



# インド米 ”サリークイーン”

インド香り米バスマティの血を引くおコメです。

衝撃的な軽やか食感と華やかな香りをぜひ！



おコメはスパイス！



カレー、ピラフ、パエリア、炒飯など  
世界のコメ料理との相性抜群！



☆パスタのように茹で  
こぼしで炊けます

☆その場合、茹で時間はわずか2分半！

☆超速カンタン炊き方レシピは

こちら柴田農園サイトから 



andsallyサイト

and SALLY 柴田農園 岡山市東区升田38 090-7548-5399

# 岡山産インド米サリークween Q&A

## ●サリークweenはどうやって生まれたの？

約 30 年前、筑波にある農水省の研究所で日本米とインド米バスマティ種の交配から生まれました。



## ●出会いはどうだったの？

初めてサリークweenを食べた時、従来の日本米にはない、あまりにも異次元な食感と香りにびっくり！雷に打たれたような衝撃でした。

## ●柴田農園がある岡山県南部ってどんなところ？

瀬戸内海沿岸の干拓地でとても暑い所です。また、お米作りは田植えが6月下旬、稲刈りが11月上旬という日本で最も遅い晩生地帯です。無肥料無農薬で栽培しています。

## ●インド米なのに日本で普通に育つの？

育成者の方が知恵を絞った結果、日本の気候で普通に育つよう設計されています。また、田植えも稲刈りも、普通に日本の機械でOKです。



## ●何も問題ないんだね？

日本米とコンバインを共用するので、徹底的に掃除するなど混ざらないよう細心の注意を払っています。また、粳摺り工程で割れないよう注意して仕上げています。

## ●日本のお米とどう違うの？

バスマティ由来の華やかな香りとサラサラ食感を持ちながら、香りはクセを抑えてマイルド、食感は日本人好みのしっとり感としなやかさを備えています。

## ●どんな食べ方が良いの？

カレーはもちろん、ピラフ、パエリア、カオマンガイ、そして炒飯など、スパイスとオイルを使う世界中のコメ料理と相性が抜群です。

## ●どんな人に向けて作ってるの？

既にインド米が好きな方よりはむしろ、カレーは好きだけどインド米なんか食べた事ない…ずばり、こういうウブな日本人の方が最大のターゲットです。

## ●サリークweenに込める想いは？

パンやパスタの小麦系が好きな若者に、こんなハッピーなおコメもあるんだよ、おコメ界に戻っておいでよ！と呼びかけたいです。いまの日本ではトマトが当たり前になったように、いつかインド米が普通になる日が来ればいいな、と願っています。