

Isesaki-City
Agriculture & Foods Strategy Conference

Since autumn of 2017
Milky Cherie 81



We're planning to export this rice to France
on a day in sometime

これまでの「ブランド米」概念を覆す
「食味値 81 以上」を品質基準にした
伊勢崎産米の最高品質ミルキークイーン
「Milky Cherie 81」誕生です！

みるきー シェリー



■低アミロース米品種の「ミルキークイーン」は、一般的な「うるち米」に比べると粘りが強く、「冷めても美味しい」「モチモチ食感」。だから、おにぎりやお弁当にぴったり。また、食味も甘さが際立ち、子供たちがきつと好きになる、新食感の「新しいごはん」です。

■しかも、これまで平野部の稲作では「ぜったい実現不可能」とされてきた「食味値 81 以上」の最高品質米だけをパッケージしたのが、この「Milky Cherie 81」です。

■食味値とは、米の旨さを示すバロメーターで、「高いほど旨みが増す」とされていますが、伊勢崎産での「80 超え」は奇跡に近く、さらに「81」の品質基準は、北毛地域のブランド米として知られている川場村の「雪ほたか」や中之条町の「花ゆかり」の品質基準「食味値 80」を、わずかですが、「F1 ポイント 勝った値」ということになります。

■「Milky Cherie 81」の Cherie (シェリー) とはフランス語で「可愛い少女」「愛おしい少女」の意——伊勢崎産ミルキークイーンは、地域の可愛い子供たちに愛される、妖精のようなお米にしたい…そんな願いを込めてネーミングしたのが Cherie でした。可愛いお子様がいるご家族はもちろんのこと、より多くの皆様にこの「Milky Cherie 81」をお試しいただければ幸いです。

伊勢崎市「農&食」戦略会議 米麦部会 / 部会長 膳 尚希

お問い合わせ＝伊勢崎市「農&食」戦略会議事務局：伊勢崎市経済部農政課農政係：TEL. 0270-27-2757