

岐阜のお米「ハツシモ」と塩ケイちゃん味のおいしさが出会った！

# 岐阜県産のお米ハツシモの炒飯

## (塩ケイちゃん味) デビュー

2012年の国際協同組合年に「県内の協同組合で力を合わせて商品を作りたい」と、JA全農岐阜といっしょに検討してきた「岐阜県産のお米ハツシモの炒飯」がデビューしました。地元のお米ハツシモをもっと食べてほしいと集まった西濃支所「はつしもチャーハン会」のみなさんと商品モニターの声を紹介します。



岐阜県が誇るお米「ハツシモ」をもっと食べてほしいから

美濃地方を代表するお米「ハツシモ」は、木曾三川の豊かな水と、濃尾平野の肥沃な土壌で栽培されています。地元のお米のよさをお知らせし、もっと食べてもらいたいと、ハツシモを使った「冷凍チャーハン」を開発しました。

- 岐阜のお米ハツシモの特徴
- 大粒で歯ごたえがしっかり
  - 粘りが少ない
  - 味がなじみやすくお寿司や炊き込みご飯にぴったり

小さい頃から普通に食べていたお米ハツシモで作ったチャーハンは、他のお米で作ったものよりも断然おいしいです。

田植えから稲刈りまで、地域での交流を大切にしている米「ハツシモ」を大切にしたいですね。

組合員さんと一緒に開発したチャーハンです。岐阜県産のお米、国産の鶏肉と野菜、こだわりの自信作です。

岐阜県産のお米  
ハツシモの炒飯 (塩ケイちゃん味)  
220g × 2 本体価格 435 円  
税込 456 円 (8% 469 円)  
企画予定 ▶ 3月 2週デビュー



### 産地を指定した国産若鶏ムネ肉・国産野菜を具材に

岐阜・三重産の鶏ムネ肉に、国産の野菜と、具材にもこだわりました。大き目の鶏肉は見た目も味も存在感あり。ピリツときいた塩味が全体を引き締めます。シャキシャキキャベツの歯ごたえがアクセントに。大きめにカットしたにんじんと、ふんわりたまごが彩りを添えます。

お米のおいしさを大切にしたいので、できるだけ具材はシンプルに。彩りよく、手作り感があっていいですよ。

スクランブルエッグもこだわりのひとつ。やさしい色と味でバランスを整えています。

### 岐阜ならではの味付けにこだわって

「五目チャーハン」や「キムチチャーハン」も検討しましたが、「子どもも食べられるものを」「岐阜の郷土料理をいかしたい」という思いから、塩ケイちゃん味になりました。にんにく風味の塩ケイちゃん味が粒粒のハツシモ米によくなじみ、ほどよい塩加減のあっさり味に仕上がりました。

ハツシモのおいしさや素材の良さを出すには、あっさりした塩ケイちゃん味がぴったり。子どもでもおいしく食べられるのがいいです。

### パッケージでしっかり伝えたい 岐阜県産のお米

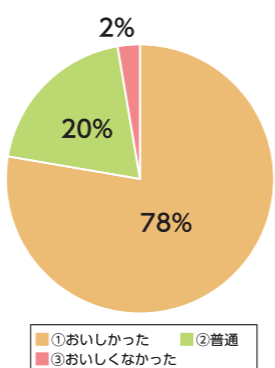
パッケージには、岐阜県産ハツシモをしっかりとアピール。サイドの帯にはお米と鶏をデザインし、岐阜県の花「れんげ」の色にしました。使いやすい一袋一人分の食べきりサイズです。

「ハツシモ」というお米の名前を知らない人も多いので、パッケージにしっかりとアピールしました。お米から国産のものを大切にしていきたいですね。

### 商品モニターからの声

「おいしかったよ！ ランチにいいね」

#### 味はどうでしたか？

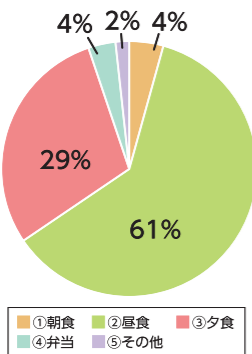


冷凍チャーハンのお米は、外国産が国産か、産地がわからないことが多いので利用しませんが、これは産地がわかりやすくとても良いと思います。

あつ、鶏肉なんだと、感動。玉子・にんじんと彩りも良かったです。少し辛いけど、男の人だと良いかもしれません。岐阜県産のハツシモの・・・と付いている所も良いと思います。産地消ですね。

レタスの外葉があったので、ちぎって混ぜてレタスチャーハンにしました。塩ケイちゃんが好きなので、お気に入りでした。

#### どんな時に食べましたか？



香りがとてもよく食欲をそそります。主婦のお昼として、手軽で大満足です。ただ、もう少し値段が下がるとありがたいと思います。

息子のお弁当に、ちょっと目先が変わった物を入れてやりたいと思います。お弁当箱に、ちょっと入る位で適量だと思いました。急な時には、重宝しますね。