

俳優・田中圭さんご出演**山形のお米『雪若丸』新CM発表会
～『つや姫』デビュー10周年感謝の集いも同時開催～
イベントレポート**

山形「つや姫」「雪若丸」ブランド化戦略推進本部（本部長：山形県知事 吉村 美栄子）は、山形のお米『雪若丸』の新CM発表会、並びに『つや姫』デビュー10周年感謝の集いを10月11日（金）に開催いたしました。



豊かな水源に恵まれた米どころが産んだ『つや姫』と、平成30年に本格デビューを果たした『雪若丸』は、山形県が誇る2大ブランド米です。

本イベントでは、昨年から『雪若丸』のイメージキャラクターを務められている田中圭さんがご登壇。ドラマやバラエティーで大活躍の田中さんですが、家族で『雪若丸』を1年間召し上がられた感想を「自分自身は、カレーと合わせて食べることが多いです。何よりも子供たちが気に入ってたくさん食べてくれる！」と笑顔で話されていました。



今回の新CMは「雪若丸でTKG」と題し、粒がしっかりしている『雪若丸』を、TKG（卵かけごはん）やおむすび、カレーなど、様々な方法で田中さんに召し上がっていただいています。イベントの途中ではCM撮影時のメイキング映像も放映され、田中さんは「CMのためのセリフが全て決まっているわけではなく、素直に美味しいという気持ちを表現させてもらえる。そんな雪若丸のCM撮影が大好きです。撮影では、お茶碗5,6杯は食べてしまいお腹いっぱいになりました」と話されました。



また、土鍋で炊き立てアツアツの『雪若丸』と、吉村県知事より振る舞っていただいた山形牛のステーキをご試食いただき「美味しいに決まっている！山形黄金コンビを味わえて幸せです！」と絶賛されていました。

最後には、JA山形中央会より、田中圭さんに新米『雪若丸』一俵の進呈があり、田中さんは満面の笑みを見せられていました。



しっかりと粒感と適度な粘りが両立した『雪若丸』。思わず口に運ぶ手が止まらなくなるようなお米を、是非皆様もご賞味ください。

■つや姫デビュー10周年感謝の集いに、眞島秀和さんがご登場！

本イベントの第2部では、『つや姫』10周年記念トークショーを開催。イメージキャラクターである阿川佐和子さんからビデオメッセージをいただき、「私自身も『つや姫』が大好きで、周りの人にたくさんおススメしています。デビュー10年おめでとうございます！」と『つや姫』の愛を語り、お祝いされていました。

また、ゲストである山形県米沢市出身の俳優 眞島秀和さんにご登壇頂き、「山形は、美味しい食べ物、素晴らしい自然だけでなく、四季折々の地元のお祭りが楽しめる場所です。『つや姫』と合わせるなら米沢牛のすき焼きと合わせて食べるのがおすすめです」と語っていただきました。最後には、『つや姫』を使用した「寿司ケーキ」で10周年のお祝いを行い、吉村県知事と10本のろうそくを消していただきました。



■ 新CM概要

雪若丸「雪若丸でTKG」篇（15秒）・「雪若丸の新食感体験」篇（30秒）

今回の新CMは、『雪若丸』をTKG（卵かけごはん）やおむすび、カレーなど様々な方法で田中圭さんに召し上がっていただき、従来のお米の食感や粒立ちのイメージを変えた『雪若丸』を伝えていただいています。かきこむようにお米をほおばり、最後には美味しさを「優勝」という表現で伝えていただくことで、『雪若丸』の魅力をしっかりと印象づけるCMに仕上げています。

■ 放映開始日：2019年10月11日(金)

■ 放送エリア：関東・関西・中京

■ 出演：田中圭



■ イベント概要

- 名称 : 山形のお米『雪若丸』新CM発表会
- 日時 : 2019年10月11日(金) 11:00~12:00
- 会場 : ザ・キャピトルホテル 東急 大宴会場「鳳凰」
(東京都千代田区永田町2-10-3)
- 登壇者 : **【第1部】** 田中圭さん、山形県知事 吉村美栄子
JA山形中央会 副会長 折原敬一
【第2部】 眞島秀和さん、山形県知事 吉村美栄子
- イベント内容 : **【第1部】** 主催挨拶、CM発表、ゲスト登壇、
吉村県知事登壇、ゲストによる「雪若丸」試食、
JA山形中央会より米俵進呈、フォトセッション
【第2部】 イメージキャラクター阿川佐和子さんからのビデオメッセージ
ゲスト登壇、10周年お祝い「寿司ケーキ」、フォトセッション

■ 『雪若丸』『つや姫』のご紹介

■ 雪若丸

『雪若丸』は、「はえぬき」や「つや姫」に次ぐ、山形県の新しいブランド米です。平成15年に山形県の農業総合研究センター水田農業試験場で人工交配を行い、育成を開始しました。そして、10年余りをかけてやっと完成した品種で、平成30年産米より本格デビューしました。

特徴は、炊飯米の白さ・外観・光沢・味が優れ、「はえぬき」より食味が優れています。また、本格デビューの平成30年産米「雪若丸」は、米の食味ランキングで最高位の「特A」を獲得しました。

ロゴの意味は、日本の元気を食卓から。大きな赤い丸は日本と太陽を。小さな黄緑色の丸は、たっぷりご飯が盛られたお茶碗であり食卓に集まった家族とその笑顔を表現しています。

また、食感はしっかりとした粒感と適度な粘りが両立しています。



■ つや姫

「コシヒカリ」と「はえぬき」のおいしさを生み出したルーツとなる「亀ノ尾」から誕生したつや姫。「亀ノ尾」は、山形の風土が生んだお米であるため、まさに山形の系譜から生まれた山形米です。

「つや姫」は、「ごはんそのものがご馳走」といわれるほど、「粒の大きさ」「白い輝き」「うまさ」「香り」「粘り」が際立っており、味わうほどに至福の喜びに満たされます。食味ランキングでも「ツヤがある」、「粒がそろっている」、「甘みがある」、「うま味がある」などの評価を得ており、農業総合研究センターの食味官能試験でもコシヒカリを上回る結果となりました。

山形の農の匠が丹誠込めて育てる、安全で、おいしさを極めた特別なお米「つや姫」は、「白いごはん」が大好きな人におすすめのお米です。

