

ごりんざん

～「冬の米山（五輪山）からの贈り物」春の夢セットお品書き～

柏崎地域自慢の米にちなんだ逸品を御用意させていただきました。

**一、柏崎市認証米「米山プリンセス300グラム」2袋 1,100円相当**

土づくりからこだわり、手塩にかけて育てた最高級柏崎産「コシヒカリ」です。一等米で高い食味値を持ち、成分や整粒などに厳しい基準を設け、その希少性から、高価格米として取引されております。これまで市外では、東京都のみでの販売でしたが、その上質感を試したいと、高級食材店の問い合わせが増えております。

昨年実施した喫食アンケート（全国約二万人から高価格米を常食とする二百人を抽出し、実際に米山プリンセスを食べていただきました。）では、九割以上の方が「おいしい」との回答を、八割近い方からは「常食の高価格米より上等」と、さらに高価格だが購入意向が七割を超える評価をいただきました。令和三年産米山プリンセスは、柏崎産米の僅か0.09%の収量で、大変希少な高級米として、柏崎産ブランド米として特に首都圏で好評を得ております。

**一、西山コシヒカリビール3本、黒ビール3本ギフトセット2,690円相当**

創業110年の老舗にしざわ酒店のオリジナルクラフトビールです。西山産「コシヒカリ」をブレンドし、自然発酵、瓶内熟成という特殊な製法でフルーティーかつ風味豊かな味わいが特徴です。ニュージーランド産麦芽を深いきりし、苦みをコシヒカリとブレンドすることでコクも楽しめる黒ビールも新たなラインナップとして登場。ギフトセットは、令和二年度柏崎市地域ブランド支援事業にも採択されました。そのままオリジナルを味わうもよし、西山コシヒカリビールと黒ビールとを割って楽しむもよし、ブレンドで楽しむこともできます。

**一、初しぼり かめぐち酒 本醸造無濾過生原酒 720ml 1本 1,729円相当**

じよんのびの里として知られる高柳。山深く豪雪地の小さな酒蔵石塚酒造。越後杜氏が培った109年の歳月は「旨い酒姫の井」として今も受け継がれております。日本の原風景を残す高柳で百有余年愛され続けた「姫の井」には、当地の「酒米」と黒姫山を源とする清水が用いられております。

「初しぼり かめぐち酒 本醸造無濾過生原酒」は、地元で絶大な人気を誇っており、全国的にもめずらしいもち米を用いた四段仕込による独特のコクとさわやかな甘み加わり、クセになる味わいです。手作り少量生産で、地元柏崎以外ではほとんど流通していないことから「幻の酒」としての呼び声の高い逸品です。

**一、米菓 こしいぶきの郷 名物網代焼 1袋 345円相当**

柏崎の人なら誰でも知っている新野屋名物網代焼。その原料であるうるち米に柏崎産「こしいぶき」を使用した特別な網代焼です。全国にファンをもつ1894年創業の菓子道楽新野屋は、現在も素材と原料にこだわり、明治からの勘と技を守り伝えております。網代焼に練り込まれた海老粉の風味とパリッとした歯ごたえ、香ばしいしょうゆ味はクセになる味わいです。

**一、煎り豆 雪郷たかやなぎ ふふ豆（プレーン） 1袋 350円相当**

豪雪地じよんのびの郷高柳。黒姫山に抱かれし棚田が織り成すこの山里で、米作りの傍ら実をなす青大豆は、大粒で豆本来の深い味わいが特徴です。これを煎ることにより風味が増し「ふふ豆」が生まれます。

ふふ豆（プレーン）は味付けをしておらず、素材そのものの味が活かせるため、ご飯を炊くときに一緒に入れるとふっくらとした豆ごはんになります。

袋のデザインは地元柏崎の新潟産業大学の留学生とつくられたもので、「ふふ」とは、モンゴル語で「青」を意味します。