

プレスリリース

一福島銀行

「令和の米騒動をジローラモが救う!定期預金」

(愛称:GIRO米定期預金)の取扱開始について

福島銀行(取締役社長 鈴木 岳伯)は、SBI グループとの「地方創生」に向けた取り組みの一環として、10月1日(水)より「令和の米騒動をジローラモが救う!定期預金」の取扱いを開始いたしますので、お知らせします。

1. 商品概要

対 象	者	個人のお客さま
対 象	店	全営業店
預 入 期	間	1年(自動継続の取扱いとさせていただきます)
預 入 金	額	100 万円以上 1,000 万円以下(1 円単位)
預 入 方	法	店頭またはアプリからお預入れいただけます
金	利	預入時の店頭表示金利を適用いたします
特	典	タレントのジローラモ氏が作る有機米「GIRO 米 [*] 」をプレゼント。
		本商品のお預入れ日を起算日として、3ヶ月後の応当日に本商品残高が
		あることが条件となります。
その	他	本商品はお一人さま一口までとなります。
		取扱期間中であっても「GIRO 米」の配付上限に達した時点で、本商品
		の受付を終了いたします。

※ GIRO米・・・タレントのジローラモ氏が会津美里町で手掛けている、有機栽培にこだわった健康的なお米。

2. 取扱期間

• 2025年10月1日(水)~2025年12月30日(火)

3. その他

・詳しくは10月1日以降、当行ホームページよりご確認ください。

以上

本件に関するお問い合わせ先 DX・市場営業部 DX課 TELO24-525-2939

報道機関のお問合せ先 総合企画部 経営企画課 広報室 山内 TEL 024-525-2973



2025年10月1日~2025年12月30日

食べたら分かる、GIRO米。 "美味しい"の先に、想いがあるお米

GIRO米は、ただの"おいしいお米"ではありません。 それは、自然と真摯に向き合う農家の方々の 強い想いから生まれた、

ジローラモ氏が手がけているお米です。

預入金額に応じて 有機米「GIRO米」



商 品 名 『令和の米騒動』をジローラモが救う! 定期預金(愛称: GIRO米定期預金)

個人の方(1人1口まで)

2025年10月1日~2025年12月30日まで

取扱期間 取扱期間中であっても「GIRO米」の配付上限に達した時点で、本商品の 受付を終了いたします。

預入方法 店頭、またはアプリからお預入れいただけます

預入金額 100万円以上1,000万円まで(1円単位)

預入期間 1年(満期日にスーパー定期として自動継続いたします)

お預入れ時の店頭表示金利を適用いたします

GIRO米1tの中から先着で配付いたします

預入から3ヶ月後の応当日に本商品残高があることが条件となります

-ラモ氏が作る有機米「GIRO米」 タレントのジロー

GIRO米 1kg相当

GIRO米 1_{kg相当+}2合 GIRO米 GIRO米 3kg相当+4合 3kg相当

預入 金額 1,000元

アプリ預入 GIRO米 GIRO米 5kg相当 5kg相当+6

(36合) 2025年10月1日現在



受付時間

9:00~17:00 (土・日・祝日を除く) 詳しくはフリーダイヤルまでお気軽にお問い合わせください。







ジローラモ氏は、 なぜ有機米を育てるのか?

有機米の生産には、一般的なお米の何倍もの手間とコストが かかります。

それでも有機にこだわり続ける農家の方々は「この土地と自然を守り、未来の子どもたちへ」という想いを多くの人に届けたいという願いから作られました。

きっかけは、奥様の故郷・福島県会津美里町に何度も足を運ぶ中で、奥様の親戚の農家さんの現状や荒れた田んぼ、減っていく人…寂しくなる街の変化を感じていました。

"もっと農家さんや街の活気を取り戻していきたい"そんな想いと共に自ら田んぼに入り、"有機米"を本気で作り始めました。

GIRO米(ジローマイ) 3つの特徴



農薬も化学肥料も使わない、からだにやさしい有機米

GIRO米は、農薬や化学肥料を使わずに育てたお米です。

自然の力と手間ひまをかけて丁寧に育てられたお米は、安心して毎日の食卓に取り入れられるだけでなく、小さなお子様からご年配の方まで幅広くお召し上がりいただけます。

また、有機農法は土や水、空気といった自然環境にも配慮されており、未来の 地球と健康を守る選択肢として注目されています。

9

地域を元気にする"つながりの起点"

私たちはGIRO米を通じて、耕作放棄地の再生、若者や企業の地域参加、有機農家の支援、農泊・観光との連携など、"食べることで地方に関われる"新しいライフスタイルの提案も行っています。

GIRO米で各地の方と繋がり、農家さんを盛り上げることに力を入れて活動しています。



冷めても旨い。

会津の自然が育てた"ごはん力"のあるお米

GIRO米の生産地は、ミネラル豊富な山の伏流水・寒暖差のある気候・粘土質の土壌という、米づくりに最適な環境を持っています。

その自然の恵みをたっぷり受けて育ったGIRO米は、<mark>粒立ちが良く、炊きたてはもちろん冷めても甘くておいしい!</mark>毎日食べたくなる、味の確かさがあるお米です。



詳しい内容につきましては、お近くの福島銀行本支店窓口または、下記のフリーダイヤルまでお気軽にお問い合わせください。



受付時間

9:00~17:00 (土・日・祝日を除く) 詳しくはフリーダイヤルまでお気軽にお問い合わせください。



