

県ブランド米「結びの神」の玄米を使用した 「米粉玄米麺」が新登場！ ～もちもち食感のグルテンフリー商品～

JA全農みえパールライス販売課は、新しい米粉商品の提案による県産米の消費拡大を目的に、県ブランド米「結びの神」を使用した「米粉玄米麺」を発売します。

JA全農が全国で展開する「ニッポンエール」ブランドにおいてJA全農みえ初の商品として、県内の商業施設やスーパーマーケット、インターネットショップで販売します。

本商品の原料米の「結びの神」は、県内の選ばれた生産者が栽培する「三重23号」のうち、厳しい品質基準をクリアしたお米です。

JA全農みえは、小麦アレルギーの方やグルテンの摂取を控えた食事をされている方などをはじめ、多くのみなさまに料理の幅を広げてお楽しみいただけるよう、「結びの神」を活用して小麦不使用の麺商品を開発しました。

本商品は、保存料・着色料無添加で米粉と玄米粉とでんぷんだけで作られ、製造工程で玄米を焙煎しているため、食べたときに玄米特有の香ばしさを味わえるほか、お米ならではのもちもち食感をお楽しみいただけます。ゆで時間は90秒から120秒程度と短く、時短で調理可能なため、共働きの忙しいご家庭の食事などでも活用いただけます。

JA全農みえは、本商品の販売を通じて「結びの神」のいっそうの普及拡大をはかり、生産者の経営安定につなげていくとともに、「結びの神」のおいしさや魅力を広く発信し、県産米の認知向上をはかっていきます。



記

1. 商品名：「三重県産米『結びの神』使用 米粉玄米麺」
2. 発売日：2025年1月7日（火）から順次販売開始
3. 内容量：1箱200g（100g×2袋）
4. 参考売価：790円（税別）
5. 販売者：全国農業協同組合連合会三重県本部（JA全農みえ）
6. 販売店：VISON内「豊農米蔵 produced by AKOMEYA TOKYO」、フレッシュマーケット「マルヤス」「BASIC」（一部店舗除く）、サポーレ津松菱店、インターネットショップ「JAタウン三重の味自慢」ほか
7. その他：商品の画像を希望される場合は、下記JA全農みえ企画課の連絡先までお申しつけください。

【商品に関するお問い合わせ】

JA全農みえ パールライス販売課
津市戸木町4276-4
TEL059-256-5301

【資料提供】

JA全農みえ 企画課
津市栄町一丁目960 JA三重ビル内
TEL059-229-9071



調理方法



アレンジメニュー



「米粉玄米麺」商品外観



三重県本部 HP でアレンジレシピを公開

<参考>

✓「結びの神」について

三重県産ブランド米「結びの神」は、本県の選ばれた生産者が栽培する「三重23号」のうち、品質基準（農産物検査1等、かつタンパク値6.8%以下）を満たしたお米です。米粒が大きくしっかりとっていて、もちりとした食感が特徴です。冷めてもべたつきが少なく、お弁当やおにぎりにも向いているお米です。

✓「ニッポンエール」について

「ニッポンエール」は、「日本全国47都道府県から届けられる日本産のたべものに、そしてにっぽんに、ここからエールをおくろう。」をコンセプトに、JA全農が展開する商品ブランドです。そのネーミングには、国内で生産されるたくさんの食べものへの愛情と、日本の食を支える人々に対する感謝の気持ちが込められています。日本を元気に、そして豊かにしたいという思いから、さまざまな企業と連携し、日本の農産物の新たな価値を創造し続けています。



ニッポ●ンエール