

FARMERS BBQ が農家の直販を応援するプロジェクトを開始！ バーベキュー会場を農家のファンづくりのための拠点に。

～宮崎一家の雲仙島原 湧き水米でつくる土鍋ご飯を8月8日（水）より提供スタート～

株式会社ファーマーズバーベキュー（神奈川県藤沢市 代表取締役 宮治 勇輔）は、2018年8月8日より、ファンづくりに挑戦する農家を応援するプロジェクト「FARMERS FUN!」をスタートします。それに伴い、ファーマーズバーベキュー吉祥寺店にて、雲仙島原の米農家 宮崎さんの湧き水米をつかった土鍋ご飯の提供をいたします。バーベキュー会場には定期的に農家の宮崎さんが来場する他、お米のストーリーを店内で紹介。これにより、バーベキューをきっかけにした農家のファンづくりに挑戦します。

FARMERS BBQ 公式サイト : <https://farmersbbq.jp/>

FARMERS FUN! プロジェクトページ : <https://farmersbbq.jp/farmers-fun-miyazaki-rice/>

宮崎一家の雲仙島原 湧き水米通販サイト : <https://farmshimabara.stores.jp>



ファーマーズバーベキューは「生産者ともっともちかい BBQ 会場」を目指して、生産者指定食材“限定”でバーベキューを提供しています。そんなファーマーズバーベキューに、ある日1通のメッセージが届きました。

「島原のおじいちゃんちでつくるお米を、もっと売りたいんです！」

それは、米農家の孫娘、梨奈さんからのものでした。そこで、話を聞いたところ、山のめぐみたっぷりの棚田でこだわりのお米を育てていても、農業自体が赤字とのこと。島原内で直販されているお米は卸価格(1キロ290円程)で売ることが当たり前になっており、その流れを変えられずにいるのだとか。そんな相談を受けて、東京でのファンづくりに挑戦することにいたしました。このおいしいお米を、ファーマーズバーベキュー吉祥寺店にて、8/8（水）よりご提供いたします。お客さま一人ひとりの胃袋を掴みながら、ストーリーをお伝えし、直接買うファンを増やすためのプロジェクトが開始します。

■ 宮崎一家の雲仙島原湧き水米について



お米を育てている場所は火山噴火が育てた大地である長崎県島原市。かつて噴火したこともある雲仙普賢岳の麓で、美味しい湧き水を使って丁寧に育てています。米の品種はコシヒカリ・ひとめぼれに次いで人気のある「ひのひかり」。コシヒカリと黄金晴のいいとこ取りで、味・粘り・香り共にバランスが良く、ふんわりとしたお米元来の風味を楽しめるお米ですが、中でもこの湧き水米の特徴は、「口に入れたときのモチリ感」と、「その後に広がる甘みの強さ」です。冷めても美味しいと評価いただくことが多く、また、おかずを上手に引き立ててくれる優しい口当たりのお米です。さて、お米育てるこだわりは大きくわけて3つです。まず一つ目はお米の甘さを引き出すために「寒暖差をつくっていること」。山間の冷たい湧き水をあえて気温の下がる夜に引いておくことで田んぼを一気に冷やし、昼は太陽の力で水温が上がるようにしています。この作業を毎日繰り返し行うことで、甘みの引き立つお米ができます。二つ目は田んぼの場所を「山の麓」にしていること。段々になっているため、山に近いほど綺麗な水を田んぼに入れることができるのです。その影響か、海岸近くよりも山間のほうがより美味しいお米になると言われています。三つ目はお米を育てるための水を100%「湧き水」にしていること。島原の湧き水は名水百選にも選ばれており、炭酸ガスとミネラルを多く含んでいます。美味しい水が、ふっくらしたツヤのあるお米を育ててくれます。また、収穫後のお米は低温を保つ蔵で保管しており、注文ごとにまとまって精米するため、新鮮な味を楽しめます。火山の大地と美しい湧き水に恵まれ、愛情たっぷりの育てたこの湧き水米。ぜひ味わってみてください。

■ 宮崎一家の梨奈さんからのメッセージ

火山と湧き水
のめぐみ



はじめまして！長崎県島原市の
湧き水米です!!!

FARMERS BBQをお楽しみのみなさまへ

最後にお出しする土鍋ごはんのお米をピックアップしております宮崎です。
今回は家族を代表し、子孫娘が食べていたたくお米についてお伝えします！
私達がお米をピックアップしているのは長崎県島原市、雲仙普賢岳のふもとで
冷たい湧き水を引いて育てています。大自然の中愛情たっぷり育てて
いるお米ですが、地元では本来の適切な価格で売れない流石がござい
まい、ごめんなすくり手が米づくり自体をやめてしまっています。
こだわってつくったお米が適切な価格で届けられるようにしたい。
大好きなこの土地の米づくりを継続性のある、誇りあるものにつなげたい！
そう思って走り回っていたところ、FARMERS BBQの方々と出会い、
土鍋ごはんとして食べてもらえることになりました！
ほかほかの甘いお米、ぜひ楽しんでいただけたら嬉しいです。

● このお米の何がトクベツ？ ●

- ① 火山の大地
島原は火山の半島です。
土の栄養がたっぷりです。
- ② 名水百選の湧き水
島原は水の都です。
相田に引く湧き水は
炭酸ガスとミネラルが豊富です。
- ③ 山の下の方の相田
山の下の方の相田をつくります。
上の田んぼの方が入れ替わる湧き水
が冷たいので寒暖差を
つくり出すため甘みが増します。

舌触りのもちり感とその後には広がる甘みの強さ
冷めると美味しいお米です。

<ファーマーズバーベキューとは>



「生産者と生活者をつなぐこと」をテーマにした、生産者指定食材“限定”のバーベキュー会場です。すべての食材が、生産者の顔が見えてストーリーをたのしめる。そんな「食材特化型」のまったく新しいバーベキューです。一番の特長は、ミシュラン星付きレストランなど、一流レストランが認める食材を使用していること。シンプルな味付けでたべるオリジナルメニューは、バーベキューの概念を変えるほど絶品です。素材本来の最高の味わいをお手頃価格で、大人から子どもまで誰もが楽しめる夢のBBQ場が吉祥寺に誕生しました。

ファーマーズバーベキューのPV：<https://youtu.be/3T9H9vsRmls>

■ 「FARMERS BBQ 吉祥寺店」基本情報

店名：FARMERS BBQ 吉祥寺店（ファーマーズバーベキュー キチジョウジテン）

所在地：東京都武蔵野市吉祥寺本町 2-3-1 東急百貨店吉祥寺店屋上

期間：2018年7月1日（日）から

営業時間：10:00-13:00、14:00-17:00、18:00-21:00

定休日：なし ※雨天（荒天）の際は、中止する場合があります

席数：80席（1テーブル8席×10組）

予約：<https://farmersbbq.jp/>

■ 料金

大人（中校生以上）：4,501円（税込）

4歳～小学生：1,501円（税込）（みやじ豚の生ソーセージ+顔がみえる生産者の野菜の丸焼き）

3歳以下：無料

報道関係各位
2018年8月2日
株式会社ファーマーズバーベキュー

FARMERS BBQ

■本件に関するお問い合わせ先

会社名：株式会社ファーマーズバーベキュー

担当者名：小澤 亮

TEL：080-3597-7948

Email：ozawa@farmersbbq.jp