

宇都宮雷都物語に、新しく「漢熟米」「とちぎの星」の2商品が加わりました!

宇都宮の〈味の名物〉として、多くの方々に愛されているブランド「宇都宮雷都物語」に、12月から2商品が加わりました。横川食販(株)のお米「漢熟米」「とちぎの星」です。同社の低温貯蔵庫で新鮮なまま保管されたお米です。



雷都物語
「とちぎの星」
5kg 2,160円
(税込)

雷都物語
「漢熟米」
5kg 2,800円
(税込)

横川食販株式会社
宇都宮雷都物語
「漢熟米」
宇都宮雷都物語
「とちぎの星」

「とちぎの星」(左)と「漢熟米」(右)を持つ阿部時男社長

お 米のおいしさは品種だけでなく、育て方や収穫後の保管の仕方によっても、おおきく左右されます。

横川食販(株)の独自ブランド米「漢熟米」は、農家さんが子供や孫に安心して安全な本物のおいしいお米を食べさせたいとの思いから生まれたお米です。品種はコシヒカリです。化学肥料は使用せず、漢方薬を煎じた後の粕と米ぬか等を混ぜ、じっくり発酵させた天然堆肥を使用して育てたお米です。信頼できる農家さんと契約し米袋には名前を記した、まさに「作り手の顔が見えるお米」です。

同社の阿部時男社長は「漢熟米は一粒一粒がしっかりといて香り粘り、甘みが堪能でき冷めても美味し」と評判のお米です」と笑顔で話してくれます。

この人気商品が、12月から「宇都宮雷都物語」に加わりました。ロゴ入りの袋も新たに作成。阿部社長は、多くの人に味わっていただいて宇都宮だけでなく栃木を代表する〈味〉に——と意気込んでいます。

もうひとつの「とちぎの星」は、近年開発された品種です。大粒で、炊飯後も粒がしっかりしているの

が特徴の品種で、平成26年度に登場したばかりのニューフェイスです。食べれば豊かな甘さに魅了されます。病気や高温障害にも強く県内全域で育てることができます。

令和の大嘗祭に献上されたのがきっかけで、この「とちぎの星」は一気に全国で有名になりました。

「契約農家さんによる信頼できる作付け、低温貯蔵による鮮度と味の管理で、どちらのお米も安心して食べていただけます」と胸を張る阿部社長。強力な商品の参加で、宇都宮雷都物語の人気も高まりそうです。

お米は店頭販売のほか、地域により配達もしていますが、近々インターネットでの販売も予定しています。

「漢熟米」は、当敷地内でのすけ本舗さんの「からあげ弁当」でも使用していますので、ぜひお試しください。



横川食販(株)本社(昭和18年創業)