

ごりんざん

～「冬の米山（五輪山）からの贈り物」春祭りセットお品書き～

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、あまぎけ はまたろう 2本セット 3,888円相当**

全国的にもめずらしい、サツマイモを原料にした甘酒です。株式会社ライフサポートが2019年から試行錯誤を重ねて、ようやく販売に至りました。

「あまぎけ はまたろう」の原料はサツマイモだけでなく米こうじに至るまで全て柏崎産、無添加無着色でノンアルコールなので、赤ちゃんから大人まで安心してお飲み頂けます。海岸地域の砂丘地に優しく包まれて美味しく育ったサツマイモと山間地の豊かな自然で育ったお米、地元酒蔵で特別に仕込んだ米こうじを使用、そして「にいがたの名工」で杜氏の平野保夫氏が、色や味にとことんこだわって仕上げた逸品です。

ラインナップには「紅はるか」、「紅あずま」、「ふくむらさき」、「ハロウィンズウィート」の4種類がありますが、今回は「紅はるか」、「紅あずま」の2種類をお届けします。

**一、米菓 姫ほのか 1袋 345円相当**

柏崎の人なら誰でも知っている名物網代焼を手掛ける新野屋の「姫ほのか」は、色とりどりのかわいらしいあられ達が春の訪れを感じさせます。

もち米をふっくら小粒に焼き上げて、ほのかな甘みとコク深い白しょう油が香るサクッと軽い食感と淡い色合いが愛らしいあられです。

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。

**一、煎り豆 雪郷たかやなぎ ふふ豆（砂糖） 1袋 350円相当**

豪雪地じょんのびの郷高柳。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（砂糖）は、砂糖でコーティングされており、ほんのりと丁度良い甘さに仕上がっています。

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。