

小松のせんじゅさん  
ごほうび…130円

田尻産のふゆみずたんぼ米の玄米粉を使った焼菓子。

☎0229-39-0117(華月堂菓子店)



おこめの  
おくりもの

米どころ大崎には、  
お米の関連商品もいろいろ！



ささ結  
純米大吟醸  
(生・おりがらみ/火入れ)  
…1800ml 3,300円、  
720ml 1,980円

寒梅酒造で醸造された純米大吟醸。雑味がなく、ほのかに甘く、すっきりと飲みやすい。

☎0229-24-3070(銘酒 和屋)

レンジで約2分温めて手軽に  
食べられるささ結のパックご飯。  
☎0229-26-2838(ケーエス)



ササニシキ米粉入りうどん  
想里…200円

ササニシキ米粉とシラネコムギをブレンド。もっちりとした食感と喉越しの良さが特徴。

☎0229-52-5116  
(古川農業協同組合)



ささぼん(塩/ずんだ)  
…10枚入864円

ささ結でつくったぼん菓子のよ  
うな煎餅。玄米の香ばしさが引  
き立つ塩、ふんわり甘いずんだ  
の2種類。

☎0229-22-0259(松倉)



ささ結



ササニシキとひとめぼれを交配して  
生まれた、ササニシキ直系の新品  
種。ササニシキに似た  
あっさりとした食感で、  
冷めてもかたくなりなく、  
和食やおかずとの  
相性は抜群。



● 自然共生三志米 自然や地域と共生する人々の志が生み出した3つのお米。



鹿島台  
シナイモツゴ郷の米

大崎市指定天然記念物のシナイモツゴを守るためにはじめた周辺の水環境を改善する取り組みが、米づくりにも影響。小さな魚への愛が良質な米を育んだ。



鳴子温泉  
ゆきむすび

厳しい環境でもおいしい米を作りたいとの想いで、「鳴子の米プロジェクト」が生み出した品種。冷めてもかたくなりくいのでおにぎりやお弁当にぴったり。



田尻  
ふゆみずたんぼ米

冬の田んぼに水を張ることで水鳥が飛来し、その排せつ物が天然の肥料となり、雑草が生えにくく害虫が発生しにくい土壌を形成。大自然の恵みが安全な米を生み出した。



ササニシキ

1963年に大崎市で生まれた品種。粘りや色つやも良く、さらりと口の中でほじけるおだやかな味わいは、寿司をはじめとする和食との相性が良い。



ひとめぼれ

宮城の気候風土に合わせて育成された、宮城を代表する品種。粘り、色つや、うま味、香りのバランスが良く、全国各地で栽培されている。

お米の  
聖地

大崎のおこめ

世界農業遺産の地「大崎耕土」が育んだ大崎ならではのお米。  
食べ比べを楽しむのもおすすめ！