

北海道米の新たなブランド形成協議会
北海道米販売拡大委員会
ホクレン農業協同組合連合会

第2回ゆめぴりかコンテストで 今年、いちばんおいしい「ゆめぴりか」が決定！

にったん

日胆地区 JA びらとり の「最高金賞ゆめぴりか」を 北海道外で順次 数量限定発売！

生産から販売まで一体となり「ゆめぴりか」の品質維持・ブランド化に取り組む北海道内の生産者組合や各地のJAなどで構成する「北海道米の新たなブランド形成協議会」は11月29日（火）、札幌グランドホテルにて「第2回ゆめぴりかコンテスト」を開催しました。

全道7地区で行われた地区コンテストの「地区金賞」によるこの全道コンテストでは、厳正な審査の結果、^{にったん}日胆地区のJA びらとりが最高金賞に輝きました。

このJA びらとりの「ゆめぴりか」は、北海道内で5kg袋として販売中のほか、3合パック（450g）として12月15日（木）から北海道外32のこだわりの米穀店および「北海道どさんこプラザ有楽町店」で順次、数量限定販売されます。購入可能な店舗および食べられる飲食店については、次ページ以降で紹介いたします。



北海道外の米穀店などで数量限定販売される3合パック（450g）

「最高金賞ゆめぴりか」を購入できる店舗

最高金賞を受賞した JA びらとりの「ゆめぴりか」は、北海道内で 5kg 袋として販売中のほか、12 月 15 日（木）から順次、北海道外のこだわりの米穀店 32 店舗および「北海道どさんこプラザ有楽町店」で 3 合パック（450 g）として数量限定販売をいたします。

■「最高金賞ゆめぴりか」取り扱い店（全 33 店）

有限会社三河屋商店（福島県）／服部米穀店（福島県）／有限会社おその江（茨城県）／有限会社高橋商店（千葉県）／有限会社野沢商店（埼玉県）／有限会社馬橋商店（埼玉県）／米のうまはし（埼玉県）／小林米穀有限会社（埼玉県）／須田商店（埼玉県）／市川米店（東京都）／有限会社小池精米店（東京都）／大橋米店（東京都）／柴田米店（東京都）／有限会社三鈴米穀（東京都）／戸山商事株式会社（東京都）／北海道どさんこプラザ有楽町店（東京都）／有限会社野口商店（東京都）／有限会社リカーショップ石塚（神奈川県）／有限会社和泉屋米穀店（神奈川県）／有限会社ちんや商店（神奈川県）／株式会社中丸屋米穀店（神奈川県）／和穀菜汁 魁（山梨県）／株式会社あみや商事（愛知県）／かんどうり米穀株式会社（愛知県）／株式会社水車屋商店（愛知県）／高山米穀協業組合（岐阜県）／米米たけなか（大阪府）／榊田米穀（大阪府）／かじやす酒・米店（大阪府）／三平屋米穀店（京都府）／株式会社いづよね（兵庫県）／はくのや米穀店（山口県）／有限会社盛実米穀（愛媛県）

※店舗によって販売期間が異なります。数量限定のため、なくなり次第終了となります。

■「第 2 回ゆめぴりかコンテスト」審査委員を務めた米穀店のコメント

小池理雄 氏（五ツ星お米マイスター）

有限会社小池精米店（東京都）

住所：東京都渋谷区神宮前 6-14-17 電話：03-3400-6723

「同じ品種で食べ比べをすると産地ごとの違いを感じられ、新鮮な感覚で審査ができました。JA びらとりの「ゆめぴりか」は、もっちりしながらもお米の粒を感じることができ、ごはんとしてインパクトがあります。審査委員全員の評価が高く、結果はダントツでした。今後も産地間で切磋琢磨し、よりさまざまな産地で美味しい「ゆめぴりか」を作っていくことを期待しています。」



川崎恭雄 氏（五ツ星お米マイスター）

株式会社いづよね（兵庫県）

住所：兵庫県神戸市東灘区御影塚町 2-24 電話：078-821-2502

「どの産地も個性があり味や食感は異なりますが、JA びらとりの「ゆめぴりか」はとても白くてお米一粒一粒が綺麗に炊き上がり、ほどよいもっちり感と濃すぎない甘みが特長。喉ごしがとても良く、飲み込むとまた食べたくなる味です。「ゆめぴりか」には、このまま高品質なお米であり続け、米屋と消費者を楽しませ続けてくれることを期待します。」



「最高金賞ゆめぴりか」を食べられるお店

「第2回ゆめぴりかコンテスト」で最高金賞を受賞したJAびらとりの「ゆめぴりか」は限定販売されるだけでなく、都内にある2店舗とホクレン農業協同組合連合会が運営する「くるるの杜 農村レストラン」でも期間限定で提供されます。

チアカウンター

住所：東京都港区六本木 7-16-11 ヴェルデ六本木 2F

営業時間：[月～金]18:30～翌3:00(L.O.2:00) [土]18:30～翌0:00(L.O.23:00)
(定休日：日曜日・祝日)

電話：03-3479-6111

常時5種類のお米を用意しており、また約3週間ごとに種類を入れ替えることでお米の食べ比べが楽しめる隠れ家食ダイニング。セレクトを担当するのはオーナーであり、「お米のソムリエ」(食味鑑定士/米・食味分析鑑定コンクール国際大会審査員)でもある村上誠治さん。

「最高金賞ゆめぴりか」は、入荷(12月15日・木 予定)から2017年1月末まで、1合1,500円(税抜)で提供される予定です。(※入荷状況はお店へお問い合わせください)



米福

住所：東京都渋谷区恵比寿西 1-4-2 川田ビル B1F

営業時間：17:00～23:00 (LO 22:30)

(定休日：無休 ※12/30～1/4は年末年始休業)

電話：03-6416-3855

日本各地から選りすぐった5種類のお米が主役の和食店。その日使う分だけを朝精米し、注文を受けてから萬古焼きの土鍋で炊き上げる「米福 特選土鍋ごはん」のほか、季節の炊き込みご飯も人気。お米は定期的に種類が入れ替わるので、何度訪れても違ったごはんを楽しめます。

「最高金賞ゆめぴりか」は12月19日(月)から25日(日)まで、香箱蟹やまぐりしゃぶしゃぶ、A5和牛サーロインのしゃぶすきなどが楽しめる全13品の特別料理コース(7,500円・税込/サ別)として1日10名限定で2名様から提供されます。



くるるの杜 農村レストラン

住所：北海道北広島市大曲 377-1

営業時間：11:00～15:30(受付時間11:00～14:20)

(定休日：月曜日)

電話：011-377-8886

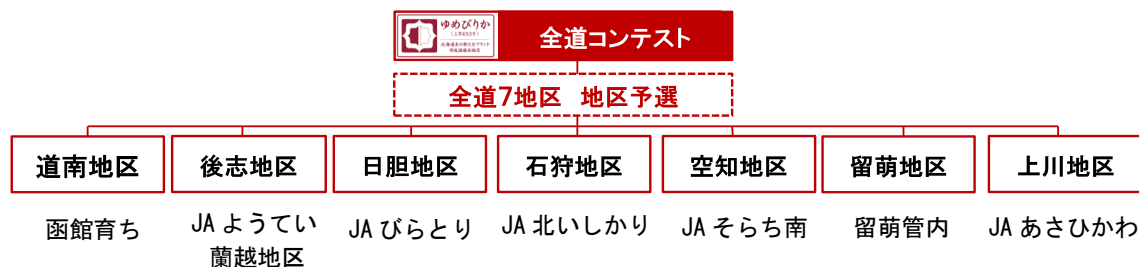
ホクレンが運営する、食と農のふれあいファーム「くるるの杜」にあるレストラン。おふくろの味に代表される素朴な家庭料理が楽しめます。

「最高金賞ゆめぴりか」は、このレストランのごはんのひとつとして提供されます。



「第2回ゆめぴりかコンテスト」について

「ゆめぴりかコンテスト」は「北海道から、ニッポンの米を。」をスローガンに掲げ、「ゆめぴりか」の生産技術やおいしさの追求を目指して、2015年にスタートしました。第2回目となる今回は、10月28日から11月22日までの期間に道内7地区で地区コンテストが行われ（42のJA、44の地区が参加）、各地区で選抜された地区金賞米による全道コンテストを11月29日に開催。最高金賞は日胆地区のJA びらとりが受賞しました。



■全道コンテスト概要

- 開催日時／2016年11月29日（火） 11：00～
 - 開催場所／札幌グランドホテル本館2階 「金枝」（札幌市中央区北1条西4丁目）
 - 主催／北海道米の新たなブランド形成協議会・北海道米販売拡大委員会
 - 協力／パナソニック株式会社
- <審査委員長> 北海道大学 教授 川村周三 氏
- <審査委員> 千野米穀店 代表取締役 徳永善也 氏（五ツ星お米マイスター）
株式会社いづよね 代表取締役 川崎恭雄 氏（五ツ星お米マイスター）
有限会社小池精米店 三代目店主 小池理雄 氏（五ツ星お米マイスター）
北海道立総合研究機構 上川農業試験場研究部 研究主幹 佐藤 毅 氏
一般財団法人日本穀物検定協会 北海道支部 飼料・包装係長 本田裕二 氏
料理研究家 正木和枝 氏（家庭料理まさき前店主）
ホクレン農業総合研究所 食品開発研究課 飯野遥香

■最高金賞受賞者のコメント

JA びらとり米麦改良協会 会長 奥村俊也 氏

「私たちはとても小さな産地ですが、北海道のゆめぴりかを全国一に育てようという気持ちで一生懸命がんばってきました。その結果、このように私たちの地域が選ばれたことは、たいへん光栄です。これを励みに、いっそう品質がよくおいしいゆめぴりかの栽培を目指します。」

