

東北協同事業開発とアイリスフーズの共同開発 福島県南相馬産「天のつぶ」を使用した “ふっくらパックごはん”を新発売



アイリスグループのアイリスフーズ株式会社（本社：仙台市、代表取締役会長：大山 健太郎、取締役社長：山田 次郎）は、「古今東北」ブランドの商品開発と販売を行う株式会社東北協同事業開発（代表取締役：宮本 弘／以下、東北協同事業開発）と、震災後初めて主食用米として作付した福島県南相馬産「天のつぶ」を使用した“ふっくらパックごはん”を共同開発し、2018年2月1日より COOP 東北にて先行発売します。

アイリスグループの舞台アグリノベーション株式会社（本社：仙台市、代表取締役会長：大山 健太郎、代表取締役社長：針生 信夫／以下、舞台アグリノベーション）と、株式会社紅梅夢ファーム（本社：南相馬市、代表取締役：佐藤 良一）は、昨年より福島県南相馬市小高区を中心に市内で稲作の営農再開支援を開始しました。

昨年10月、舞台アグリノベーションが震災以来7年ぶりに同地区を中心に市内で収穫したお米の全量を買取り、当社の角田工場内において15℃以下の環境で精米します。同工場では、この「低温製法米®」をパックご飯の製造ラインに人手を介することなく直接入庫し、新鮮な状態でパックご飯に加工できます。東北協同事業開発が開発・販売している東北の震災復興に関する「古今東北」ブランドと、当社の営農再開支援事業の取り組み概念が一致したことにより、この度の共同開発に至りました。

当社は被災地における農業の復興を目指して平成25年に精米事業に参入後、独自の精米技術である「低温製法」を確立し、東北・北海道産のお米を中心に精米・販売を行っています。この度、東北協同事業開発と“ふっくらパックごはん”を共同開発し、「古今東北」ブランドとして消費者に提供することで、被災地における農業の復興に一層寄与していきます。

<会社概要>

■株式会社東北協同事業開発

所在地： 宮城県仙台市泉区八乙女 4-2-2
設立： 2015年4月6日
代表取締役： 宮本 弘
事業内容： 古今東北ブランド商品の開発・販売

【古今東北ブランド】

“東北の震災復興と地域復興応援に賛同する人々の思い”と
“時を超えた美味しさ”を伝えるため、2015年に発売開始したブランド



■株式会社アイリスフーズ

所在地： 宮城県仙台市
設立： 2013年11月
取締役社長： 山田 次郎
事業内容： 食料品の販売、切りもちの製造
2017年8月から角田工場でパックご飯の自社生産を開始

NEWS RELEASE

1. 震災以来7年ぶりに収穫した南相馬産「天のつぶ」をパックごはん

福島県南相馬市小高区は、震災の影響により平成28年7月に帰還困難区域を除き避難指示が解除となり、同地区における営農再開は地域復興のためにも喫緊の課題となっています。昨年4月より、同地区を中心に営農再開に向け、地元の農業者と自治体、アイリスグループが一体となり取り組みを始動しました。同地区で収穫したお米は舞台アグリノベーション株式会社にて全量を買取り、生産されたお米の全量に対して国が指定する放射線検査を実施し、さらに高水準な品質管理体制を構築する当社互理精米工場においてダブルチェックすることにより、安心で安全なお米を消費者に提供します。



2017年4月 営農再開に向けた取り組みが始動

写真左：株式会社紅梅夢ファーム
代表取締役 佐藤 良一
右：舞台アグリノベーション株式会社
代表取締役社長 針生 信夫



2017年5月 田植えを実施



2017年10月 稲刈りを実施

【取組概要】
 作付圃場場所：福島県南相馬市小高区、原町区
 農地面積： 合計約 11ha
 作付品種： 天のつぶ
 （特長：食べ応えのあるしっかりとした食感）
 収量： 合計約 66t

2. 精米したての「低温製法米®」をそのまま加工

当社の角田工場内で、米の食味を損なわない15℃以下の環境で精米した「低温製法米®」を、同じ工場内のパックご飯の製造ラインに人手を介することなく直接送り込み、新鮮な状態でパックご飯に加工します。また、当社独自の無菌設備と品質保持手法により、添加物を使用せずに「低温製法米®」と水のみで生産できるため、お米本来の美味しさを味わうことができます。



■商品仕様

製品名	ふっくらパックごはん
内容量	150g
銘柄	福島県南相馬産「天のつぶ」
入り数	6食/10食/24食
賞味期限	製造日より10カ月間
参考価格（税抜）	528円/850円/1980円
発売日	2018年2月1日