

茨城県・行方市産の

ミルキー
クイーン × コシヒカリ

1

:

1

関東一の米どころ、茨城県。なかでも霞ヶ浦と北浦の2つの湖に囲まれる行方市は、豊かな水源と肥沃な土壌、広大な平野部を有する米作りが盛んな地域です。なかでも自慢の品種が、「ミルキークイーン」と「コシヒカリ」。この2つのお米のおいしさがぐっと引き立つ、最高＆最適なバランスを見つけ出したのが、料理研究家・藤井恵さん。その黄金比率は1:1。味や食感を追求しつくした、絶妙な味わいをぜひ、ご堪能ください。

料理研究家・藤井恵さん

こだわりの黄金比率でブレンド



ミルキークイーン

1

茨城県・行方市自慢の
「ミルキークイーン」「コシヒカリ」を

1:1の黄金比率で炊くことで、

それぞれの個性が引き出されて、格別の味わいに！

コシヒカリ

1

家族と行き着いた黄金比率

少しずつ配合を変えては、家族と毎食、楽しみながら試食。そのなかで「これがベスト！」と皆が声をそろえたのが、シンプルな〈1:1〉。「ブレンドを少し変えただけでも違いが分かるね」というほどの、〈完璧な割合〉の発見となりました。

おいしいの特長

うまみ、甘み、香り、コシ、つやのバランスが絶妙で、お米に「新たな個性」が生まれたような、印象に残る味わいが魅力です。また、米の粒が「パリッ」と立つこともポイント。例えば、たれがからんだおかずをのせてもすぐに染み込まず、「ご飯がはじき返す」ようなイメージ。そのため、食事の最後までおいしくいただけます。

1:1がベストな理由

粘りが強く、もちもちとした食感の「ミルキークイーン」と、香りや甘みのある「コシヒカリ」。同量ずつ合わせることで、それぞれが持ち味を引き出し合い、味が底上げされます。その相乗効果によって、じつにバランスのとれた味わいに炊き上がります。

黄金比率のこだわりについて、
藤井恵さんに聞きました。

おすすめの食べ方

調和のとれたおいしさは、どんなおかずとも相性抜群。ほかほかの炊きたてはもちろん、時間がたっても風味や食感が持続するのが、このブレンドならではの。そのため、お弁当やおにぎり、おすしなどに最適。残りご飯でチャーハンにするのもおすすめです。

メッセージ

秋に実りを迎える新米で、この黄金比率でのおいしさをぜひ、ご堪能ください。また、その年ごとのお米によって、味や風味のわずかな変化を感じられることも楽しみにしています。

さめてもおいしい黄金比率ブレンド米は、おにぎりなどのお弁当に最適。
ご飯のおいしさに合う、茨城県の特産品「れんこん」が主役の、
おすすめのおかずをご紹介します。



れんこんの 肉詰め照り焼き

材料(2人分)

れんこん(細めのもの)…………… 1節(約150g)
(肉だね)
豚ひき肉…………… 50g
しょうが汁、酒、片栗粉…………… 各小さじ1
(たれ)(混ぜる)
砂糖、みりん…………… 各大さじ½
しょうゆ、酒…………… 各大さじ1
片栗粉 サラダ油

作り方

- 1 小さなボールに肉だねの材料を入れ、手でよく練り混ぜる。れんこんは皮ごとよく洗い、水けを拭く。
- 2 れんこんの穴の面を肉だねに押しつけ、全量を詰める。幅1.5cmの輪切りにし(肉だねが残ったら、それぞれの片面に薄くはりつける)、片栗粉を薄くまぶす。
- 3 フライパンにサラダ油大さじ1を中火で熱し、2を並べ入れる。薄く焼き色がつくまで5~6分焼き、裏返して同様に焼く。
- 4 フライパンの余分な脂をペーパータオルで拭き、たれを加えて照りよく煮からめる。

茨城県・行方市のふるさと納税で、お米のおいしさを味わって!



食材の宝庫・茨城県行方市の自慢の「お米」。ふるさと納税の返礼品に、人気銘柄ミルキークイーン・コシヒカリをはじめ、厳しい基準をクリアした一等米をご用意しました。



 **行方市**
NAMEGATA

詳細は
こちらから

行方市ふるさと納税特設サイト

検索

お問い合わせ: 行方市 ブランド戦略課 ☎0291-35-3114

