

結びの神

■ 「結びの神」とは？

「猛暑でも安定した収穫量で高い品質、そして、美味しいお米」を目標に、三重県で12年の歳月をかけ平成24年度に「三重23号」が誕生しました。50万株以上の中から選び抜かれて生まれたお米です。

「三重23号」のうち、こだわりの農法で「みえの安心食材認証」を取得し、品質基準「農産物検査1等米格付、タンパク含量6.8%以下」に合格した米のみを、「結びの神」として販売しています。



■ 「結びの神」の特徴

米粒が大きくしっかりしているため、ふっくら美味しい炊き上がり。もちもち感がありながらべたつきが少なく、噛みしめるほどに味わいがひろがります。冷めてもおいしく、おむすびやお寿司、丼物、カレーライスなど、家庭・外食問わず人気のメニューに最適なお米です。

■ 結びの神の由来

食、地域社会、自然などと、人との間で「つながり」が薄れていると言われていました。「結びの神」はこうした“つながり”への気持ちも込めて、命名しました。

