

讀賣新聞

2015年(平成27年)

5月27日水曜日

神戸米おにぎり

期間限定で販売

サークルK

神戸牛と神戸市内で栽培されたブランド米「神戸米」を使ったおにぎりとガーリ



食（約4週間）の販売を予定している。

同社と県内25農家でつくる「兵庫大地の会」、神戸牛専門店「吉祥吉」（神戸市中央区）が共同開発。「直巻おにぎり 神戸牛とわさびマヨ」（税込み180円）

（クライス）写真が26日、コンビニエンスストア「サークルKサンクス」で発売された。近畿2府4県（和歌山県の一部地域を除く）の805店で、各7万

戸牛のひき肉約2・5㌘、神戸米約15㌘を使用する。

店と同様の味わいに仕上げた。

神戸米を栽培する「小池農園こめハウス」の小池潤專務取締役（37）は「多くの人が県産食材を食べるきっかけになればうれしい」と話した。

おにぎりは葉ワサビの香りと食感を生かし、米と肉のうまみを引き立たせた

もので、大人から子どもまで楽しめる。ガーリックライスは、生ニンニクをオリーブオイルでいためて香ばしさを出し、ステーキ専門