

2021年11月5日

報道関係各位

ホクレン農業協同組合連合会／北海道米販売拡大委員会

- 「ななつぼし」と「出張ほぐれおにぎりスタンド」の限定コラボイベント -
北海道の食材と共に、その場で握った極上の「ななつぼし」おにぎりを提供
北海道米「ななつぼし」で楽しむ
「出張ほぐれおにぎりスタンド」開催！

【日時】 2021年11月14日(日)12時～15時ごろ※なくなり次第終了

【場所】 三茶WORK(東京都世田谷区太子堂2-17-5 3F)

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、「出張ほぐれおにぎりスタンド」とコラボレーションし、令和3年産新米・北海道米「ななつぼし」を使用した「出張ほぐれおにぎりスタンド」を、11月14日(日)に、東京・三軒茶屋の『三茶WORK』で開催いたします。

「出張ほぐれおにぎりスタンド」では、厳選された米、のり、塩を使い、その場で握ったふわふわの極上おにぎりを楽しめます。今回のイベントでは、北海道の新米「ななつぼし」と限定コラボレーション。北海道の食材と共に、新米「ななつぼし」のおいしさを存分に味わえる極上のおにぎりをご用意しています。



■北海道米「ななつぼし」で楽しむ「出張ほぐれおにぎりスタンド」概要

新米の「ななつぼし」を土鍋で丁寧に炊き上げ、炊きたてをその場で握ったふわっふわの「ななつぼし」おにぎりが楽しめます。ご飯と相性抜群な北海道食材の具も複数ご用意いたします。どんな具になるかは当日のお楽しみです。また、おにぎりとは相性抜群の「芋煮」もご用意しております。



価格:新米ななつぼしのほぐれおにぎり 1個 300円～

開催日時:2021年11月14日(日)12時～15時頃 ※なくなり次第終了

店舗住所:東京都世田谷区太子堂 2-17-5 3F 三茶 WORK

公式サイト:<https://3chawork.tokyo/>

会場地図:

田園都市線「三軒茶屋駅」徒歩1分



■「出張ほぐれおにぎりスタンド」について

東京支部:橋本英治、九州支部:詫摩友彦をコアメンバーとした「出張ほぐれおにぎりスタンド」は、目の前でふわっふわのおにぎりをLiveで握る、出張おにぎり屋。美味しさだけでなく賑わいの体験を提供している。イベントのフードやフェスの楽屋、海外など実績あり。

<Instagram>

出張ほぐれおにぎりスタンド:@hogure_onigiri

橋本英治:@eiji_0108

詫摩友彦:@tomohiko_takuma



■「三茶 WORK」について

三茶ワークカンパニーは、「三茶で妄想を形にしていく」をコンセプトに、まちの人たちによって企画・運営されている会社です。コワーキングスペース「三茶 WORK」を基点に、まちの暮らしをよりよくするプロジェクトや事業の創出・促進を目指します。

<https://3chawork.tokyo/>



■「ななつぼし」について

北海道米の作付面積の約半分を占める「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。