

報道関係者各位

道北なよろ農業協同組合
2024年10月29日

JA道北なよろ×アルファー食品株式会社

研がない！ 浸けない！ 名寄産もち米100%
-すぐ炊けるお赤飯-
新商品発表会&試食会
のお知らせ

JA道北なよるとアルファー食品（本社：島根県出雲市/代表取締役：林 隆史）が共同開発した「すぐ炊けるお赤飯」が、名寄市の特産品として新たに登場しました。日本一のもち米生産量を誇る名寄産のもち米を100%使用し、炊飯器で手軽に本格的なお赤飯が楽しめます。小豆も、もちろん北海道産です。



内容量：283g（赤飯用アルファ化米240g・北海道産小豆40g・ごま塩3g）
製造所：アルファー食品株式会社（島根県出雲市大社町北荒木645番地）

「すぐ炊けるお赤飯」は、研ぐ、浸けるといった手間もなく炊飯器に入れて炊くだけで簡単にお赤飯を楽しめます。忙しい現代のライフスタイルに寄り添いながら、日本の伝統的な「ハレの日」を寿ぐ「赤飯」の食文化を、手軽に体験できます。

名寄川と天塩川に囲まれた自然豊かな土地で育まれた、柔らかく粘りがあり時間が経っても固くなりにくい特徴である名寄産もち米を使用し、アルファー食品独自技術※により、簡単に短時間で炊きたての風味と食感をお楽しみいただけます。

（※炊いたり蒸した米を急速乾燥させる「アルファ化米」技術）

「すぐ炊けるお赤飯」は、新しい名寄市の特産品として地域の魅力を全国に発信しながら、多くの方々にその美味しさともち米の魅力をお届けする架け橋になることを期待しています。手軽に楽しめる本格的なお赤飯が、お祝い・贈り物・行事ごととはもちろんご家庭の食卓に特別な彩りを添えます。ぜひ、この機会にご賞味ください。

- アルファー食品：アルファ化米を主体とした、米加工食品の製造・販売
赤飯を通じて日本の伝統ある食文化を広めるため、「一般社団法人 赤飯文化啓発協会」を立ち上げ、毎年11月23日を「お赤飯の日」と定め、日本の伝統食である「赤飯」の文化を後世に伝えるに活動に注力。

Product
製品Features
特徴Presentation
新商品発表会

【日時】2024年11月14日（木）

11:00～13:00（予定）

【場所】ふうれん地域交流センター

名寄市風連町本町63番地

Contact
お問い合わせ

道北なよろ農業協同組合

担当：篠崎

TEL 01655-3-2521

mail h.shinozaki@ja-douhokunayoro.or.jp