



新潟県

# しほう 紫宝 玄米／紫宝 米粉／こめかん 紫宝

株式会社魚栄商店／アイベクターinc

燕商工会議所

▶▶▶ 新潟県燕市東太田6856番地 <http://hien.niigata.jp/>

## 新潟県内でしか栽培が許可されていない幻のお米「紫宝」を HIENブランドとしてシリーズ化

「紫宝玄米」、「紫宝米粉」、お米の缶詰シリーズ「こめかん」、ツバメを意識したシュウクリーム（皮は黒、クリームは白の杏仁クリーム）など、紫宝を原料にした商品



### 商品概要

新潟県だけにしか栽培が許可されていない品種の紫黒米「紫宝」をローカルフードブランド「HIEN（ひえん）」として展開しています。オーガニックに関心のある女性をターゲットに、シリーズで商品展開をしています。

### 商品の特徴・こだわり

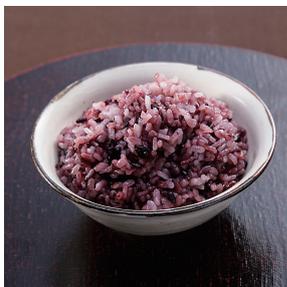
#### 新潟県でしか作付けできない「紫宝」

幻の古代米と呼ばれている「紫宝」を使った特産品作りを燕商工会議所が中心となり進めています。新潟大学フードサイエンスセンターの協力のもと農商工連携により、ローカルフードブランド「HIEN」が誕生しました。

#### ローカルフードブランド「HIEN」の展開

HIENブランドは紫宝の米作りから取り組み、農薬を必要最小限に抑えています。残留農薬検査において農薬は検出されておらず、栄養素も豊富で、より甘みを感じられる紫黒米を栽培しています。紫宝をそのままパッケージした「紫宝玄米」、白米と紫宝を合わせた「こめかん紫宝」、そして、黒米の米粉としては今まで流通のなかった「紫宝米粉」などの商品開発を行い、スタイリッシュなデザインパッケージにツバメが3羽飛んでいるブランドアイコンをのせ、お届けしています。

「紫宝玄米」は300gで1000円（税抜）。品質の良い米と一緒に炊くと美味しくいただける



ポリフェノール、食物繊維、鉄分、ビタミンなど栄養素が豊富な紫宝は、ベテラン農家が栽培している



### 生産者からひと言



新潟県の県央に位置する燕市で、10月上旬に行われている「紫宝」の稲刈り風景

紫黒米の「紫宝」は、毎日のご飯に少量（白米3合に大さじ1）入れるだけで、生活習慣病を防ぐ事ができると言われています。健康志向の方に人気があり、不規則な食習慣改善におすすめの商品です。ぜひお試しください。



「紫宝」協力農家の栽培面積は新潟県一を誇る

お問合せ先

☎ 0256-63-4116

燕商工会議所／担当：経営支援課 小柳 薫

Fax 0256-63-8705 E-mail [oyanagi@tsubame-cci.or.jp](mailto:oyanagi@tsubame-cci.or.jp)