



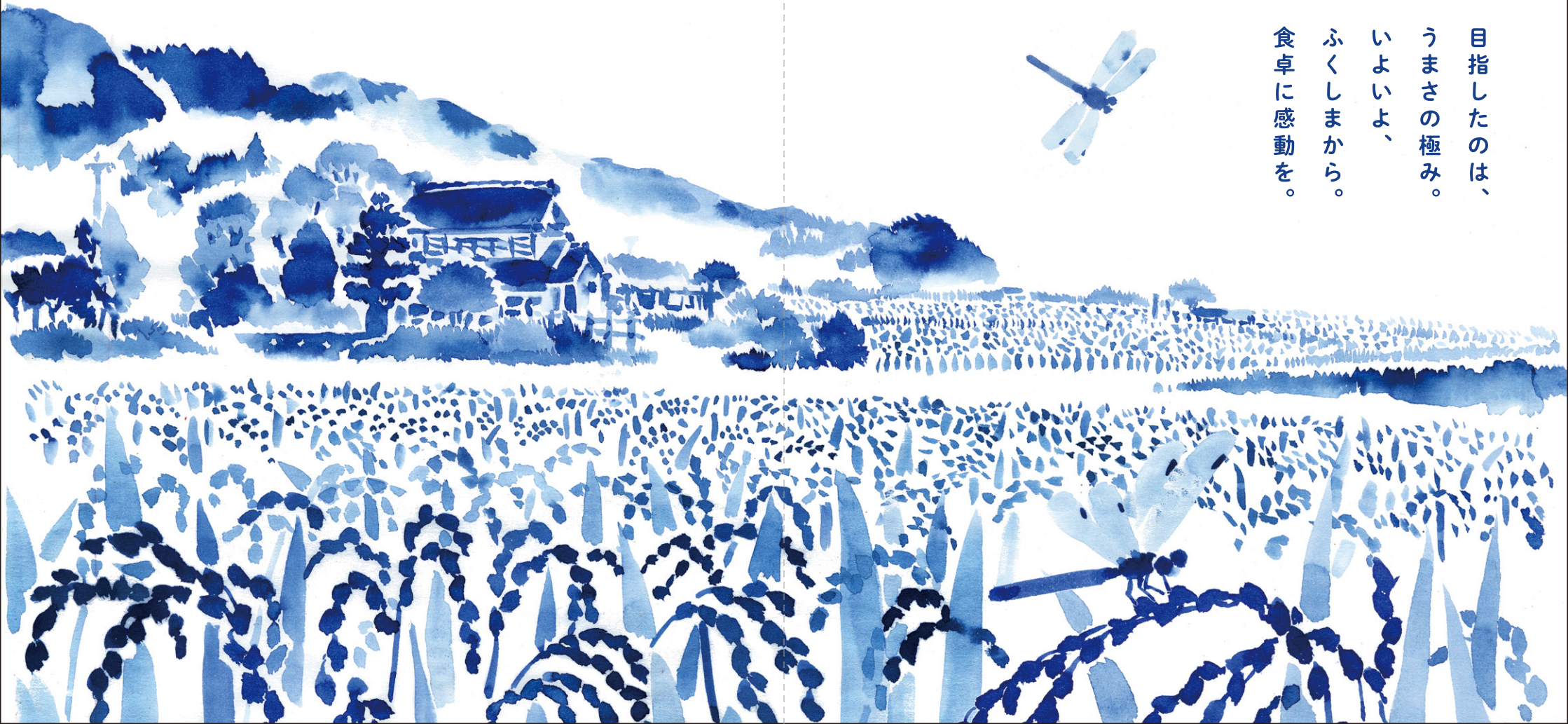
ふくしまから

日本一の米をつくりたい。

# 福、笑い



目指したのは、  
うまさの極み。  
いよいよ、  
ふくしまから。  
食卓に感動を。



つくりたい。  
日本一の米を



米どころ、ふくしまの想いをのせて。

14年もの月日をかけてたどりついた

「かおり、あまみ、ふくよかさ」。

選ばれた作り手だけが育てることができる、  
はじめての美味しさ。

福、笑い

ふくしまから



全国屈指の米どころ  
福島県が、  
本気で日本一を  
目指した米です。

“福、笑い”という米

# 1



「福、笑い」は、豊かな自然と、  
人々の想いの結晶です。

東北地方の南部に位置する福島県は、全国でも屈指の米どころです。

日中の気温が高く、夜間は低いという日較差の大きい、米の栽培に適した気候の中で、  
生産者が各地域の気候や風土に合わせた米の栽培に積極的に取り組み、  
ふくしまの米は、全国の食味ランキングでも高い評価を得ています。

そしてさらなる評価、新しい美味しさを追求し、14年という歳月をかけて開発したのが「福、笑い」。  
豊かな自然と、開発者、生産者との想いの結晶です。



つくり手を、  
厳選して、  
こだわり抜いて、  
育てました。

## 2

“福、笑い”ができるまで



**選ばれた生産者だけが  
「福、笑い」を育てることができます。**

県などが定めた登録制度で認められた農家以外は栽培することができない米です。

登録には認証GAPを取得していることなどが要件。

生産工程をしっかりと管理している農家だけが生産する、国内でも唯一の米です。

玄米タンパク質含有率6.4%以下、ふるい目1.9mm以上という

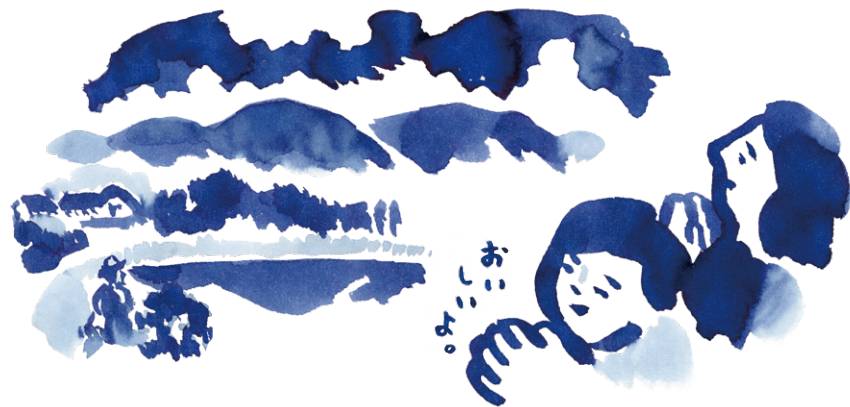
厳しい基準を満たしたもののだけが「福、笑い」と名乗ることを許されます。

まさに、「福、笑い」は選ばれた米です。

料理も、  
食事も楽しくなる、  
とくべつな個性が、  
できました。

“福、笑い”のおいしい食べ方

3



はじめての、かおり、あまみ、ふくよかさ。  
「福、笑い」が、食卓の主役に！

米本来の「かおり、あまみ、ふくよかさ」が、十分に味わえる「福、笑い」。

シンプルにおむすびや、お漬物でいただいたり、繊細で滋味豊かな和食との相性が抜群です。

日本料理店 分とく山の野崎総料理長によれば、

『どんな料理にも合う、驚きの美味しさ。食卓の主役になるごはん』とか。

感動的な「福、笑い」を、ぜひご家庭で味わってください。

## 4

ずっと、こんな米を、  
待っていた。

とにかく、かおりがおいしい。

そして、口に入れておかずと混じり合う感じが、すごくおいしい。

日本人特有の「口内調味」といって、

口の中であわせながら自分にいちばん合う食べ方をする。

その真ん中、主役としてふさわしいのが「福、笑い」なのです。

ふくしまは震災で米をつくりたくてもつくれなかった時期がありました。

でも、その想いを、「福、笑い」に託したんです。

ですから私たちも料理人として、

よりおいしく味わっていただけるように炊くのが努め。

ただ口の中に運ぶんじゃなくて、想いを運ぶことによって、

おいしさが倍増するんです。

分とく山総料理長 野崎洋光



野崎洋光直伝！炊き方ムービー公開！

「福、笑い」の  
最高においしい炊き方を、  
動画で紹介します。



