



I・V・Aレポート

認定No.

ニックネーム:

179

nagiru

タイトル:

いわき産コシヒカリ【いわきライキ】

19月分学習資料プレゼントとしていただいていた、  
いわき産コシヒカリ【いわきライキ】

1袋はすぐにいただき、残していたもう1袋を今いただいています。

2カ月経って改めて見ても、きれいなお米ですね。

先日、テレビで美味しいお米の見分け方や炊き方を紹介していましたが、  
粒がそろって透明な米粒で、いいお米だと改めて分かりました。

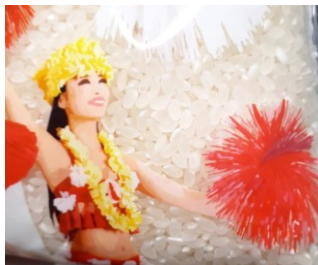
さすが、白いダイヤ！

浸水時間は6時間以上でより美味しくなるそうですよ。

朝研いで水分も目盛り通りに入れたものを冷蔵庫に、  
夜炊く時はそのまま炊飯器に入れ、早炊きモードで炊いてみたところ、  
本当にいつも以上にピカピカつやつやに炊き上がりました。

いわきライキは冷めても変わらず美味しかったので、  
うなぎチラシ寿司を作りました。

酢飯にも合ってとっても美味しかったです。



全国有数の日照時間を誇る福島県いわき市で、ミネラル豊富な鏡沼が水  
池と澄んだ水によって育まれた「いわき産コシヒカリ」を通常以上に熟  
上げました。いわきが生んだ白いダイヤ「Iwaki Laiki」をご賞味下さい。

【Laiki】ライキ…「神聖な食べ物である米」を意味するハワイ語

