

報道関係各位

東洋ライス株式会社  
企画広報部

“中国料理の巨匠”脇屋友詞氏との最高峰コラボが実現！

## Wakiya × 世界最高米フェア

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、中国料理レストランを展開する株式会社 Wakiya(本社:東京都港区、代表取締役:脇屋友詞)とのコラボレーションイベント「Wakiya × 世界最高米フェア」を9月18日(水)から開催します。

本件は、東洋ライスが日本産米の価値向上とコメ生産者に夢と希望を持ってもらうことを目指す「世界最高米」事業の一環として開催するもので、Wakiya が展開する「Ginza 脇屋」「Wakiya 一笑美茶樓」「トゥーランドット臥龍居」の3店舗において、期間中に提供されるメニュー「フカヒレの上海風煮込み」に「世界最高米」が使用されます(各店、予定数量が無くなり次第終了します)。



▲(左) 脇屋友詞氏、(右)世界最高米

### ◆2024 年度世界最高米について

「世界最高米」事業で最も重要となる原料玄米は、例年、国内外から5,000点近くのおコメが出品される国内最大級のおコメのコンクールである「米・食味分析鑑定コンクール:国際大会」(米・食味鑑定士協会主催)において数少ない金賞を受賞した玄米の中から選ばれます。今年度の原料玄米は、2023年12月に新潟県津南町で開かれた「第25回大会」において、「国際総合部門」及び「栽培別部門 米の精」で金賞を受賞した玄米の中から、東洋ライス独自

**NEWS RELEASE**

の基準「酵素活性」「美味と生命力」に重点を置いて厳選し、新潟県、長野県、岐阜県、熊本県の合計4品を認定し、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。これらの原料玄米は更に独自の「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、本年7月より、140g(1合分)×6袋入りを1万800円(消費税・送料込み)で発売いたしました。

## ◆“中国料理の巨匠”脇屋友詞氏とのコラボレーション

今回のコラボレーションは、かねてより Waikiya 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 のスペシャリテである「フカヒレ」は、に土鍋で炊いたご飯を合わせるのが“Wakiya 流”。脇屋氏がゴールドデンドロップと呼ぶフカヒレを煮込んだとろとろのスープと「世界最高米」のコラボレーションをご堪能ください。

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を実現できるよう、取り組んで参ります。

## 【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)