

■ランニングライス・マシーン

「青天の霹靂」の今年のPRテーマである「走る！ 青天の霹靂」を具現化した、来場者が参加できるアトラクション・マシーン。“ランニングライス・マシーン”上を走ると人形が登場し、青森の田んぼのあぜ道を通って、参加者に特製「青天の霹靂おむすび」を運んでくれます。具材はすべて青森ならではの特産品、ここでしか食べられない特別な「おむすび」です。※各日先着順。参加いただける人数には限りがございます。



■青森県の食材を使ったフード、青森県特産品の販売

○特産フードメニューの販売

いがめんち、十三湖しじみの味噌汁、バラ焼きなど、青森県を代表するフードメニューをキッチンカーで販売いたします。どれも青森県民には馴染みが深く、「青天の霹靂」との食べ合わせもばっちりです。



いがめんち



十三湖しじみの味噌汁



バラ焼き

○青森県特産品の販売

東京・飯田橋にある青森のアンテナショップ「あomorい北彩館」が2日間限定で出張販売コーナーを展開。青森の魅力がぎっしり詰まった商品を販売いたします。



『青天の霹靂』の特徴

■こんなお米です

「青天の霹靂」は、青森が約10年の歳月をかけて開発した新品種。青森の森、水、土、そして素朴で正直な人々の経験と情熱が生み出した、「驚きの旨さ」のお米です。日本穀物検定協会の食味ランキングでは、2年連続「特A」評価を取得しています。

■名称の由来について

「青」は青森の青、「天」は遥かに広がる北の空。「霹靂」は稲妻。稲に寄りそい、米を実らせませす。晴れわたった空に、突如として現れる稲妻のような、鮮烈な存在になりたいと考え、名付けました。ロゴマークの図案は、空がパカッと割れて「青天の霹靂」が飛び出してきた様子を表現しました。白い米の旨さが天の四隅にのびやかに広がっていきます。



■お米の特徴について

○粘りとキレのバランスが新しい

「青天の霹靂」は粒がやや大きめのしっかりしたお米です。ほどよいツヤと、やわらかな白さ。炊き上がりからしばらく保温していても、つぶれることのない適度なかたさがあります。食べごたえがあって、しかも、重すぎない。粘りとキレのバランスがいい。上品な甘みの残る味わいです。

○おかずを選ばない頼もしさ

食材豊かな青森で誕生した「青天の霹靂」は海のもの、山のもの、里のもの、どんな食材とも相性がよく、おかずを選ばない頼もしさがあります。旬の焼き魚、新鮮な魚介類、季節の野菜、肉。合わせる料理を考えるだけできっと楽しくなります。ごはんのおいしさ、楽しさを実感していただけるお米です。