



新 JAPAN PROJECT

岩手県産初のオリジナル品種特A米 「銀河のしずく」を提供

～成田・羽田空港のJAL国際線ファーストクラスラウンジ、サクララウンジにて～



銀河のしずく

Ginga no Shizuku

2016年10月7日

第16186号

JALは、全国農業協同組合連合会岩手県本部、および岩手県と協力し、岩手県産初のオリジナル品種特A米「銀河のしずく」を成田・羽田のJALファーストクラスラウンジ、サクララウンジにてご提供します。約10年の歳月をかけて育てた品種で、「白くてつややか、かろやかな食感」を特長とした「五ツ星お米マイスター(*1)」からも高い評価を得ているお米です。

JALは、今後も岩手県をはじめ、地域が持つ農水産物や観光資源の素晴らしさをお伝えし、産業振興につながるよう努めてまいります。

記

1. 商品 : 「銀河のしずく」(2016年新米を炊飯米として提供)
2. 期間 : 2016年10月10日～31日
3. 提供ラウンジ : 成田・羽田空港JAL国際線ファーストクラスラウンジ、サクララウンジ

(*1)「お米マイスター」とは、お米に関する幅広い知識を持ち、お米の特性を見極め、その良さを消費者に伝えることができる方に与えられる資格です。「三ツ星お米マイスター」と、さらに上級資格の「五ツ星お米マイスター」があり、日本米穀小売商業組合連合会が認定します。

「銀河のしずく」の由来

「銀河」は、

キラキラと光る星空から、
お米一粒一粒の輝きをイメージさせ、
また、宮沢賢治の作品のタイトルにも使用されており、
間接的に「岩手」をイメージさせます。



以上



「しずく」は、

このお米の特性である、つや、白さなど、
美味しさを表現しています。