

令和3年10月27日  
全国農業協同組合連合会（JA全農）

既成概念をぶっ壊せ。欲望のままに米を食べ…！

**JA全農公式どんぶり「死ぬほどうまいぜ。DEATH丼」が誕生！**

～「JAタウン」で先着3,000名様にその場でお米がお得に買える1,000円クーポンも配信中！！～

JA全農は、お米の消費拡大のため、新米の収穫時期に合わせて、10月27日(水)より”NO LIMIT どんぶり文化”「死ぬほどうまいぜ。DEATH丼」を提案します。



※医師等の専門家に食事指導を受けている方は、お控えください

死ぬほどうまいぜ。DEATH丼 特設ページ：<https://dodontodonburi.com/deathdon/>

1人当たりの1年間の米の消費量は1962年度の118.3kgをピークに一貫して減少傾向にあり、近年では53.5kg（2018年）と60年間で約半分にまで減少しています。特に近年では人口減少等の影響により、米の需要量の年間減少ペースは10万t程度に拡大しています。さらに直近ではコロナ禍による外食産業の低迷も影響し、より大きな影響が予想されます。

DEATH丼は、日本の美味しいお米をお腹いっぱい食べてほしいというJA全農の想いから誕生した、”NO LIMIT どんぶり文化”です。毎日の生活では、どうしてもカロリー・脂質・塩分をセーブしてしまいがち。JA全農は「死ぬほどうまいぜ。DEATH丼」を通じて、「たまには欲望に身を任せ、美味しさだけを追求し、生きる手応えを感じる食体験」をご提案します。

**【公式 DEATH 丼のご紹介】**

J A全農は石森スタジオの協力によりオリジナル DEATH 丼を開発し、プロジェクト公開に合わせて順次発表します。今回発表された公式 DEATH 丼には、つややかな新米の上に、国産和牛・鶏肉・豚肉や、イクラ、うなぎなどの海産物など、日本各地から集められた最高級の食材がふんだんに盛り付けられています。

公式 DEATH 丼は、新米を含め、J A全農が運営する産地直送通販サイト「J Aタウン」で掲載されている商品を使い作りました。これらの食材は「J Aタウン」内の DEATH 丼特設ページで購入する事が可能です。

死ぬほどうまいぜ。DEATH 丼 購入ページ（J Aタウン内）：<https://www.ja-town.com/shop/e/edeathdon/>

#### ・尿酸値に降り注ぐ 卵の流星群！最狂・卵かけの DEATH 丼



炊きたてご飯の上に、卵たちをドーム上に広げていく。外側から辛子明太子、筋子、輪切りタラコ、イクラ醤油漬け。そして中央に卵黄。卵の贅沢をすべて注ぎ込んだ、最狂の卵かけご飯が産声をあげる。

卵/イクラ/筋子/タラコ/明太子（赤い色）/  
炊きたてごはん/卵かけご飯専用醤油 or 醤油

#### ・CAN'T STOP RICE！うなダレ滴る二色うなぎの DEATH 丼



炊きたて山盛りご飯にうなダレをたっぷりかけたら、白焼きのうなぎ、巨大う巻きを積み重ねる。極め付けは、タレの染み込んだうなぎの長焼き。上から覆うように重ねたら食欲リミッターは崩壊だ。

うなぎ長焼き/タレ・白焼き/卵/きゅうり/わさび/山椒粉/  
炊きたてごはん

#### ・とろけて無限昇天！超厚切り豚バラ肉と半熟卵の DEATH 丼



まずバラかたまりを圧力鍋で下茹で。ざっくり厚めに縦切りにしたら、タレでグツグツと煮込むんだ。半熟ゆで卵も同じタレに漬け込んで、炊きたて山盛りご飯に、豪快に盛り付けたら完成だ。

バラかたまり/卵/小ネギ/炊きたてごはん/にんにく

死ぬほどうまいぜ。DEATH 丼 特設ページ：<https://dodontodonburi.com/deathdon/>

死ぬほどまいぜ。DEATH 丼 購入ページ（JAタウン内）：<https://www.ja-town.com/shop/e/edeathdon/>

全農広報部 食農応援 Twitter アカウント：<https://twitter.com/shokuikuzennoh>

### **【街の飲食店オリジナル「DEATH 丼」のご紹介】**

JA全農からの公式 DEATH 丼の発表に合わせて、全国の飲食店を代表して「鯔 玉かがり 天ぷら 玉衣」、「鉄鍋ビストロ&ワイン デリカージュ 赤坂」が誕生記念発表会時限定でオリジナル「DEATH 丼」を開発しました。なお、本イベント参加の2店以外にも、以下の飲食店でお店自慢の料理で考案されたオリジナル DEATH 丼が期間限定で発売されます。

「鯔 玉かがり 天ぷら 玉衣」オーナーシェフ高野竜一さんのコメント：  
コロナ禍で元気の無い飲食業界を盛り上げようと思い、「DEATH 丼」開発に携わりました。寿司職人なので、寿司を取り入れようと考えました。ただの握り寿司では、つまらないので可愛らしく、“さらに大胆に”をモットーに開発しました。

「鉄鍋ビストロ&ワイン デリカージュ 赤坂」オーナーシェフ岩田 剛さんのコメント：  
店舗でも人気のメニューの組み合わせで新たな商品を作りたかったほか、コロナで飲食店の営業に制限がかかる中、今までやったことのない、少しでも新しいことにチャレンジしようと思い、今回のメニュー開発に至りました。

#### <DEATH 丼 発売店一覧> ※五十音順

- ・炙りや 秀苑天 新橋店（東京都港区新橋 3-14-5STEC3 ビル 5F）
- ・神田 ど井があドン（東京都千代田区内神田 1-5-7 村瀬ビル 1F）
- ・魚と酒 はなたれ 新橋店（東京都港区新橋 3-21-2 江藤ビル 1F）
- ・新橋十番 2丁目店（東京都港区新橋 2丁目 15-12）
- ・ミートバル 肉たらし（東京都渋谷区代々木 1丁目 34-3 第17 菊地ビル 1F）

### **【死ぬほどまいぜ。DEATH 丼 総額 300 万円分クーポン 山分け企画】**

～DEATH 丼公開記念 先着 3,000 名様にお米がお得に買える 1,000 円引きクーポン配信～  
DEATH 丼の公開を記念し、JA全農が運営する産地直送通販サイト「JAタウン」では、先着 3,000 名様限定で 1,000 円引きのクーポンを配信。このクーポンは「JAタウン」に掲載されている精米や、おかゆなどの米の加工品を大変お得に購入できます。

死ぬほどまいぜ。DEATH 丼 購入ページ（JAタウン内）：<https://www.ja-town.com/shop/e/edeathdon/>

- (1) 配信期間：2021 年 10 月 27 日（水）～先着順
- (2) 内 容：JA全農が運営する産地直送通販サイト「JAタウン」で掲載されている精米や米の加工品に使えるクーポン
- (3) 使用方法：死ぬほどまいぜ。DEATH 丼 購入ページ（JAタウン内）参照

また、「JAタウン」内のお米の特集ページ「全農のお米屋さん」では、美味しいお米が食べたいけれどどれを選んでよいかわからない、お米をもっと美味しく食べたいという要望に応え、お米の選び方やお米に関するQ&Aや、「JAタウン」で販売しているご飯のお供や、毎月届く定期便も紹介しています。

全農のお米屋さん（JAタウン内）：<https://www.ja-town.com/shop/e/erice/>

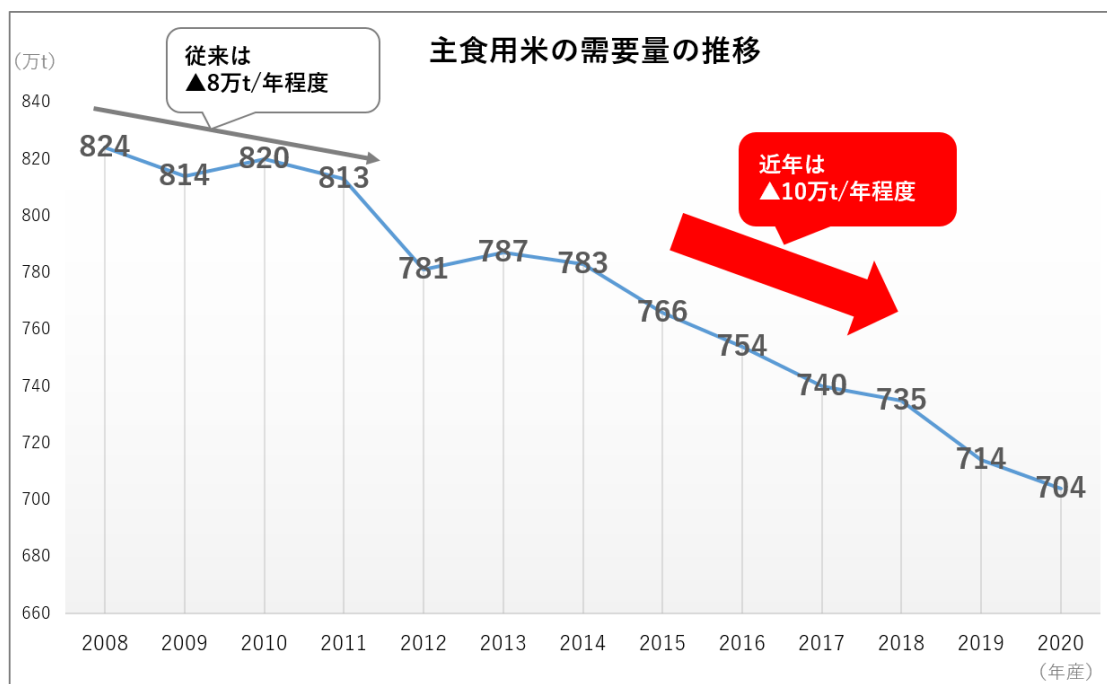
### 【米の消費に関するデータ】

米の生産は、近年、大半を占める主食用米の減少が続き、減少傾向にあります。主食用米の需要量は食生活の変化等を背景に一貫して減っており、特に近年では人口減少等の影響により、年間減少ペースは10万t程度に拡大しています。お米が消費されるシーンの動向をみると、単身世帯や共働き世帯の増加等によって、調理の時間短縮・簡便化のニーズが高まっていることを背景に、中食・外食で消費される米の割合が高まっていますが、新型コロナウイルスの影響を受け、特に外食でのお米の消費量は令和2年度では前年比で約1割減少しています。※1

今回のDEATH丼は、日本の美味しいお米をもっと楽しんでもらいたいというJA全農の想いをもとに誕生しました。

※1【出典元】米穀安定供給確保支援機構 米の消費動向調査結果（令和3年3月分）

### ＜主食用米の需要量の推移＞



【出典元】農林水産省「米をめぐる情勢」

### 【「DEATH丼」開発者のコメント】

◆メニュー開発：石森スタジオ

和洋中様々なメニューに対応するフード撮影スタジオです。CM、グラフィック、ドラマ、映画など、幅広い領域でメニュー開発、調理、撮影を行っています。

<https://www.ishi-st.com/works/>



[DEATH 丼開発時の考え]

メニュー開発する上での条件は「国産食材を使って、炊きたてご飯に合う丼を！」のみで、カロリー、塩分、脂質、ボリューム、全ての制限は解除して大丈夫とのことでした。「何でもOK!」と言われるほど難しい物ですが、素材の力を活かして、出来るだけシンプルに、確実に白飯が進む、そのような丼が完成したと思います。後のことは何も考えず、目の前の丼だけを見て、箸を取りましょう！

◆フォトグラファー：西部裕介さん

21\_21 DESIGNSIGHT「テマヒマ展」や「コメ展」、伊東豊雄建築ミュージアムでの展示など、複数年にわたるプロジェクトに多数参加。プライベートでは漁師と魚、滝などの日本人固有の心象風景を追い続けています。

<https://nishibep.jp/work>

[DEATH 丼撮影について]

今までに見たことのない迫力の DEATH 丼を、自らのリミッターを外し欲望のままに撮影する事を心掛けました。沸き立つ湯気、降りかかる山椒、流れ出す黄身。撮影現場では全て一発勝負、リアリティーのある写真を目指しました。

<経歴>

1977 年神戸生まれ。

1995 年東京水産大学（現東京海洋大学）入学。航海士を目指す。

2001 年東京ビジュアルアーツ入学。フォトグラファーを目指す。

2005 年株式会社アマナにてフォトグラファーとしてのキャリアをスタート。

2010 年 独立。広告撮影を中心に活動中。ロケを中心にスタジオでの商品撮影も得意とする。

### 【公認心理士(心の専門家)山名裕子さんの「DEATH 丼」に対するコメント】

「健康やダイエット、美容のために食事を制限したり控えたりする人が増えていますが皆さんは食事の時間を楽しめているでしょうか。

五感をフル活用して味わい、「美味しい」と何度も口にすることは満足感やストレス軽減につながります。また罪悪感を手放し好きなものを好きなだけ食べて幸福を感じる日を作ることは身体の代謝や栄養状態を整え心も潤します。さらに目の前にある食事に集中して全力で楽しむ意識を持つことで悩みやグルグル思考が手放されリフレッシュにもなるのです。

五感でたのしめる DEATH 丼を食べて身体と心のエネルギーを高め、次の日からのモチベーションに繋げましょう。」

## ◆山名裕子さんプロフィール



職業 : 公認心理士(心の専門家)

誕生日 : 1986年5月7日

身長 : 155cm

血液型 : B型

出身地 : 静岡県

特技 : フットサル、バスケ、料理、携帯ゲーム

### <経歴>

1986年生まれ、静岡県浜松市出身。公認心理師。

2014年に「やまな mental care office」を開設。

心の専門家としてストレスケア、ビジネス、恋愛等、日常のありとあらゆる悩みへのカウンセリングを行っている。まだまだカウンセリングに対する偏見の多い日本で、その大切さを伝えるために、テレビ、雑誌などのメディア出演や講演会など、幅広く活動している。

オフィシャルブログ : <http://lineblog.me/yamanayuko/>

Twitter : <https://twitter.com/yamanayuko>

### **【JA全農の米への取り組み】**

JA全農は米の消費拡大に向けた取り組みを行っています。2018年からは米の様々な魅力を発信するポータルサイトを開設し、お米と筋トレの関係、手軽でおいしいお米のレシピ、お子さま向けの食育動画コンテンツ等を公開しています。

URL : <https://noricenolife.jp/>

その一つとして、オリジナルキャラクター「ライスライダー」が、1日1つお米に関する「豆知識」ならぬ「米知識」をTwitterで発信しています。あるものを炊飯器に入れるだけで簡単に「おこわ風ごはん」を作る裏技、稲が生えているのに枯れた田んぼの真相等、稲作やお米に関する情報をお届けします。

ライスライダー アカウント : @RiceRiderZennoh

### ●「JAタウン」とは

JAタウンは、JA全農が運営する産地直送通販サイトです。

「もっと近くに美味しいニッポン」をテーマに、全国の各産地で育まれた農畜産物や特産品を、インターネットを通じて消費者の皆さまにお届けします。

「JAタウン」URL : <https://www.ja-town.com/shop/f/f0>