

報道関係各位

東洋ライス株式会社
代表取締役 雑賀慶二

2022年「世界最高米」が発売！

今年は“中国料理の巨匠”脇屋友詞氏とコラボした「夏の贈りもの」も！

東洋ライス株式会社(銀座本社:東京都中央区、代表取締役:雑賀慶二)は、2022年度の「世界最高米」の販売を開始します。世界最高米は、国際的なコメの食味コンクールで金賞を受賞した玄米のなかから、東洋ライス独自の基準「酵素活性」「美味と生命力」に重点を置いて厳選、更にこれらの原料玄米を独自の「生命力選別」「熟成」「精米」「ブレンド」「無洗米」の各技術により最高品位の「金芽米」に仕上げた商品です。世界最高米に残されている「玄米の要部」に関する研究も進められており、本商品の開発目的の一つ「人々の健康」により、日本米の価値向上に寄与して参ります。

今年の世界最高米(140g(1合)×6袋入り)は、7月1日より、1万800円(消費税・送料込)で東洋ライス公式通信販売「金芽米・オンラインショップ(<https://www.toyorice.jp/>)」にて発売します。

さらに、“中国料理の巨匠”である脇屋友詞氏とコラボレーションし、「夏の贈りもの」にもぴったりの商品をご用意しました。



▲(左)世界最高米、(右)脇屋友詞氏

■世界最高米と、“玄米の要部”が秘める可能性

今回使用する原料玄米は、2021年11月に静岡県小山町で開かれた「第23回米・食味分

NEWS RELEASE

析鑑定コンクール:国際大会(米・食味鑑定士協会主催)において「国際総合部門」で金賞を受賞した玄米の中から、東洋ライス独自の基準「酵素活性」「美味と生命力」に重点を置いて厳選・認定し、原料玄米として一般価格の約8倍となる1kgあたり1900円で買い受けました。その原料玄米は、入庫後、そのなかから更に「酵素活性度」の高いものを選別し、当社の「熟成庫」で約半年間に亘って熟成、特殊な精米技術により酵素が多く含まれる「亜糊粉層」をコメ表面に残した金芽米に加工しました。

最新の研究では、「玄米」が持つ要部「胚盤」「破碎細胞群」「亜糊粉層」を残した加工玄米を継続摂取することにより、健康状態の改善、疾病罹患率が減少、その結果、研究対象の企業の公的医療費が県平均の40%低減化するなど、加工玄米が人々の健康寄与に貢献できる可能性が示唆されました(原著論文:「加工玄米(亜糊粉層残存米、ロウ層除去玄米)の摂取による医療費削減」より)。また、同時に「玄米の要部」は、「酵素量」によって最大限に力を発揮するという研究も進められています。これらによって、近い将来、世界最高米の原料選定基準でもある「酵素活性度」が、コメの価値を決めるスタンダードになる可能性を秘めています。

■“中国料理の巨匠”脇屋友詞氏とのコラボレーション商品を発売

今回のコラボレーションは、かねてより Wakiya 直営店であるレストラン「Turandot 臥龍居」で、金芽米と金芽ロウカット玄米をご利用いただいているご縁から実現に至りました。

多くのお客様から支持を集める Wakiya のスペシャリティである「フカヒレ」と「世界最高米」、北海道猿払産の干し貝柱を使った「XO 醬」をセットにした、「世界最高米を極めるセット」を7月4日(※)より52,164円で発売します。フカヒレはレストランの厨房で7日間の手間暇をかけて仕上げたもの。脇屋氏が「ゴールデンドロップ」と呼ぶ、フカヒレを煮込んだとろとろの極上ソースに、世界最高米を入れ、リゾート風にお楽しみください。また、炊き立てのご飯に XO 醬をのせ、ご飯の甘味、うま味と干し貝柱の風味のハーモニーもご堪能ください。

なお、Wakiya 一笑美茶樓、Turandot 臥龍居では7月中旬より、ディナータイムに「世界最高米」を使ったメニューを提供予定です。

※ 都合により変更になる場合があります。詳しくは下記オンラインストアをご覧ください。

<商品概要>

セット内容:フカヒレの上海風姿煮込み2枚、世界最高米1箱(140g(1合)×6袋入り)、干し貝柱の XO 醬1本

販売価格:52,164円(税込)※送料別

配送時の温度帯:冷凍

注文方法:Wakiya オンラインストアからご注文ください

オンラインストア URL:<https://www.wakiya-onlineshop.co.jp/>

東洋ライスは、今後も世界最高米事業を通じて、コメの価値に「美味」だけではなく、「人々の健康」という価値を持たせることで、日本のコメのフラッグシップとして国際的な評価を高めるとともに、需要減などによるコメ生産量の減少に歯止めをかけ、コメ生産者に夢と希望を持っていただき、ひいては皆様の健康増進への寄与、食料自給率の向上、休耕地の削減など、SDGs による持続可能な社会の実現できるよう、取り組んで参ります。

NEWS RELEASE

人も自然もすこやかに
東洋ライス

【東洋ライス株式会社の概要】

- ・設立＝1961年(昭和36年) ・資本金＝1億円
- ・事業内容＝金芽米、金芽ロウカット玄米、BG無洗米の加工・製造・販売、精米機器の開発・製造販売その他
- ・銀座本社所在地＝東京都中央区銀座5-10-13
- ・電話番号＝03-3572-7550 ・ファックス＝03-3572-7551
- ・URL＝ <http://www.toyo-rice.jp/>

【本件の問い合わせ先】

東洋ライス株式会社 企画広報部 関、戸張(電話 03-3572-7550)