

新潟県の新ブランド米「新之助」 パッケージデザイン決定

8 月 26 日、東京でお披露目 真矢ミキさんも応援に
10 月から東京、名古屋、大阪で試験販売開始

新潟県では、コシヒカリと並ぶプレミアム米として新品種「新之助」を開発し、平成 29 年秋に一般発売を予定しています。これに先立ちパッケージデザインを決定。8 月 26 日（金）、ホテルニューオータニ東京でお披露目会を開催しました。

お披露目会では、高井盛雄副知事が「これまで新潟米を牽引してきたコシヒカリとともに、新之助をプレミアム米の双璧をなすトップブランドとなるよう育てたい」と挨拶。県農林水産部の目黒千早部長は「新之助は大粒で甘みとコクがあり、粘りが強く、冷めても硬くなりにくいおいしいお米」とその魅力を紹介しました。

会場には「格別なお米」にふさわしい「格別なゲスト」として女優の真矢ミキさんを迎え、高井盛雄副知事とともにパッケージデザインを発表。デザインは紅白幕をイメージしたもので、「めでたさと期待」をイメージしており、紅白の色合いや「助」の文字を「水引」に見立てている点など、「ハレの日のお米」として格別感を表現しています。

また当日は、料理界を代表して「RISTORANTE TOKUYOSHI」オーナーシェフの徳吉洋二さんと「つきぢ田村」三代目主人の田村隆さんが、新之助を使った「格別な料理」を披露。徳吉さんは「大粒で豊富なでんぷん質がイタリア料理にとても合う」と、リゾットとお米のスープを、田村さんは「粘り、甘み、粒が大きく、力強さがある」と丼を披露。試食した真矢さんは「大粒でしっかりしていて、和でも洋でもお米が負けていないし、それぞれがまったく違う味わい。毎日が格別な気分になるようなお米ですね。太鼓判を押します」と感想を話しました。

新之助は平成 29 年秋の一般発売を前に、今年は新潟県内および首都圏、中京、京阪神の三大都市圏において試験販売を実施。10 月 5 日に新潟県内の三越伊勢丹グループで先行販売後、三大都市圏の百貨店、高級スーパー、「お米マイスター」のいる米穀店などで 10 月中旬から 12 月末まで販売を予定しています。同時に県内および三大都市圏に約 40 店舗の先行取扱料理店を設置し、来年 1 月頃までの期間限定で「新之助」の新米を提供します。新潟県の首都圏アンテナショップである表参道新潟館ネスパスの「静香庵」をはじめ、新潟、東京の 3 店舗では、年間を通して提供します。

先行取扱料理店の取組や試験販売の取組など、「新之助」に関する情報は、公式ホームページで紹介していきます。