



出雲ブランド商品紹介

IZUMI BRAND

市では、出雲の認知度やイメージを高めることができる商品を「出雲ブランド商品」として認定しています。企業の想いととも商品の魅力をお伝えします。



「アルファ化米」商品(平成28年度認定)

今回ご紹介するのは、アルファ食品株式会社(大社町北荒木)の「アルファ化米」です。創業50年を超え、全国主要都市にも営業所を持つ同社の主力商品です。

アルファ化米とは?

体内では消化されない生米(βデンプン)は、炊飯するとご飯(αデンプン)になります。これを急速乾燥させ、αデンプンの状態を保持させたものがアルファ化米です。洗米・つけ置きが必要がなく、早く簡単に炊くことができ、長期保存が可能です。

おすすめ商品!

炊飯器で手軽にお赤飯、おこわを楽しめる「出雲の国から」シリーズは、同社のノウハウを結集し、もっちりした食感やおいしさを実現しています。また食欲をそそるあずき色に染まった赤飯も、こだわりのひとつです。

詳しくはホームページをご覧ください。

出雲ブランド 検索



日野所長(右)と開発担当の本田課長(左)



出雲ブランド商品

アルファ食品の『3つの想い』

① 技術は財産

研究開発部を持ち、大学での研究も20年以上続け、「ご飯がおいしくなる温度」や「食感の改良」につなげてきました。お米は産地や季節によって状態が変わりますが、均一な品質を保つ努力をしています。

② 社会に対する貢献

「被災者にパンばかりではなく、お米を届けたい。」この想いから、東日本大震災直後には工場をフル稼働させて被災地にお米を届けました。

③ お米で世界制覇

給食用・業務用・災害用・家庭用と幅広い用途の商品を製造しており、アルファ化米業界でトップシェアを誇ります。日野所長は「カップメンに負けないカップライスを開発し、手軽においしいご飯を食べてもらいたいです。」と今後の夢を語られていました。

おたずね/商工労働課 ☎21-6572

OH!

地産地消コーナー まいがな出雲!

Vol.15 おいしく食べよう出雲のお魚!

地元でとれる食材のおいしさを再発見してもらい、積極的に消費してもらいたい! 地元食材や生産者に親しみをもらってもらい、地域への愛着を深めてもらいたい! との思いで、毎月いろいろな情報をお届けします。

今月の担当 水産振興課 ☎21-6795

夏が旬の魚介類はたくさんありますが、今回はその中から、イサキについて紹介します。

イサキは沿岸の岩礁に生息する魚で、初夏から夏にかけて産卵期を迎え、梅雨の頃が最もおいしいとされていることから、「梅雨イサキ」とも呼ばれます。しっかりと脂が乗っていて旨みがあり、お刺身や塩焼き、ムニエル等、どんな料理にしてもおいしくいただくことが出来ます。また、美味しい煮汁がでることから、アクアパッツアのようなスープ料理にも向いています! レシピではアジを用いてい

ますが、イサキにもよく合う料理ですので、ぜひお試しください。



出雲の幸のアクアパッツア

〈材料〉 アジ…3匹 魚介類(貝、イカなど)
ミニトマト(または干しトマト)
オリーブ油、自然塩、こしょう、
ローズマリー



- ①ミニトマトを半分に切り、天日で1日干す(または軽く塩をして100℃のオーブンで焼く)。
- ②アジは切込みを入れて塩を振り、10分おく。こしょうをふって、オリーブ油をひいたフライパンで、皮を強火で両面こんがり焼く。
- ③②にアジの半分が浸かる程度の水を入れ、一気に強火にかけて魚の旨みを凝縮させる。
貝やイカ(魚の味の邪魔をしない魚介類)と①を入れ、強火で煮る。
- ④③に煮汁の1/3~1/2の量のオリーブ油(エキストラバージン)とローズマリーを入れ、ゆすりながら汁をアジにかけ乳化させる。塩で味を調える。

出雲で獲れる魚や、出雲の漁業の情報を発信するために、パンフレットを作成しました。これらの情報のほか、料理研究家の浅津知子さんの簡単料理レシピも4品掲載しています。市役所本庁および各支所、各コミュニティセンター、図書館、JFしまねの各支所に置いてありますので、ぜひご覧ください。市ホームページで、「出雲のおさかな」で検索していただくとご覧になれます。