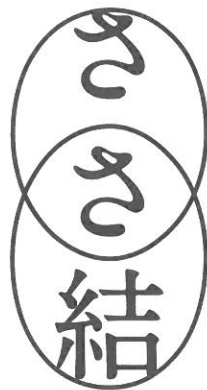


宮城県産



大崎耕土

粘りひかえめ。

あっさりうまい、さらさら系。

「ささ結」の味わいは、ササニシキの特長をほぼそのままに受け継いでいます。炊きあがりの香りと色つやに優れ、粘りはひかえめ。食感があっさりとして、口のなかでほぐれやすく、粒はふっくらとして、冷めても固くなりにくい。お寿司や和食に抜群の適性を発揮し、子どもたちからプロの料理人まで幅広い層から高い評価を獲得しています。

水に浸して1時間。

それが、おいしく炊く秘訣。

「ささ結」をおいしく炊き上げるコツは、お米を洗ったのち1時間から1時間半程度、水に浸すこと。しっかりと吸水させることで、ご飯の炊きあがりは見事なほどに「ふっくら」です。「ささ結」は冷めても固くならないので、おむすびもお稲荷さんもお弁当も、おいしさがぐっと長持ちします。

お米の聖地・大崎から

ササニシキの神話を継ぐ、

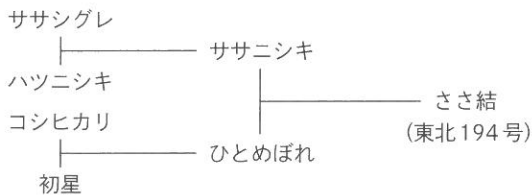
あたらしい奇跡が生まれました。

歴史の実りも豊かな

お米の聖地「宮城県大崎市」。

「ささ結」誕生の地は、「ササニシキ」「ひとめぼれ」とおなじ宮城県大崎市。奥羽山脈から流れる江合川と鳴瀬川の豊かな水に恵まれた肥沃な「大崎耕土」が広がります。江戸時代、この地のお米は「本石米」と呼ばれ江戸の食文化を担っていました。以来、時代を超えて魅惑のブランド米を生んできたこの地は、まさに「お米の聖地」です。

〈系譜〉



〈炊いた時の特徴〉

