

## 山形のお米「雪若丸」新米発表会

## イメージキャラクター就任6年目となる田中 圭さんが登場！

田中さんがスペシャル審査員を務める

「雪若丸アイデアおにぎりレシピコンテスト」決勝審査を開催！

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」新米発表会＆「雪若丸アイデアおにぎりレシピコンテスト」決勝審査を10月31日（火）に開催しました。



## ■今年で就任6年目！「雪若丸」イメージキャラクターの田中 圭さんが登場！

第一部・山形のお米「雪若丸」新米発表会の冒頭では、山形「つや姫」「雪若丸」ブランド化戦略推進本部・本部長を務める、山形県の吉村美栄子知事によるビデオメッセージが放映されました。吉村知事は記録的猛暑となった今夏を振り返り、米の栽培管理が難しい中でも善戦した雪若丸について「今年も全国の皆さまにおいしい新米をお届けできることを大変うれしく思っております」と喜びのコメント。米どころ・山形県の存在感を一層高めてほしいと、今年の新米への期待感を語りました。続いて、山形県農業協同組合中央会・折原会長が新米の一等米比率の高さに触れながら「大変優秀な品種であることの証明」と述べ、これからも「全国の皆さまに愛されるお米に」なるよう、挨拶しました。

MCの呼び込みで田中 圭さんが登場すると、早速「待ってました！毎年この日が楽しみなので、今日も楽しみに来ました」と笑顔を見せました。イメージキャラクターに就任して6年目となる感想を聞かれると「おいしさを知ってくれてる方も増えてる」と述べ、プライベートでも友人に渡すなど、個人的にPR活動を行なっていることを明かしました。

そして、昨年制作され、明日より再放映されるCM「おうち雪若丸」編を改めて上映。MCからの「田中さんが食べているとおいしそうに見えますね」との声に「本当においしいので、そのまま食べてそのままでのリアクションができた」と、撮影時のエピソードを語りました。

お待ちかねの新米がステージに運び込まれると、田中さんはお櫃を開けて匂いを嗅ぎ、「最高です」とコメント。お茶碗に炊き立ての新米をよそいながら「柔らかい！ふわふわしてる」と期待に胸を躍らせている様子でした。大きな一口を口に運ぶと、しみじみと噛み締め「うまい、ふわふわ」「やっぱり今年もおいしいですし、粒立ちは健在です」と太鼓判を押しました。

第一部終盤では新米に合うおかずをかけた山形県クイズを開催。田中さんは「間違えると結構危ないですよ」と不安げな表情を見せながらも、見事2問正解し、山形牛ステーキとカレーを獲得。山形牛ステーキの実食では「うまっ」とこぼしたあと、思わず拍手を送りながら「お肉の風味と脂が残った口の中にピュアな雪若丸を入れた瞬間の多幸福感」「すごいっすね」と絶賛。カレーの実食では「うまいよそりゃ、最高です」「皆さんの想定している7倍はおいしいです」とその定番のおいしさに舌鼓を打ちました。

最後に、新米について「毎年、新米のおいしさにびっくりさせられることが続いていて。生産者さんのお気持ちが伝わってくるからか、雪若丸をこれだけ食べていても、新米にはうれしい驚きがある」とコメント。「毎年、お米っていいなと思う1日です」と、改めて喜びを口にしました。

毎年定番となっている雪若丸の米依贈呈では、折原会長の「おいしく召し上がってください」との言葉に、「ありがとうございます！」と満面の笑みを見せ、第一部が終了しました。



## ■田中さんがスペシャル審査員に！「雪若丸アイデアおにぎりレシピコンテスト」を開催

「雪若丸」の魅力を広め、おいしさを発信することを目的に、創意工夫をこらしたアイデアおにぎりレシピを募集した「雪若丸アイデアおにぎりレシピコンテスト」を実施。

第二部では、スペシャル審査員として田中 圭さんを迎え、決勝審査を行いました。

259件の応募の中から、「カリカリ豚肉と焼きトマトのおにぎり」「シンプルが一番！梅天かすおにぎり」「エゴマでくるんだ韓国肉味噌おにぎり」の3つが決勝に進出。ファイナリストが登壇し、「雪若丸の大粒で噛みごたえのある粒感をいかした」「雪若丸自体がおいしいので、シンプルに」「雪若丸の存在感がガッツリした料理と合うと思い、考案した」など、各自のアピールポイントを発表しました。

田中さんはそれぞれ味わい、うなずきながら審査。「皆さんのアイデアと愛情が詰まったおにぎりで、おいしくいただきました」と述べ、他の審査員との話し合いでは、「バチバチに意見を戦わせて、難航」したことを告白しました。

審査の結果、優勝者は「エゴマでくるんだ韓国肉味噌風おにぎり」を考案した阿南美良さんに決定。田中さんは「本当に皆さんおいしくて、それぞれ感じたいいところがある」と述べながら、「おにぎりとしての見た目がかわいくて、食べなじんでる焼肉定食のご褒美感」「王道の強さ」があると講評しました。

決勝に進出した3つのおにぎりは、11月から月替わりでTARO TOKYO ONIGIRIでの販売が決定しています。（詳細はTARO TOKYO ONIGIRI のInstagramで掲載）

最後に、田中さんが「お米とお米愛にあふれた、いいイベントだったなとほっこりしています」とイベントを振り返り、「雪若丸デビューしてからずっと味わっていて、自分も毎年毎年ファンになっていく不思議なお米です。ぜひまずは一口食べて、数日、一ヶ月…と、その粒立ちとおかずとの相性の良さを発見してほしい」「皆さんにおいしく食べていただけるポテンシャルがある雪若丸と一緒に頑張っていきたい」と話し、イベントは幕を閉じました。



## ■ 『雪若丸』のご紹介

『雪若丸』は、「つや姫」に次いで、平成30年に本格デビューした山形県が誇るブランド米です。際立つ“白さ”と“つや”が雪のように美しく、お米のしっかりとした粒感や稲の姿が男性的であることなどから『雪若丸』と名付けられました。一粒一粒しっかりとした弾力が特長で、カレーやチャーハン、お寿司、丼ものとの相性が良く、デビュー以来、5年連続で、米の食味ランキング最高位の「特A」評価を獲得しています。また、大粒で食べ応えがあるので、子育て世代や働き盛り世代の方におすすめのお米です。



### <本件に関するお問い合わせ>

山形米「雪若丸」PR事務局（㈱スキュー内）担当：北出  
 TEL：03-6450-5457 Mail：yamagata\_pr@skewinc.co.jp