

M I Y A G I

宮城県丸森町産コシヒカリ

初陣

IZAUIJIN - KOSHIHIKARI

毎日
の小さな戦いに

M A R U M O R I

オンラインショップでもご購入頂けます

<https://maruphoria.com>



Maruphoria

検索

*問合先 株式会社GM7
(宮城県伊具郡丸森町字町西22-2)

TEL 0224-51-8804
FAX 0224-74-2829
MAIL info@gm7.jp

*発行元 宮城県丸森町農林課

新たな一步を応援する、特別なごはん。

宮城県丸森町は、
武将 伊達政宗の初陣の地。
初めての戦に勝利を収めた
政宗のパワーの源となったのは、
この丸森のお米だったかもしれない。

そんな昔に想いを馳せながら、
私たちは作ります。
きれいな水と緑に囲まれた丸森の田んぼで、
最高品質の美味しいコシヒカリを。

お食い初め
入学試験
大会の初戦
入社式
初めての海外旅行

人生の節目には、
いつも、おいしいごはんがある。
新しい挑戦が
稔り(みのり)あるものになりますように。

いざ、初陣。

丸森町産ブランド米

「いざ初陣」

誕生にあたって



自然豊かな宮城県丸森町は、
良質なコシヒカリの産地であり、
その中でも特に食味や品質にこだわり、
厳選したものが「いざ初陣」です。

本町が、伊達政宗の初陣の地であることにちなんで、
名付けられたこの「いざ初陣」は、
生産者や関係者とともに進めてきた、
丸森町ブランド米プロジェクトにより誕生しました。

宮城県丸森町は、生産者の思いの詰まった
良食味米「いざ初陣」を全国にお届けし、
いろんなことに挑戦する(初陣を迎える)皆さんを応援します。

ぜひ、ご賞味ください。

丸森町長 保科郷雄



コシヒカリのルーツ 「愛国」の故郷

日本では、長年、お米の品種改良に取り組んでおり、

美味しいお米の代名詞とも言えるコシヒカリをはじめ、

現在、多くの良質米が生まれています。

その系譜を辿っていくと三大水稻品種の一つ「愛国」にたどり着きます。

この「愛国」発祥の地こそ、丸森町なのです。

丸森町にとって「愛国」は誇るべき郷土の宝であり、

今もなおこの地で、守り育てられているお米です。

「愛国」のDNAを受け継がれた丸森町のコシヒカリは、

銘柄米の代表として、日本で、そして、

世界で愛されるお米になります。

＊「いざ初陣」3つの特徴＊

特徴
1

丸森町の豊かな水と緑に囲まれて栽培！

丸森町は、北部を阿武隈川が貫流し、流域一帯に穀倉地帯が広がります。一方、阿武隈山地に囲まれた盆地状の町であることから、昼夜の温度差があり、美味しいお米作りに適した環境です。豊富な水と美しい緑が育んだ最高傑作のコシヒカリの味を、ぜひお試しください。

特徴
2

良食味の基準に合格したものを厳選！

食味値85以上、整粒歩合80%以上という厳格な基準を設け、それをクリアしたお米だけを選び抜きました。これは、食味ランキング最高位の「特A」評価が期待できる最高品質の味わいです。

特徴
3

確かな技術で甘味、旨味が強くもちもち食感！

丸森町では、長年、多くの農家がコシヒカリを育てており、宮城県内においては、有数のコシヒカリ産地となっています。その丸森の中でも、腕に自信のある生産者が、土壤診断やミネラル調整が行われた良質の田んぼで、長年培った減農薬・減化学肥料栽培の技術を用いて、丁寧に栽培しました。味・品質、どれを取っても、他とは比べ物にならない美味しさです。

ネーミングとロゴデザインについて

NAMING

伊達政宗の初陣の地 = 丸森町

丸森町では、ブランド米プロジェクトの一環として、お米の愛称(ネーミング)を町民から募集し、選考により決定しました。丸森町をもっと知って欲しい!という思いに加え、「新米(=新人)でも勝利するように!」というちょっと、洒落の効いた、伊達な名前になりました。

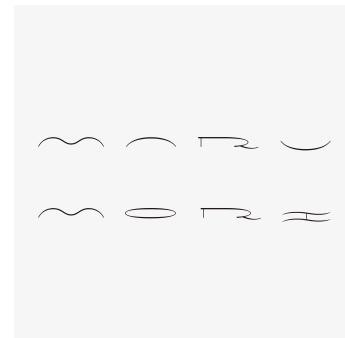


LOGO DESIGN

丸森 = Maru Mori

丸森の「M」を縦に配置して浮かび上がったのは、かつて武将が戦の指揮に用いたうちわ形の道具「軍配」。毎日の小さな戦いに、そして、新たな一歩に。

いつでもあなたを応援する、特別なごはんになれるよう、あたたかさと力強さを表現しました。



FARMER

私たちが作っています

丸森町及び丸森町農業創造センターが中心となり「丸森町ブランド米研究会」が設立され、高品質・良食味のコシヒカリの生産に向けて、栽培マニュアルの普及や指導が続けられてきました。平成30年度より、研究会に所属する会員の栽培するコシヒカリのうち、一定の食味値を満たした米をブランド米と認定し、付加価値の高い製品として販売することとなりました。長年の経験に裏付けされた確かな栽培技術で大切に育てました。本取組を通じ、丸森町のコシヒカリの美味しさが全国に届きますように。



美味しいコシヒカリの炊き方



お米を
計る

計量カップを使って、きちんと量を計りましょう。

お米を
研ぐ

水を一気に注ぎ、底から“ザッ”とまぜ、10秒以内に捨てます。その後、たっぷりの水で4~5回やさしくもみ洗いし研ぎます。コツは優しくサッと素早く。

ポン
イ
ント

お米が一番水を吸いやすいのが、最初の水洗いです。ぬか臭さをお米に吸い込ませないように、直ぐに捨てましょう。

お米の
水加減

水加減は、お米1に対して水1.1~1.2が基本です。(好みに応じて。)炊飯前に水加減は、お米1に対して水1.1~1.2が基本です。(好みに応じて。)炊飯前には、浸水します。(夏は30分、冬は1時間)

ポン
イ
ント

水加減は季節により変化しますので、お米を買ったたら最初はいつもどおりの水加減で炊いてみましょう。炊飯水は硬水だと水の浸透が悪くなるので、軟水をご利用ください。

お米を
炊く

炊飯器のスイッチをオン! 炊き上がったら、そのまま15分程度蒸らします。(蒸らし時間が考慮された炊飯器はすぐに開けてOK)

お米を
まぜる

しゃもじを縦に入れて、粒に冷気を当てるよう軽く優しく細めにほぐします。そっとやさしく茶碗に移します。

コシヒカリの保存方法

保存は、冷蔵庫の野菜室が適切です。

- 冷蔵庫は乾燥するので密閉容器(タッパ、ジップロック、ペットボトルなど)に空気をなるべく抜いて入れてください。
- 量が多い場合は冷蔵庫も大変だと思いますので、密閉できる袋に入れて脱酸素剤を入れてください。

※なるべく15°C以下をキープできる冷暗所に保存できればGOOD!!