



「米と魚 さかなさま茅場町店」のお米は、 「秋田県由利本荘市産の新米」です

江戸で関とる「本荘米」

由利本荘市に唄い継がれる民謡「本荘追分」の一節に「江戸で関とる本荘の米」とあります。秋田県南西部に位置する由利本荘市は、古くから良質で豊富な米の産地であり、現在も変わらず市民の自慢です。

「鳥海山」の恵みを受けた肥沃な土壌、清らかな雪解け水、寒暖差のある気候、真摯に米作りに励む米農家の気質が良質で食味のよい米を育てています。

同店を運営するFOOD GROOVE JAPANの鈴木代表の「美味しい米を一から作りたい」との熱い思いが発端となり、2025年、鈴木代表、そしてお仲間みなさんとで同店でお出する米づくりプロジェクトが実現しました。

お出ししている米の品種は、「ひとめぼれ」です。由利本荘市の主要品種で、食味ランキングで平成29年から5年連続「特A」の評価を受けられます。艶やかで、柔らかな食感、切れの良い粘りとしつこくない上品な甘さが、おかずの美味しさを引き立たせてくれるお米です。

ぜひ、由利本荘市のお米をお楽しみください。

※由利本荘市産の「ひとめぼれ」はふるさと納税でお求めできます。

※由利本荘市とFOOD GROOVE JAPANは「食に関わる包括連携協定」を結んでおります。

秋田県由利本荘市まると売り込み課

