

令和5(2023)年4月20日

鳥取県 東京本部

肉フェスに、唯一「ごはん」だけ提供！最強の肉料理のお供に 鳥取県ブランド米「星空舞」をライススタンドで販売！

GW お台場「肉フェス 2023 The カーニバル TOKYO」肉フェス史上初！

鳥取県(知事:平井伸治)では、2023年4月28日(金)から5月7日(日)の10日間、お台場で開催される「肉フェス 2023 The カーニバル TOKYO」に、肉料理最強のお供として、鳥取県ブランド米「星空舞(ほしぞらまい)」を提供します。過去の肉フェスでは、「肉食べたら、ご飯欲しくなるよねえ～」と多大なる感想を頂戴しました。そして、今年はその声に応えるため、肉料理に合う星空舞が、肉フェス会場内で販売されます。

星空舞は、一粒一粒がふっくらでしっかりとしている粒立ちの良いお米。噛めば甘みを感じますが後味がさっぱりしており、焼肉などの濃い味を口の中でリセットしてくれます。まさに肉料理との相性が抜群で、肉汁にまみれた時に最強の食味となります。

是非、この機会に肉フェスで提供される魅力的な肉料理を「星空舞」にオンザライスしてお召し上がりください！！



※写真はイメージです

- 星空舞販売 価格 1杯 400円(税込)
- 場所 肉フェス会場中央の Center-Tower STAGE の東側



■肉フェス開催概要

名称:肉フェス 2023 The カーニバル TOKYO

開催期間:2023年4月28日(金)~5月7日(日) <10日間>

時間:平日(4/28、5/1、5/2) 11時~21時

土日祝日(4/29、4/30、5/3、5/4、5/5、5/6、5/7) 10時~21時

※初日は12時から開場、最終日は19時で閉場となります。

会場:お台場特設会場 お台場青海地区P区画(江東区青海1-1-16)

アクセス:ゆりかもめ「東京国際クルーズターミナル」より徒歩2分、「台場駅」より徒歩5分、
りんかい線「東京テレポート駅」より徒歩7分

※車でお越しの場合は青海臨時駐車場など近隣の有料駐車場に駐車可能

主催:AATJ株式会社(株式会社JMホールディングスグループ)

協賛:サントリー株式会社、鳥取県、エフピコインターパック株式会社、ダスキンレントオール、株式会社DREAMBEER、ヴァルオージャパン株式会社、プレミアムウォーター株式会社(順不同)

後援:一般社団法人東京臨海副都心まちづくり協議会

協力:株式会社JMホールディングス、株式会社ジャパンミート、株式会社花正

料金:入場無料、食券1枚700円、食券及び電子マネー利用可

※食券は現地購入の他、肉フェス公式アプリからも購入いただけます

公式サイト:<https://www.nikufes.jp/2023/>

■この件に関する問合せ

PR事務局 担当:名和佳夫

電話:090-1546-2978 メール:nawa@tottorido.com

■ 星空舞詳細

お肉とベストマッチ！鳥取県の新しいブランド米「星空舞」

＜お問い合わせ先＞
鳥取県東京本部（担当）河上、大塚 TEL:03-5212-9187
MAIL: tokyo@pref.tottori.lg.jp

星空舞とは…

「星空舞（ほしぞらまい）」は、2018年にデビューした鳥取県農業試験場が開発した米の新品種です。夏の猛暑にも負けない品種を目指して、コシヒカリの子孫にあたる「ゆめそらら」を幾度もかけて交配し、コシヒカリのおいしさはそのままに、倒れにくく高温に強いお米が誕生しました。

■ 特徴

- ・白米が綺麗で透き通っている
- ・炊いたお米のツヤが優れる
- ・お米のおいしさの指標「味度値」が高い
- ・適度な粘りと、弾むような、しっかりとした「粒感」
- ・水を抱き込む量が多いため、冷めても食感が変わらず美味しい



■ 名前の由来

見た目が透き通っており、星取県※から生まれた「星のように輝くお米」であることから「星空舞」と命名されました。

※「星取県」とは…

鳥取県では、環境省が実施した全国星空継続観察で何度も日本一に輝き、どの市町村からも天の川が見えるなど、県内全域にわたって美しい星空を観察できることから、「星取県」を名乗り、星空の保全や星空を活用した地域振興に取り組んでいます。



■ 食味ランキングで最高評価「特A」を取得！

日本穀物検定協会の2022年産米の食味ランキングで、星空舞は初めて最高評価の特Aを取得しました。対象の全国152銘柄のうち特Aは40銘柄、生産者と関係団体が一体となって食味品質の高位平準化を図ってきたことが実を結びました。

※流通する全てのお米を評価しているものではありません。



「星空舞」はお肉のお供にぴったり

粒立ちがしっかりしていて、噛んだ時の弾むような食感とでんぶの甘みが大きな特徴であることから、一部の県関係者の間では「焼肉を食べるなら、お供の白飯は星空舞！」と言われているとか。お米とタレとが絶妙に絡み合い、お互いの味わいを引き立て合います。

■ 五ツ星お米マイスターの小池理雄さんも絶賛！

原宿で唯一の米屋である小池精米店三代目店主であり、テレビなどにも多数出演している「五ツ星お米マイスター」の小池理雄さんによると、星空舞は「粒が大きく食べ応えがある一方、旨みが上品で決してしつこくない、きれいな味わいのお米」とのこと。噛めば甘みを感じるが後味がさっぱりしているので、焼肉のように味の濃い料理によく合い、口の中で焼肉の濃い味を星空舞がリセットしてくれると、高評価をいただきました。



▲鳥取和牛を組み合わせた「至高の焼肉オンザライス～鳥取和牛×星空舞～」を、昨年秋に鳥取県アンテナショップで提供して大盛況！