



新商品

「港町玄米（気仙沼金のいぶき）」

記者発表資料
令和6年2月15日
宮城県気仙沼農業改良普及センター先進技術班
担当：平、櫻田
電話：0226-25-8069
ksnkg@pref.miyagi.lg.jp

～気仙沼市の新しい特産品～ 新商品「港町玄米（気仙沼金のいぶき）」完成記念試食会について

気仙沼の清らかな海が育んだ牡蠣やホタテのミネラルたっぷりの貝殻を土づくりに使用し、プラスチックコーティングされた肥料を使用しない、マイクロプラスチック海洋汚染を考慮した栽培法で丁寧に手間をかけて育てた「港町玄米（気仙沼金のいぶき）」ができました。

このたび、その完成を祝う記念試食会を開催しますので、報道機関の皆さまにおかれましては、ぜひ取材してくだるようお願いいたします。

記

- 1 日時 令和6年2月22日（木曜日）正午から午後1時まで
- 2 会場 キッチンスペース夢の舎
気仙沼市赤岩牧沢 138-5 リアス・アーク美術館 3F 電話 0226-24-1721
- 3 来賓 気仙沼市長 他
- 4 主催 気仙沼金のいぶき協議会（芳賀一充会長）
- 5 内容 「港町玄米（金のいぶき）」を使った料理の試食
- 6 その他 【金のいぶきとは】

平成27年に宮城県が育成した玄米食専用品種です。

胚芽が通常の玄米よりも約3倍大きいため、食感が良く、ストレス軽減効果のあるGABA（一般玄米の約3倍）など、栄養機能成分を豊富に含んでいます。また、低アミロースのためふっくらもちりとした食感です。吸水性が高く、家庭の炊飯器で白米と同じように炊けます。