工しております。

〈こだわりの製法〉



【古今東北商品のこだわり】

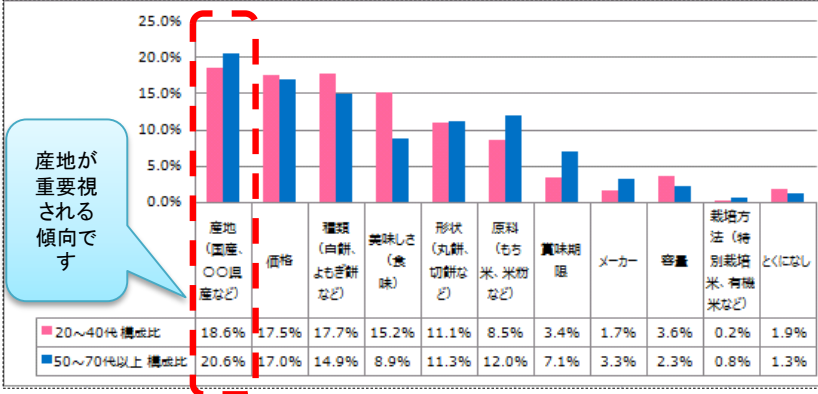
〈こだわりの原料〉

100%宮城県産、みやこがねもち米使用し、もち米は温度15℃・湿度60度を保った精米工場にて保管・精米・包装をしています。

〈みやこがねの特徴〉

一般的な「こがねもち」と同じ品種だが、宮城県産の物を「みやこがねもち」と命名しました。このもち米の特徴は白く滑らかで、粘り・コシが強く、主食としてはもちろん、和菓子やあらねなどの原料にも広く利用されているもち米になります。

〈消費者がお餅を購入する際に重視していること〉



5分 レシピ 4

〈おすすめの食べ方〉

明太子餅がおすすめです！

一人当たり 約322kcal	調理時間 5分
■材料 (1人分)	
餅	2個
明太子	30g
バター	8g
のり	1/4枚

■作り方

- ①餅はオーブントースターで2~3分焼いておく。
- ②バターは500wの電子レンジで20秒かけて溶かし、明太子と混ぜ合わせておく。
- ③①の餅に②をのせてのりで巻く。

〈宮城県産みやこがねもち米使用 ぷっくり切り餅〉

- 【分類】: 加工食品
- 【製造者名】: アイリスオーヤマ株式会社
- 【製造地】: 岩手県奥州市
- 【主な原材料】: 水稲もち米(宮城県産みやこがねもち)
- 【内容量】: 400g
- 【保存方法】: 常温保管
- 【賞味期限】: 25ヶ月
- 【JANコード】: 4573381180686

【ITFコード】: 14573381180683