

福島県のオリジナル品種

天のつぶ

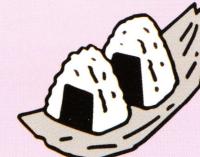


「天のつぶ」は、栽培しやすく、玄米品質が良好な良食味品種を目指し、福島県が15年の歳月をかけて開発した品種です。穂が出るときに天に向かってまっすぐ伸びる稲の力強さと、天の恵みを受けて豊かに実る一粒一粒のお米をイメージして命名されました。

天のつぶ の味の特徴



**味わいが深く
食感がしっかりと**



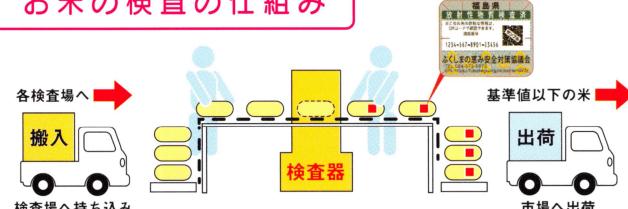
冷めてもおいしい



**炊き増えが良く
ボリューム UP !**

「天のつぶ」は、米本来の味の深みが強く、雑味が少なくあっさりしていており、お米の粒がしっかりとしているのが特徴です。
(カレーライス、丼もの、ピラフ、リゾットといったお料理に向いています)

お米の検査の仕組み



南相馬市で生まれた米の安全安心を確保するために、玄米の全量全袋検査を実施しています。

検査して基準値以下の安全なお米に検査済ラベル(※ラベルの色は毎年変更)を貼って出荷しています。



いま伝えたい、
南相馬のお米のはなし

できたよ!
南相馬
のお米