

PRESS RELEASE

報道関係各位



2013年11月25日

株式会社 八代目儀兵衛

11月24日 日本お米向上委員会主催の「お米番付2013」8種類の入選米が決定！
各界の代表者による最終審査で選ばれたお米を
八代目儀兵衛の京都・銀座の米料亭で期間限定にて提供
お米ギフトとして11月25日より予約販売開始

日本全国の甘いお米を見つけ出すため、「日本お米向上委員会」主催の、全国のお米の生産者を対象にしたコンテスト「お米番付2013」の最終審査 <http://okome-ranking.com> が2013年11月24日開催されました。

全国の米農家100件以上の応募総数の中から第一次審査では20名のお米マイスターによる食味審査が行われ、12種類のお米を最終審査に選出いたしました。最終審査では、各界の著名人、並びに五ツ星お米マイスター5名による実食審査により上位8種類のお米が選ばれました。

「お米番付2013」上位8種類に選ばれたお米は、株式会社八代目儀兵衛（所在地：京都市下京区 代表取締役社長：橋本隆志）が、販売委託を受け「OKOME BANZUKE SELECTION」と題し、2合用・3合用の詰め合わせのギフトとして、2013年11月25日より八代目儀兵衛内のウェブサイトにてインターネットで予約販売を開始いたします。また、実際にコンテスト入選米を「ご飯」として体験できる場所として、祇園と銀座の米料亭「八代目儀兵衛」で期間限定にて提供いたします。



<OKOME BANZUKE SELECTION 2合 8個入り>



<審査の様子>

【お米番付 2013 入選米一覧】

- ◆長野県飯山市；夢ごこち；市川 英夫
- ◆宮崎県えびの市；ヒノヒカリ；川内 信子
- ◆福岡県みやま市；にこまる；川口 広樹
- ◆山形県鶴岡市；ササニシキ；板垣 弘志
- ◆福井県福井市；ミルククイーン；吉田 嘉兵衛
- ◆鳥取県日野郡日南町；コシヒカリ；三上 惇二
- ◆長野県安曇野市；コシヒカリ；宮澤 和芳
- ◆石川県珠洲市；こしひかり；末政 博司

【審査委員】



【祇園 さゝ木 店主】佐々木 浩

1997年に割烹「祇園さゝ木」を開店。カウンターで繰り広げられる独特な料理スタイルと日本料理のイメージを覆す独創的な料理が評判を呼び、人気店へ。ミシュランガイド関西2014二つ星獲得（3年連続）。「情熱大陸」など、テレビ出演も多数。現在、京都で最も勢いのある料理人の一人。



【フードコラムニスト】門上 武司

フードコラムニスト。料理雑誌『あまから手帖』の編集顧問を務める傍ら、食関係の執筆、編集業務を中心に、プロデューサーとして活動。「関西の食ならこの男に聞け」と評判高く、メディア出演も多数。『僕を呼ぶ料理店』（クリエテ関西）、『京料理、おあがりやす』（廣済堂出版）等、著書多数。



【東京大学大学院農学生命科学研究科教授】二宮 正士

1982年東京大学農学系研究科博士課程修了農学博士。2010年より東京大学大学院農学生命科学研究科教授。農林水産省・委託IT研究プロジェクト・推進リーダー、AFITA（アジア農業情報技術連盟）事務局長など。有機農業や自然農法などの生産体系を科学的に解明すべく、生産生態学や農業情報学などの研究を進めている。



【お米向委員会 代表・五ツ星お米マイスター】 橋本 隆志

江戸寛政時代より続く橋本儀兵衛の八代目。平成18年8月8日に株式会社八代目儀兵衛を設立。お米ギフトを開発し、出産内祝い分野で絶大な人気を誇る。楽天市場内祝いランキング2年連続1位。祇園・銀座に体験型アンテナショップ「米料亭」を展開し、様々な観点からお米の価値観を変えていく業界の風雲児。



【米料亭八代目儀兵衛 料理長 五ツ星お米マイスター】 橋本 晃治

代々続く京都の老舗米屋の次男で、料理人。長年、大分・湯布院の有名旅館や京都の料亭で修業、京料理人として腕を振るう。自身の研究を元にお米の「甘さ」を引出す、お米のとぎ方、水の構成、時間、火加減など米炊き職人としてのオリジナルメソッドを確立。お米を「もっと楽しく、もっと美味しく」伝える伝道師としてTV・雑誌にも数多く取り上げられ、大きな反響を得る。

【お米向委員会 五ツ星お米マイスター】 松下 祐

【お米向委員会 五ツ星お米マイスター】 濱口 敬子

【お米向委員会 五ツ星お米マイスター】 山田 聡

◆従来あるお米コンテストの“矛盾”から生まれた「お米番付 2013」

「お米番付 2013」では、従来のお米のコンテストにある食味計による“ふるい”にかけた審査は行わず、日本米穀小売商業組合連合会（日米連）に認定された八代目儀兵衛のお米マイスター20名が立ち上げた「日本お米向上委員会」が、「7つの審査基準」に則り審査します。

【7つの審査基準】

香り；土や有機質な肥料から生まれる、豊かな香りがあるかどうか

ツヤ；お米内部の水分が豊富にあるか、またお米表面に輝きがあるかどうか

白さ；透明感がある白さか、白濁していないかどうか

甘さ；お米を噛み締めた瞬間や、のどを通る時に甘さを感じるかどうか

粘り；奥歯で噛み締めた時に、あごを弾くような弾力を感じるかどうか

食感；ふんわりとしているか、お米がつぶれず1粒1粒の粒感があるかどうか

のど越し；お米を噛むたびに、口の中に残ることなく溶けていくかどうか

現在日本で広く行なわれているお米コンテストは、一次審査での食味計の機械を使ってお米を点数化し選別されます。この点数のポイントは、お米の硬さの要因であるタンパク質が少ないお米、でんぷんの中のアミロースが少ないお米が高得点を得られるようになっており、そこで残ったお米だけが二次審査での食味で評価される制度になっています。

そのため、お米の「甘味」や「香り」は一次審査の段階では正しく評価されておらず、人が感じる「甘

い」という感覚、土から醸し出される甘さや香りなどは、一切食味計では表現されていません。機械での分析では一定の数値だけのお米が評価されるため、画一的な種類ばかりが上位を占めてしまうのが今のコンテストの現状です。

お米の個性を大切にするため、食味計に頼らず、実際に人の五感で感じる美味さを頼りに、お米を評価する試みとして「お米番付 2013」が行われました。

「お米番付 2013」では、特定の産地や銘柄にこだわらず、実際に食してお米を「目利き」し、五感で味わう官能テストによって人の感じる「甘いお米」を探すことが主な目的です。また、このコンテストは単なる一過性のイベントではなく、最終審査で入選を果たしたお米は、消費者の皆様にも実食体験できるよう、八代目儀兵衛の運営する京都祇園・東京銀座の米料亭「八代目儀兵衛」にて土鍋釜で炊き上げ直接お客様へ提供するなど、生産者へのコンテストの称号にとどまらず、実際に消費者の元へ届けることを目的としています。

◆限定販売 「OKOME BANZUKE SELECTION 2013」



2合 x 8個セット ¥5,000.- (税別 送料無料) 3合 x 8個セット ¥7,500.- (税別 送料無料)

◆～期間限定！！「お米番付2013」の入選米が京都祇園・東京銀座 米料亭「八代目儀兵衛」で食べられる！～

【店頭 提供期間】

- | | |
|-------------------------|-----------------------|
| ・長野県飯山市；夢ごこち；市川 英夫 | 2013年12月1日～2013年12月7日 |
| ・石川県珠洲市；コシヒカリ；末政 博司 | 2014年1月13日～2014年1月19日 |
| ・福岡県みやま市；にこまる；川口 広樹 | 2014年2月1日～2014年2月7日 |
| ・鳥取県日野郡日南町；コシヒカリ；三上 惇二 | 2014年3月1日～2014年3月7日 |
| ・宮崎県えびの市；ヒノヒカリ；川内 信子 | 2014年4月1日～2014年4月7日 |
| ・長野県安曇野市；コシヒカリ；宮澤 和芳 | 2014年5月1日～2014年5月7日 |
| ・山形県鶴岡市；ササニシキ；板垣 弘志 | 2014年6月1日～2014年6月7日 |
| ・福井県福井市；ミルキークイーン；吉田 嘉兵衛 | 2014年7月1日～2014年7月7日 |

【祇園米料亭 八代目儀兵衛】

京都市東山区祇園町北側 296

TEL : 075-708-8173

HP : <http://www.hachidaime.co.jp>

<営業時間> 昼の部 : 11 : 00 ~ 14 : 30 夜の部 : 18 : 00 ~ 21 : 00 (最終入店)

<定休日> 水曜日

【銀座米料亭 八代目儀兵衛】

東京都中央区銀座 5 丁目 4 番 15 号 エフローレ 1 階

TEL : 03-6280-6383

HP : <http://www.hachidaime.co.jp>

<営業時間> 昼の部 : 11 : 00 ~ 14 : 30 夜の部 : 18 : 00 ~ 21 : 00 (最終入店)

<定休日> 日曜日

【株式会社八代目儀兵衛 会社概要】



京都に寛政期より続く老舗米屋。お米の「つくる」「食べる」「買う」を見直し、今までのお米の価値観を変えるため、五ツ星お米マイスターによるお米ギフトのインターネット販売、祇園八坂前での飲食事業「京の米料亭 八代目儀兵衛」などを展開する企業。

- 2006年8月8日 株式会社 八代目儀兵衛 設立
- 2007年 フォーマルギフトにて「十二単 満開」が大賞を受賞
- 2009年10月 京都祇園八坂神社前に「京の米料亭八代目儀兵衛」をオープン
- 2010年9月 国内大手航空会社 国際線ファーストクラス機内食 定期採用
- 2011年 楽天 2011年上半期ギフトランキング 内祝い部門 1位
- 2011年7月 楽天 EXPO 2011 特別アワード受賞
- 2011年10月 京都与謝野町役場と提携。実験田んぼを開始
- 2011年10月 東京・赤坂サカスにて「COOL KYOTO2012」へ出展
- 2012年3月 中国・上海のお米事情を調査のため、上海へ視察
- 2012年7月 「京の米料亭八代目儀兵衛」リニューアルオープン

- 2012年7月 京都クリエイティブ産業(創造的文化産業)モデル企業に認定
2012年10月 構想から開発に数年を要した「儀兵衛のお供」リリース
東京・赤坂サカスにて「COOL KYOTO2012」へ出展
2013年4月 ベネッセライフスタイルウィモショップアワード2012ギフト部門グランプリ受賞
2013年7月 楽天2013年上半期ギフトランキング 内祝い部門 1位
2013年10月 東京銀座五丁目に「銀座米料亭 八代目儀兵衛」をオープン

【所在地】

〒600-8883 京都市下京区西七条北衣田町10

Tel:075-201-5684 Fax:075-200-3518

URL: 京の米老舗 八代目儀兵衛 <http://www.okomeya.net/>

【本件に関するお問い合わせ】

代表: 橋本 隆志

広報担当者名: 濱口 敬子

携帯: 080-4340-2309