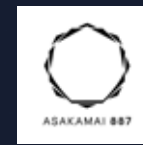




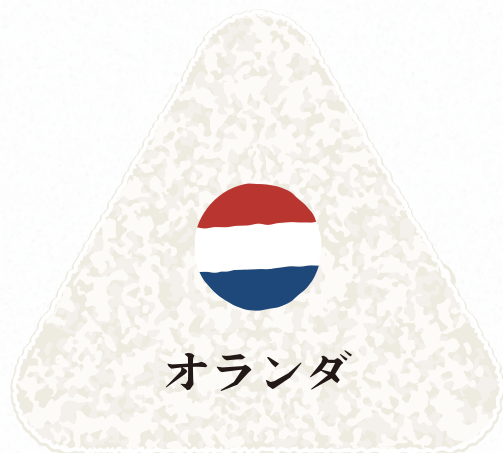
せかいむすび
OMUSUBI UNITES THE WORLD

おむすびでせかいをむすぶ「せかいむすび」
日本のお米と世界各地の食材を掛け合わせ、
おむすびを世界の食のプラットフォームに。



2021年、福島県郡山市がホストタウンとして受け入れるオランダとハンガリー それぞれの食文化を掛け合わせておむすびを作りました。

米どころ郡山市の、日本一厳しい七つの基準をクリアした究極のお米「ASAKAMAI 887」を使用しています。



オランダ



郡山市



ハンガリー

ニシンの「ハーリング風」おむすび

オランダの夏の風物詩ニシン漁の解禁を祝う「ハーリング（ニシンの塩漬け）」から想起したおむすびです。爽やかにレモンで炊き上げたご飯に、脂の乗った焼きニシン、ハーリングにも使われる玉ねぎやパクチーを刻んで混ぜ込んでいます。

*具材には、郡山市産「万吉どん（玉ねぎ）、人参、枝豆」を使用しています。

ASAKAMAI 887

アサカマイ ハチハチナナ

「米どころ郡山が挑むコシヒカリの最高峰」
米づくりにかかる「88」の手間と日本一厳しい「7」つの基準を満たす、郡山産米「あさか舞」のフラッグシップとなる最高級のコシヒカリ「ASAKAMAI 887」を使用しています。

フォアグラと鴨肉のおむすび

ハンガリーを代表する高級食材フォアグラと鴨肉のおむすびです。
ローストした鴨肉をフォアグラの油でさらに風味付けし、アクセントにハンガリーパプリカパウダーを混ぜ込んでいます。

*具材には、郡山市産「万吉どん（玉ねぎ）、人参、パプリカ、じゃがいも」を使用しています。