



COCON TOHOKU

福島県産

かおり天のつぶ



古今東北の産地から

天にまっすぐ伸びる稲の力強さがある
福島県オリジナル品種「天のつぶ」を
食べきりサイズにしました。

「天のつぶ」は、15年もの歳月をかけて開発されました。地球温暖化の影響で東北地方の夏場の気温が高くなり、大型の台風が襲うことが多くなったことを受けて、高温に強く倒伏しにくい品種の開発が急務となりました。

天にまっすぐ伸びる稲の力強さと、天の恵みを受けて実る一粒一粒を表現して「天のつぶ」と名づけられました。

米粒の光沢、大きさ、張り、粒ぞろい、炊き上がりの香りも良好で、噛むごとに粒の中からうまみが広がり、一粒一粒がしっかりととした食感があります。すべてにおいて申し分ないお米です。



株式会社パールライス宮城のみなさん

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。



こだわりの原料

福島県は浜通り・中通り・会津の3地域に分かれ、それぞれ異なる気候と地形を持つります。阿武隈高地・奥羽山脈・越後山脈に囲まれた地形により、清らかな水が安定して供給され、火山灰土壌や沖積土など、米作りに適した肥沃な土壌が各地域に広がっています。多様な気候風土に恵まれており、日本屈指の米作りに適した地域となっています。

「天のつぶ」は、栽培しやすく、玄米品質が良好な良食味品種を目指して平成7年に育成を始め、15年の歳月をかけ開発されて平成23年にデビューしました。福島県オリジナル品種で、粒ぞろいが良く、光沢があり、しっかりととした食感のお米です。

時間が経過しても硬さやコシなど食味値の変化が少なく、冷めても美味しいのが特徴です。天候にも影響されにくく、安定した品質が魅力です。

〈こだわりの品質管理〉

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届け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います。



〈震災時の苦労・復興にかける想い〉

福島県の稲作は、津波や原発事故により甚大な被害を受けましたが、現在では多くの地域で営農が再開され、復興の歩みを続けています。この歩みは、単なる再建ではなく、地域の誇りと希望を取り戻す挑戦でもあります。平成23年にデビューした「天のつぶ」はまさに福島復興の象徴ともいえるお米です。ぜひ全国の皆様にこの福島の誇りと技術が詰まったお米を味わっていただけたら嬉しいです。

〈おすすめの食べ方〉

「天のつぶ」は粒が大きめで形がそろっているため、見た目が良いお米です。炊き上がりは、つやがあり、しっかりととした食感が楽しめます。また、あっさりした口当たりのため、丂物やカレー、お寿司などにもよく合います。

〈商品名〉古今東北 福島県産かおり天のつぶ

【分類】: 米

【製造者名】: 株式会社パールライス宮城

【精米工場】: 宮城県黒川郡大和町

【原材料】: 福島県産天のつぶ

【内容量】: 300g(約2合)

【保存方法】: 常温

【賞味期限】: 表示なし(精米時期を表示、精米時期から未開封で6か月内を推奨)

【JANコード】: 4573381185742

【ITFコード】: 4573381185749

