

いなわしろ 天のつぶ について

「いなわしろ天のつぶ」ができるまで

「いなわしろ天のつぶ」は、福島県が平成23年に完成させたオリジナル品種「天のつぶ」を、猪苗代町独自の栽培マニュアルで生産しているブランド米です。猪苗代町のような標高の高い地域では育成が難しいと考えられておりましたが、町の生産者が実際に栽培したところ、病害にも寒さにも負けず従来の米と同等以上の作柄となり、さらに町独自の取り組みも功を奏し美味しいお米に仕上がりました。



「いなわしろ天のつぶ」の特徴

猪苗代町の豊かな自然の中で育った「いなわしろ天のつぶ」は品種本来の特性をしっかりと保ち、粒が大きく、食べごたえがあり、粘りが少なく、冷めても味が落ちにくいといった特徴があります。また、町独自の栽培マニュアルにより米本来の旨味を高め、各種の選別機を通すことで米ごとの品質を高めています。これらの特徴から寿司やお弁当、おにぎりや丼物等に使ったときに抜群の相性を発揮します。もちろん普通に食べても美味しく、コシヒカリやひとめぼれ等に比べると食べ応えがあります。



6次化商品としての活用

料理として使用するほかに、6次化商品の材料としても使用されています。令和元年には「いなわしろ天のつぶ」から作った日本酒が販売され、料理によく合う味わいが好評を博し、輸出が行われています。また、「いなわしろ天のつぶ」を材料とした米粉の利用も行われています。一般的な米粉に比べて水分をよく蓄える性質があり、ケーキに使えばしっとり、パン等に使うともちもちとした食感が得られます。日本酒や米粉等のご購入の際は、会津よつば農業協同組合ふるさと直販課(0242-37-2228)へお問い合わせください。



ブランド米としての取組

猪苗代町では美味しいお米を生産する取り組みとして、例年町独自にお米の食味コンテストを開催しております。審査にあたっては国際的な米コンテストで用いられる基準と同じように測定できる機器を用いて測定し、優秀な生産者を表彰しています。

世界中で高評価

~THE ULTIMATE SUSHI RICE~

近年海外でも人気が高い日本食ですが、その中でも特に寿司は人気があり、「いなわしろ天のつぶ」は、世界各国で「THE ULTIMATE SUSHI RICE (究極の寿司米)」と呼ばれ、令和3年時点ではカタール、アラブ首長国連邦、香港、アゼルバイジャン、フランス、スイス、カナダ、アメリカ等に輸出されています。



猪苗代ライスターミナル (品質向上物流合理化施設)



猪苗代町産の美味しいお米をより高品質に生産するため、令和元年度に猪苗代ライスターミナル(品質向上物流合理化施設)が完成しました。大容量のフレコンバッグによる集荷から精米までこの施設で行えます。また、おいしさを高い水準で保つため高性能色彩選別機や石抜機、複数の粒選別機に均質化装置等を用いています。また、これらの工程は、GAP(農業生産工程管理)の認証を受けています。



猪苗代町が誇るブランド米「いなわしろ天のつぶ」



「いなわしろ天のつぶ」は粒が大きく、粘りが少なく、さらに冷めても美味しいなどの特徴を持ち、お寿司に最も適したお米として特Aランク賞を受賞しました。今、世界が『和食』に注目する中、海外の高級和食レストランで食され、注目を集めています。ぜひ、美しい形と弾力・食感に優れた「いなわしろ天のつぶ」をご賞味ください。



いなわしろ天のつぶ 安心・安全への 取り組み

2011年3月の東日本大震災による東京電力福島第一原子力発電所の事故は、福島県に大きな被害をもたらし、農業や観光業の分野では現在も風評被害に苦しんでいます。猪苗代町は、福島県のほぼ中央に位置し周囲を山々に囲まれているため、原発事故による放射性物質の影響はほとんどありません。また、県の農産物については地域別に放射性物質の検査が行われ、検査を通過した品目だけを皆様にお届けしています。

●各種お問い合わせ先

会津よつば農業協同組合
あいづ東部営農経済センター 営農課(玄米、精米)
TEL 0242-62-4211 FAX 0242-62-4214

会津よつば農業協同組合
本店 営農部 ふるさと直販課(米粉・日本酒)
TEL 0242-37-2228 FAX 0242-24-0832

一般社団法人 猪苗代観光協会
(農業体験、観光等)
TEL 0242-62-2048 FAX 0242-62-2939



猪苗代町農林課(発行)
TEL 0242-62-2116 FAX 0242-62-5175



福島県猪苗代町認定ブランド米



THE ULTIMATE SUSHI RICE

「いなわしろ天のつぶ」認定店

「いなわしろ天のつぶ」は、粒が大きく食べ応えがあり、粘りが少なく、味はもちろん食感も楽しめるお米です。猪苗代町が自信をもっておすすめする自慢の逸品をぜひご賞味ください。

アイコンの
見かた

- 🍽️ 食事ができるお店
- 🏠 宿泊施設
- 📦 加工品販売店
- 🍚 米販売店
- 📍 所在地
- 🕒 営業時間
- 📅 定休日
- 🚗 駐車場
- 👤 収容人数
- 📱 キャンシュレス対応
- 🚲 車椅子対応

1 会津猪苗代の宿 神田荘 C-3



米のコンテストでの入賞を目指して栽培したブランド米を使ったメニューを日替わりメニューで提供しています。

おすすめメニュー
お代わりし放題の自家製米

☎0242-62-3402

猪苗代町字横マクリ570-1 7:00~20:00
不定休(休業期4~5月、9月~11月) 30台
50人 クレジットカード、QRコード決済 不可

2 すし割烹 はな〇 C-2



日々、信頼おけるバイヤーと共に旬の魚介類、特にマグロには自信をもって仕入れています。寿司によく合う地元ブランド米と共に、ワンランク上の和の空間をご堪能ください。

おすすめメニュー
桜握り、マグロ全般

☎0242-62-3370

猪苗代町字本町10 18:00~23:00
月曜日 10台 30人
クレジットカード、QRコード決済 可

3 農家レストラン結 C-2



地域一丸になって運営している農家レストランです。地元の野菜や米、そばを使って、丼物や膳、日本そば等を提供します。

おすすめメニュー
結乃村もち膳

☎0242-23-7747

猪苗代町字新村北93 11:00~14:30 火曜日、年末年始、お盆
15台 50人 不可 一部可

4 日乃出屋 若宮・中ノ沢地区



かつて猪苗代町で親しまれた沼尻軽便鉄道のイメージをもとに、懐かしい味わいの洋菓子を作りました。ブランド米の米粉を使い、ふんわりしっとりとなりました。是非ご賞味ください。

おすすめメニュー
懐かしのブランドケーキ

☎0242-64-3448

猪苗代町大字番業字沼尻山甲2855-131 9:00~17:00(冬季9:30~16:30)
不定休 4台 20人 PayPay 不可

5 麴屋商店 C-3



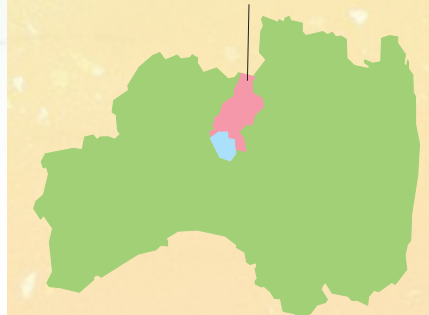
町のブランド米「いなわしろ天のつぶ」から作った麴だけで甘酒を作り、甘酒の栄養そのままに食べやすいプリン風に仕上げました。

おすすめメニュー
あまざけぶりん

☎0242-62-3167

猪苗代町大字番業字沼尻山甲347番地 8:00~18:30 1/1~1/3 5台
5人 不可 一部可

福島県 猪苗代町



「いなわしろ天のつぶ」米販売店

6 会津よつば農業協同組合 C-3	千代田ドウフケ5-1	0242-37-2222
7 朝日荘 C-3	町尻338	0242-62-3751
8 国際米流通センター A-3	磐根字桜川1414	0242-65-2062
9 農産物直売所 フレッシュいわはし B-3	三ツ和字村西65	0242-72-0212

10 国府ぶた丼X
うまくて生姜ねえ!! 本舗




厳選した食材・極上のタレを使用して作った究極のぶた丼を提供しています。食を大事にし、お客様に口福(こうふく)をお届けします。

おすすめメニュー
ぶた丼

☎042-352-1921

東京都府中市宮西町2-9-1宮西ビル1F 11:30~15:00、17:00~23:00
不定休 なし 26人
各種QRコード決済 可


東京都 府中市



〈地図の見かた〉(例)

店舗名の横にあるアルファベットと数字は地図上の位置情報で、A~E(縦のライン)、1~4(横のライン)が重なった枠の中に店舗の数字が掲載されています。

2 すし割烹 はな〇 C-2



日々、信頼おけるバイヤーと共に旬の魚介類、特にマグロには自信をもって仕入れています。寿司によく合う地元ブランド米と共に、ワンランク上の和の空間をご堪能ください。

〈地図記号の見かた〉

1~9 → 「いなわしろ天のつぶ」認定店

🍽️ 食事ができるお店 🏠 宿泊施設
📦 加工品販売店 🍚 米販売店

※10は町外認定店のため地図には記載していません。



若宮・中ノ沢地区

至土湯(福島市)
115
24
至郡山市

日乃出屋