

2021年10月18日

ホクレン農業協同組合連合会／北海道米販売拡大委員会

－ 新米の季節到来！おいしい新米を食べよう！ －  
**北海道米「ななつぼし」の新米を使った創作メニューを  
都内4店舗で10月18日(月)から順次提供開始**  
『三茶ファーム』『sanchafarm.CHAYA』<三軒茶屋>  
『e-to(イート)』<神楽坂>  
『MILK LAND HOKKAIDO → TOKYO』<自由が丘>

ホクレン農業協同組合連合会(以下、ホクレン)／北海道米販売拡大委員会は、東京都内4店舗とコラボレーションし、北海道米「ななつぼし」の令和3年産新米を使用した創作メニューの提供を、10月18日(月)より順次開始いたします。

『三茶ファーム』(三軒茶屋)では、毎週月曜日に「ななつぼし オリジナルおにぎり」、『sanchafarm.CHAYA』(三軒茶屋)では、日替わりの「一汁三菜定食」を、『e-to』(神楽坂)では「選べる一汁三菜ごはん イトめし」を、『MILK LAND HOKKAIDO → TOKYO』(自由が丘)では、「11月のランチ・飯メニュー」において、北海道牛乳乳製品を合わせた「ゴロゴロ野菜の白い豚汁と新米のチーズおにぎりのセット(小鉢・ミニソフト付き)」を、それぞれ提供します。

お米の消費量は1962(昭和37)年度に年間1人当たりの消費量がピークを記録して以来、減り続けています。さらに、長引く新型コロナウイルスの影響で外食産業の需要が落ち込み、米消費の減退は深刻化しています。今回の「ななつぼし」創作メニューの提供を通じて、多くの方々に北海道米のおいしさを知っていただくとともに、お米の消費拡大を図ってまいります。



## ■ 令和3年産新米「ななつぼし」創作メニューについて

### 『三茶ファーム』

メニュー名:「ななつぼし オリジナルおにぎり」

価格:200~250 円(税込み)

詳細:新米のななつぼしを使用し、炊き立てふわふわのごはんを、ひとつずついいねいに握ります。週替わりの具材もお楽しみください。

メニュー提供期間:毎週月曜日(10月25日、11月1日、8日、15日、22日、29日の全6回)提

供時間:12:00~19:00 ※土・日曜定休日

店舗住所:東京都世田谷区三軒茶屋 2-13-16

公式サイト:<https://sanchafarm.com/>



### 『sanchafarm.CHAYA』

メニュー名:「一汁三菜定食」

価格:昼 1,100 円/夜 1,200 円(税込み)

詳細:新米のななつぼしを使用し、炊き立てのごはんと、主菜1品、副菜2品、汁物がセットになった一汁三菜定食を提供いたします。

メニュー提供期間:10月21日(木)~11月28日(日)まで提供時間:木・金曜日 18:00~21:00

土・日曜日 11:00~16:00

店舗住所:東京都世田谷区太子堂 2-17-5 3F 三茶 WORK 内

公式サイト:<https://sanchafarm.com/chaya>



## 『e-to』

メニュー名:「選べる一汁三菜ごはん イトめし」

価格: EAT IN 1,100 円 / TAKE OUT 1,080 円 (税込み)

詳細: ごはん(ななつぼし)に加え、主菜 1 品、副菜 2 品、汁物がセットになった一汁三菜ごはん。主菜 1 品、副菜 2 品は毎日変わるメニューから、少しずつ、好きなおかずを選べます。

メニュー提供期間: 10 月 18 日(月)~11 月 30 日(火)

提供時間: 11:30~14:00 (無くなり次第終了) ※金・日曜定休日

店舗住所: 東京都新宿区矢来町 138

公式サイト: <https://e-to.tokyo/>



## 『MILK LAND HOKKAIDO → TOKYO』

メニュー名:「ゴロゴロ野菜の白い豚汁と新米のチーズおにぎりのセット(小鉢・ミニソフト付き)」

価格: 1,100 円 (税込)

詳細:【新米ななつぼしのおにぎり 2 個・白い豚汁・小鉢・ミニソフト】

・おにぎり①「イカチーズおにぎり」:

北海道産クリームチーズとイカの塩辛のバター焼きを合わせました。

・おにぎり②「モzzarellaチーズのバター焼きおにぎり」:

北海道産バター醤油で炙った焼きおにぎりの中に、

北海道産モzzarellaチーズとかつお節を包みました。

・白い豚汁: 北海道産の野菜をゴロゴロ入れた特製ミルク豚汁

・小鉢: その日の日替わり

・ミニソフト: 北海道から直送のソフトクリーム



メニュー提供期間: 11 月 1 日(月)~11 月 30 日(火)

21 年産新米「ななつぼし」の販売期間: 11 月 1 日(月)~

提供時間: 11:00~15:00 ※水曜定休日

店舗住所: 東京都目黒区自由が丘 1-26-16 山川ビル

公式サイト: <https://milklandtokyo.com/>



## ■「ななつぼし」について

北海道米の作付面積の約半数を占める「ななつぼし」は北海道を代表するブランド米です。バランスに優れた味わいと冷めてもおいしいという特徴から、食卓はもちろんお弁当などでも広く活用され、北海道では最も食べられている品種です。

日本穀物検定協会が主催する食味ランキングにおいて、最高位である「特 A」を 11 年連続(平成 22 年～令和 2 年)で獲得しています。

### ななつぼしの特徴

外観	粒形が崩れにくく、つやもよい。
甘み	ほどよい甘みで、冷めてもおいしさ長持ち。
粘り	ほどよい粘り。
メニュー適性	お弁当やお寿司、和食、朝ごはん。
総評	味と食感のバランスがよく、北海道米の中で最も生産量が多い品種。無洗米としての適性にも優れています。