

■Keyword/おにぎり

スパムむすび、おにぎらず、スティックおにぎり、など独自の進化を続けるおにぎり。紀元前の遺跡からは炭化したおにぎり状に握りかためられたお米の塊が見つかっておるらしく、その起源は古い。そんなおにぎりの文化的背景も含めた普及に努めるおにぎり協会が、2015年新米厳選5種で作ったおにぎりとともに、認定炊飯器を発表した。そのわけに迫る!

(インフルエンサーワイヤー事務局 佐久間)

【注目のFact】

- おにぎり協会 2015年新米厳選5種が発表
- おにぎり協会が選ぶ、おにぎりに最適な炊飯器第一号 本炭釜KAMADO
- 本炭釜KAMADOがおにぎり協会に認定された技術的な背景は?

Fact
1

おにぎり協会 2015年新米厳選5種が発表

一般社団法人おにぎり協会の主催する「全国新米おにぎり食べ比べ〜おにぎり協会認定炊飯器発表イベント〜」が東京都千代田区の3331 Arts Chiyoda10月26日に開催された。



源泉5種

左上つや姫 (山形)、左下ひとめぼれ (宮城)、中央たかたのゆめ (岩手)
右上ミルクークイーン (茨城)、右下コシヒカリ (愛媛)

イベントでは、2015年の新米厳選5種の銘柄と
そのご当地食材を使用したおにぎりが発表された。

発表された5種は北から順に
たかたのゆめ (岩手)
牛バラ肉すきやき風

ひとめぼれ (宮城)
牡蠣の有馬煮 (実山椒煮)

つや姫 (山形)
だだちゃ豆と青大豆のチーズ和え

ミルクークイーン (茨城)
ひきわり納豆とすりレンコン和え

コシヒカリ (愛媛)
鯛アラのみぞれ煮

お米のつやつやしたビジュアルに鎮座するご当地食材。見ているだけでお腹が空いてきそうなまさに厳選5種のおにぎり。



たかたのゆめ (岩手)
牛バラ肉すきやき風



ひとめぼれ (宮城)
牡蠣の有馬煮 (実山椒煮)



つや姫 (山形)
だだちゃ豆と青大豆のチーズ和え



ミルクークイーン (茨城)
ひきわり納豆とすりレンコン和え



コシヒカリ (愛媛)
鯛アラのみぞれ煮

おにぎり協会が選ぶ、おにぎりに最適な炊飯器第一号 本炭釜KAMADO

おにぎり協会では、イベントに先立って10月9日に三菱電機「本炭釜 KAMADO」を「おにぎりに適しているか」という基準で選ぶ炊飯器の第一号として認定した。

“三菱電機「本炭釜 KAMADO」は、「理想のおいしいごはん」を追求し、炭を羽釜形状に削り出した内釜で、昔ながらのかまどのような高火力を実現。粒感がしっかりとしていながら、みずみずしい、かまどごはんの味の特長を追求した炊飯器です。炊きたてはもちろんのこと、時間が経過してもパサつき、ベチャつきがないため、冷めてもおいしく、「にぎってから時間をおいて食べる」というおにぎりならではの特性を生かす炊飯器である、というのが認定理由です。さらにこの炊飯器には、全国23種ものお米の持ち味をしっかりと引き出し、仕上げる炊き分けモードが搭載されており、新米をよりおいしく楽しむことのできる炊飯器となっています。”

知る

おにぎり協会認定炊飯器第一号が決定！三菱電機「本炭釜 KAMADO」

2015.10.09

Facebookでシェア

Twitterでシェア

Google+でシェア

おにぎり協会認定第一号炊飯器 決定！

三菱電機「本炭釜 KAMADO」

～ 新米で作るおにぎりを、よりおいしく炊ける炊飯器で～



一般社団法人おにぎり協会（所在地：東京都渋谷区、代表理事：中村祐介）は、おにぎりの文化的背景も含めておにぎりを国内外に普及させることを目的として活動しています。そしてその活動の一環として新米がおいしい季節となった本日、「おにぎりに適しているか」という基準で選ぶ炊飯器の第一号として、三菱電機「本炭釜 KAMADO」を認定第一号炊飯器といたしました。

三菱電機「本炭釜 KAMADO」は、「理想のおいしいごはん」を追求し、炭を羽釜形状に削り出した内釜で、昔ながらのかまどのような高火力を実現。粒感がしっかりとしていながら、みずみずしい、かまどごはんの味の特長を追求した炊飯器です。炊きたてはもちろんのこと、時間が経過してもパサつき、ベチャつきがないため、冷めてもおいしく、「にぎってから時間をおいて食べる」というおにぎりならではの特性を生かす炊飯器である、というのが認定理由です。さらにこの炊飯器には、全国23種ものお米の持ち味をしっかりと引き出し、仕上げる炊き分けモードが搭載されており、新米をよりおいしく楽しむことのできる炊飯器となっています。

おにぎり協会では今後、「本炭釜 KAMADO」の認定式典の実施を予定。「本炭釜 KAMADO」で炊いたお米を使用したおいしい新米おにぎりに関するさまざまな情報も発信いたします。

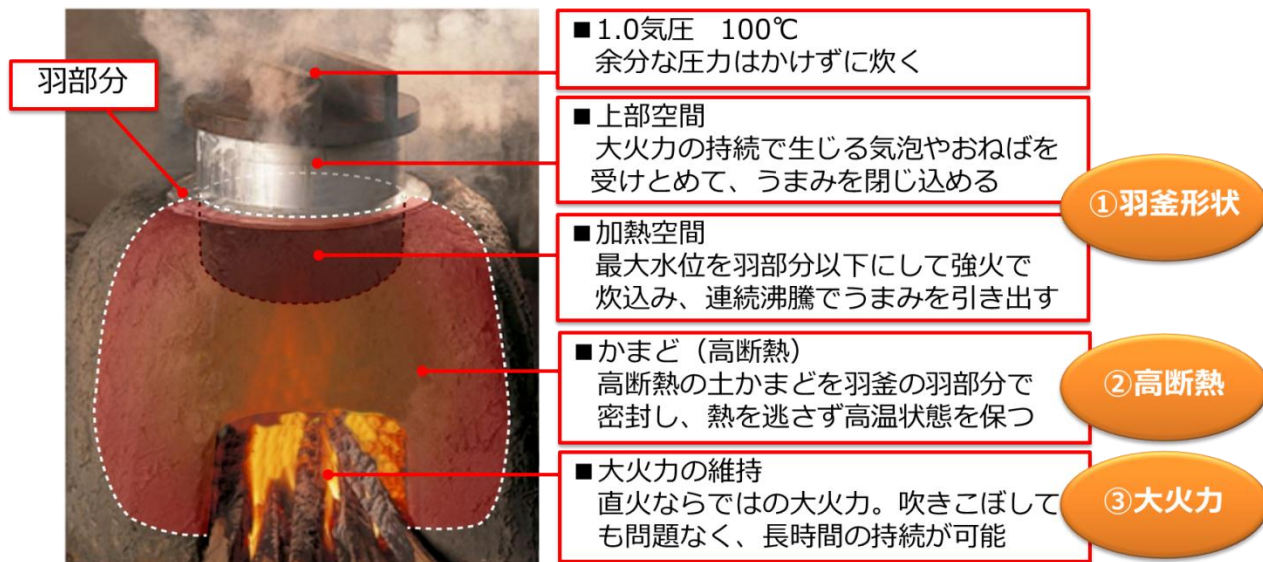
<http://www.onigiri-japan.com/archives/2582>

より

おにぎりに適した炊飯器に選ばれたわけとは？？

本炭釜KAMADOがおにぎり協会に認定された技術的な背景は？

本炭釜KAMADOはその名の通り、かまどで炊いたご飯の再現に注力して開発された。かまどで炊いたごはんを食べると、一粒、一粒がしっかりと感じられ、かみしめると中はしっとり、みずみずしい、と言われる。このしっかりとした粒感がありながら、中は柔らかくて弾力があるという食感を再現するために、かまどの構想・特徴をひも解いたものが下記の図である。



高火力で連続沸騰させることで、ごはんの甘みと香り、艶、口当たりの元となる「保水膜」がしっかりとでき、冷めてもおいしいご飯となる模様である。

かまど炊きを追及する結果、「冷めてもおいしいご飯」につながった。これが「にぎってから時間をおいて食べる」というおにぎりならではの特性にマッチして、おにぎり協会の認定炊飯器になったようである。

インフルエンサーワイヤーは、企業から提供された旬な情報を中心に、クチコミ分析の技術を活用し世の中の「話題」を立体的に捉えたレポートをお届けするニュースレターです。マスメディア記者の皆様、ブロガーの皆様に向け、新鮮な記事ネタとして配信させていただきます。

【お問い合わせ先】

サービス登録に関するお問い合わせ: newsblog@agilemedia.jp (担当: 徳力、中山 アジャイルメディア・ネットワーク株式会社内)

サービス全般・ニュースレターに関するお問い合わせ: 03-6216-0697 (担当: 越智 株式会社電通iPR局内)