

a la carte.

あらかると

2019.4

387



福島のお米をお届け
あづまっぺ。お米を食べる通信 創刊



福島のお米をお届け あづまっぺ。お米を食べる通信 創刊

食べものをつくる人を特集した情報誌とつくった食べものがセットで定期的に届く「食べる通信」。全国37通信で発行されているこの「食べる通信」が、福島市からお米を楽しむ「テーマ型食べる通信」として6月に創刊します。



生産者の顔の見えるお米と、めしとも食材を年4回お届け

お米食べていますか?日本の食料自給率98%を誇るお米。現在では洋食化や炭水化物を避ける傾向などにより、50代の方が生まれた頃の半分程度しかお米が消費されていません。しかしながら、福島のお米は全国的に有名なブランド米に劣らない美味しさであり、平成30年度の米の食味ランキングでは、「特A」の評価数が2年連続日本一となりました。

「あづまっぺ。お米を食べる通信」とは、そんな福島の美味しいお米をはじめとして、吾妻山をぐるっと囲む、山形県置賜地方の美味しいお米と、お米に合う食材=めしもの食べ方と文化をご提案する、食べもの付き情報誌です。和食がユネスコ遺産に登録されたのは記憶にも新しいところ

ですが、お米を中心とした一汁三菜の食文化は日本古来から伝わる日本人の身体に合う食生活です。伝統料理などの作り方や、有名シェフによるレシピ提案などもあり、家族で楽しめる情報誌を全国にお届けします。現在関東方面の方を中心に購読申し込みをいただき、6月の創刊まで鋭意準備中!

また、広くプロモーションをするために現在福島民報社主催のクラウドファンディング「フレフレふくしま応援団」にて支援者を募集中です。ご興味のある方はぜひ、HPをご覧ください。



HP▶<https://azumappe.com/>
クラウドファンディング

▶<http://www.kickoffjapan.com/fukushima>



第一号は、平田さんの特別栽培の「つや姫」と内藤さんの珍しい枝付き「うこぎ」をお届け!

Vol.02 秋号 里山のつぶと川俣シャモ
2019.9 2019年新米と味わい深い福島地鶏をお届け!

Vol.03 冬号 金賞米と餅蕎麦ごっつお
2019.12 会津地方のお祝い「餅蕎麦ごっつお」体験!

Vol.04 春号 置賜有機もち米と雪下人参
2020.3 春はお祝いの季節。もち米でお赤飯を!

Vol.05 夏号 やまだズ米でTKG
2020.6 会津地鶏の卵で極上の卵かけご飯!

Vol.06 秋号 喜多方のサフランとはえぬき
2020.9 国産サフランの香りを極上のパエリアで

予定であり、変更する場合がございます。詳しくはホームページをご覧ください

お届けする食材の生産者のストーリーとフォトジェニックなアレンジレシピまで紹介絵本ページもあり、親子で楽しめます