

「コウノトリ育むお米」(コシヒカリ)を使用した新商品！！

米焼酎黒麹仕込み「幸鶴舞」(琉球泡盛) 販売のお知らせ

株式会社サンエー(本社:沖縄県宜野湾市、社長:上地哲誠、以下「当社」)は、たじま農業協同組合(本店:兵庫県豊岡市)のブランド米「コウノトリ育むお米」を使用した新商品、米焼酎黒麹仕込み「幸鶴舞」(琉球泡盛)を2018年3月10日より販売いたします。

当社は、2010年より兵庫県但馬産の特別栽培米「コウノトリ育むお米」を販売しておりますが、食味向上のため選別を厳しくした結果、網下米が増加いたしました。その網下米の有効活用として、この度、株式会社石川酒造場(本社:沖縄県西原町)との取組みにより、本商品を開発いたしました。南島酒販株式会社(本社:沖縄県西原町)が流通を担い、沖縄県内ではサンエー各店及びローソン等で販売いたします。

お米の風味と甘みの強さが特徴の「幸鶴舞」を是非、お試しください。

【商品概要】

米焼酎黒麹仕込み「幸鶴舞」(読み:こうのとりのまい) 度数30° 720ml

【販売開始時期及び販売場所】

販売開始時期 : 2018年3月10日(土)

販売場所 : 株式会社サンエー及び株式会社ローソン沖縄
沖縄県内業務店

※株式会社ローソン沖縄は2018年3月13日(火)より販売開始

この件に対するお問い合わせ

株式会社サンエー

経営企画部 玉寄・山川

TEL : 098-898-2237

「コウノトリ育むお米」を使用した新商品 米焼酎黒麹仕込み「幸鶴舞」 ～「コウノトリ育むお米」と同米最大消費地の地場産業を活かした取組み～

1. 今回の取組みについて

コウノトリの野生復帰を支えてきた兵庫県但馬地域水田農業のシンボル「コウノトリ育むお米」の生産者で組織するJAたじまの「コウノトリ育むお米生産部会」では、食味向上への取組みとして、平成28年産よりライスグレーダー（米選機）の網目を1.85mmから1.90mmに変更いたしました。今回の「幸鶴舞」の開発・販売によって、網下米の有効活用が期待でき、同米の最大消費先である沖縄県が新たにタッグを組むことにより、お互いの地場産業の向上を図ります。

2. 「コウノトリ育むお米」について

野生復帰したコウノトリが住みやすい環境作りの一環として、作られているお米です。「コウノトリ育む農法」に取組む生産者は、農薬や化学肥料に頼らず、安心・安全で美味しいお米と、たくさん生きものを同時に育むといった明確な目的を持ってこのお米を作っています。

