

～26年度産新米特集、オープン～

## LOHACO が厳選、新米入荷待ちの極上こだわり米ベスト5 公開

～プロが伝授する美味しいお米の炊き方やおにぎりレシピ、ご飯のおともなど情報満載～

アスクル株式会社(本社:東京都江東区、社長:岩田彰一郎、<http://www.askul.co.jp/>、以下アスクル)は、ヤフー株式会社(本社:東京都港区、社長:宮坂学)の協力のもと運営する一般消費者向け(BtoC)インターネット通販サービス「LOHACO」(ロハコ、以下 LOHACO)に、26年度産新米特集([https://lohaco.jp/event/rice/?sc\\_i=p\\_g1g2\\_b\\_mb\\_rice](https://lohaco.jp/event/rice/?sc_i=p_g1g2_b_mb_rice))を9月18日にオープンしました。

特集では、LOHACO のマーチャンダイザーが食べて比べてお薦めする「本当にうまい米 2014」の中から、新米の入荷が待ち遠しい、極上こだわり米ベスト5を選出しました。



### LOHACO が厳選、極上こだわり米ベスト5

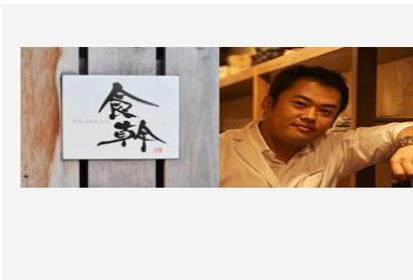
- 新潟県佐渡産「朱鷺と暮らす郷」 自然にやさしい農法で朱鷺と一緒に育ったコシヒカリ
- 島根県奥出雲産「仁多米」 コシヒカリ“西の横綱”は冷めても、モチリのうまさ
- 岐阜県産飛騨「いのちの舌」 市場にはあまり出回らない希少な大粒の新品種
- 滋賀県産こなんまい「極」 酵素やアミノ酸を取り入れた栽培方法で食味 UP
- 山形県産飯豊「つや姫」 「日本で最も美しい村」で育まれた厳選つや姫

### 生産者の想いを伝える売場

マーチャンダイザーが産地に赴き生育環境をチェックし、栽培方法や保管方法にこだわった極上米ベスト5を厳選するとともに、生産地の環境や生産者のインタビューなどを通じて、生産者の米づくりへの想いを消費者に伝える工夫をしました。また粘りや甘みなど米の特長が一目でわかる食感チャートを掲載し、各々の米に合う料理も紹介しています。これら極上こだわり米の新米は、10月以降順次入荷の予定です。入荷スケジュールは特集ページを参照ください。

### 道具選びと、美味しい米の炊き上げ方

その他特集では、道具選びのポイントとともに、和食店「食幹」のオーナーシェフ佐藤幹氏が美味しいお米の炊き上げ方のコツを紹介します。



■佐藤 幹  
和食店「食幹」オーナーシェフ調理専門学校卒業後、「なだ万」や「吉兆」など老舗の和食店で経験を重ねる。その後、数多くの和食店で料理長を務めた後に独立し(株)ディスカバリートウキョウを設立。2007年5月、東京・渋谷に「食幹」を開店。2015年5月には「食幹」ソラマチ店オープン。オーナーシェフとして和食の楽しさを伝える一方、TVや雑誌への出演など幅広く活躍。



# News Release



さらに美味しく食すため、“ご飯のおとも”や“雑穀米”、そして日本人のソルフード“おにぎり”に注目！

さらにお米を美味しくいただくための“ご飯のおとも”や、白米をしのご高い栄養価で話題の“雑穀米”などを取り揃え、日本人の元気の源であるお米の魅力を余すところなくご紹介します。

今回は、料理家山田玲子氏の協力による、日本人のソルフードの“おにぎり”のレシピにも注目です。ご飯と具材の組み合わせで無限に広がる“おにぎり”は、新米を味わい楽しむのに最適です。毎日のお弁当作りに悩むママも必見です。



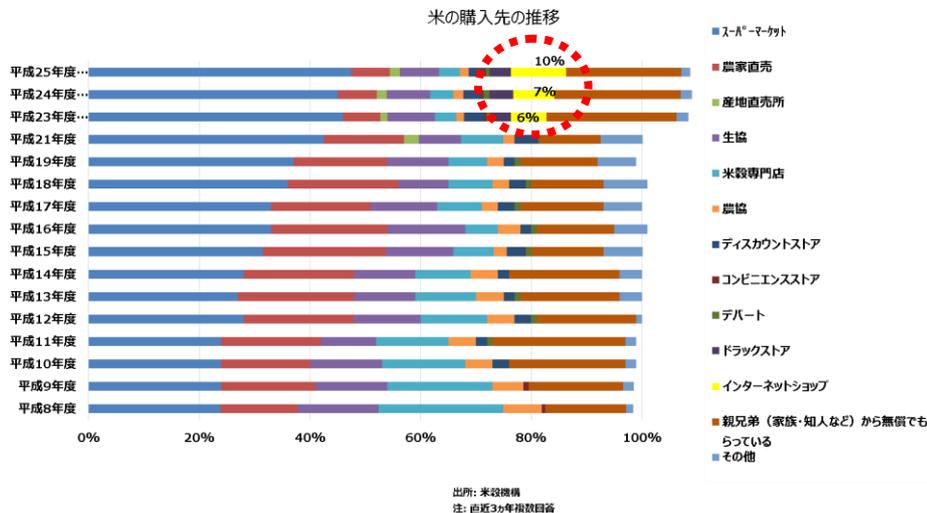
**■山田玲子**  
 クッキングアドバイザー  
 1995年から料理教室「Salon de R」を主宰。アメリカ、シンガポールなどでも和食の料理教室を開催し、食を通じた国際交流に力を注いでいる。食品メーカーのレシピ開発、雑誌・ラジオ番組でも幅広く活躍中。2014年4月『おにぎりレシピ101』をバイリンガルで出版。



## 米の購入先、インターネットショップ利用者が増加中

米の購入先としてインターネットショップを利用する消費者が増えています。LOHACOは、LOHACOでの1回の購入金額合計が1,900円(税込)以上であれば送料無料でお届け可能であるとともに、午前10時までの注文は、当日18時以降の時間帯指定のお届けも可能です(一部地域を除く※)。重くかさばる米の購入先として、今後もインターネットショップの利用の広がりが見込まれます。

※LOHACOのサービス詳細は、以下を参照ください。<http://lohaco.jp/feature/about/>



LOHACO は今後も、くらしをかるくする、便利でハッピーなネットショッピングをご提供してまいります。

※本リリースに掲載の情報は、発表日現在の情報です。その後予告なしに変更されることがございますので、あらかじめご了承ください。

<本件に関するお問い合わせ先>  
 アスクル株式会社 広報室: 薄井  
 TEL 03-4330-5150 [press@askul.co.jp](mailto:press@askul.co.jp)