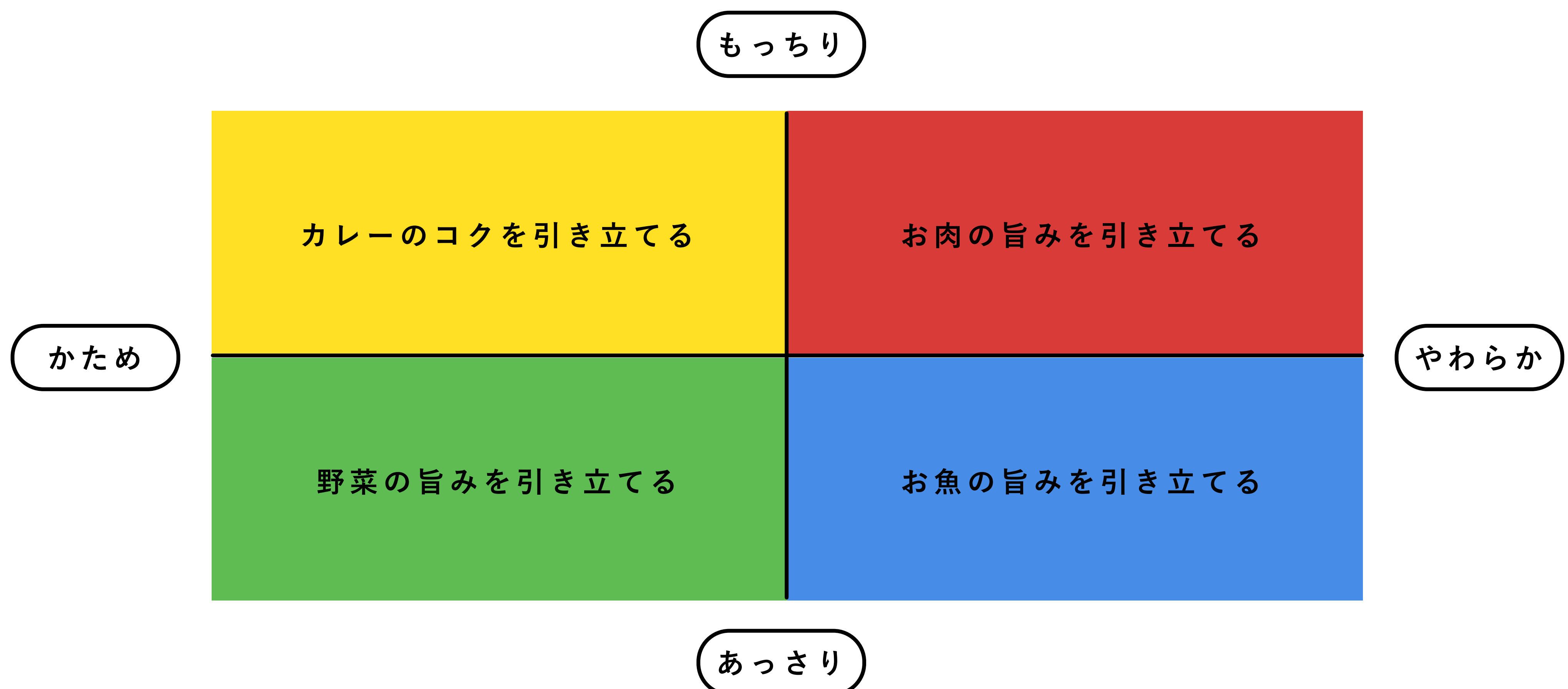


五ツ星お米マイスター 野田沙希プロデュースの専用米について

カレー専用米のブレンドの秘密

カレー専用米のブレンドをするために
お米の種類を、もちり、あっさり、やわらか、かためで
マトリックスに分類しました。
それぞれに分類されたお米の特徴はこちらです。



パッケージにも秘密が！

カレー専用米のパッケージの帯の色は
お米の特徴を表し、色の割合は
そのお米のブレンドの比率を表しています。
ぜひ照らし合わせて、
ごはんの食感や味わいを意識しながら
カレーとのマリアージュをお楽しみください。



— 5種類のカレー専用米 —



- 1 スープカレーのお米**
スープの旨みと具材のおいしさを引き立てるよう、粒感があり、さっぱりしたお米にブレンド。ベースには、熊本県産の“森のくまさん”を使用しました。
- 2 カレーピラフのお米**
北海道産の“ななつぼし”のピラフに合う粒感を生かし、カレーソースとの調和を楽しめるお米にブレンドしました。
- 3 キーマカレーのお米**
お肉と相性のよい愛知県のブランド米“あいちのかおり”をベースに仕上げた、ひき肉の旨みが際立つブレンドライスです。
- 4 欧風カレーのお米**
野菜やお肉の入ったカレーとごはんが一体感を生むように、大粒で食べ応えのある山形県のお米“雪若丸”をベースにブレンド。
- 5 グリーンカレーのお米**
甘く香ばしい香りが特徴のタイのジャスミンライス“ゴールデンフェニックス”を、玄米や国産米と合わせて、食感の楽しいお米に仕上げました。