

ASAKAMA I887×せかいむすび

10/21(水)～11/3(火)伊勢丹新宿にて、郡山産最高級米

ASAKAMA I887等を使用した特別おむすびを販売します！



ターゲット 2.3

令和2年10月20日

郡山市農林部

園芸畜産振興課

担当：杉山 朋美

TEL：924-3716

SDGs ターゲット 2.3 「小規模食料生産者の農業生産性及び所得を倍増させる」

郡山市は、一般社団法人東の食の会と共同で、「せかいむすび」の期間限定ショップを伊勢丹新宿店にオープンし、郡山市のホストタウン相手国であるオランダ・ハンガリーの食材と郡山産最高級米「ASAKAMA I887」等を使用した特別なおむすびと、ASAKAMA I887を販売します。

- 1 実施期間 令和2年10月21日(水)～11月3日(火)
- 2 場所 伊勢丹新宿店(東京都新宿区新宿3-14-1)
本館地下1階フレッシュマーケット イートインコーナー
- 3 販売商品
 - (1) おむすび2種 価格：2個セット 550円(税込)

おむすび名	使用食材
ニシンの”ハーリング風” おむすび(オランダ)	<ul style="list-style-type: none"> ・オランダ産：ニシン ・郡山産：ASAKAMA I887、玉ねぎ「万吉どん」(鈴木農場)、人参(鈴木農園)、枝豆(鈴木農園)
フォアグラと鴨肉の おむすび(ハンガリー)	<ul style="list-style-type: none"> ・ハンガリー産：フォアグラ、鴨肉、パプリカ粉 ・郡山産：ASAKAMA I887、玉ねぎ「万吉どん」(鈴木農場)、人参(鈴木農園)、じゃがいも(ふるや農園)、パプリカ(ふるや農園)

※詳細は別紙リリースのとおり。

- (2) ASAKAMA I887
 - ・2kg袋パッケージ 価格 2,600円(税込)
 - ・三合紙箱 “ 1,500円(“)

- 4 主催 郡山市
一般社団法人東の食の会
- 5 協力 駐日オランダ王国大使館
駐日ハンガリー大使館

◎「ASAKAMAI887（アサカマイハチハチナナ）」とは

<名称の由来について>

米作りには、88の手間がかかると言われています。さらに、7つの厳格な基準をクリアしたお米のみが、この最高級米となります。名称は、この「88」と「7」という数字を組み合わせました。



ASAKAMAI 887

<ブランドロゴ>

「887」になぞらえて、8角形2つと7角形1つを組み合わせ制作

<ASAKAMAI887の基準>

ASAKAMAI887は、次の7つの基準をクリアした「あさか舞」コシヒカリです。

1. 食味値 88点以上
2. タンパク質含有量 6.1%以下
3. ふるい目 2.0mm
4. 整粒歩合 80.0%以上
5. 特別栽培米
6. 農業生産工程管理(GAP)へ取り組むこと
7. エコファーマー認定者



公式ウェブサイト <https://asakamai.com/>

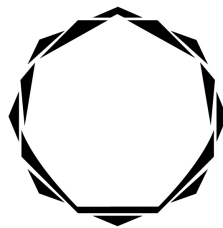


日本の地域のお米と他国の食材を掛け合わせる「せかいむすび」の期間限定ショップが伊勢丹新宿店にオープン（10月21日～11月3日）！ 福島県郡山市×オランダ、ハンガリーのおむすびセットを販売します。

福島県郡山市の最高級コシヒカリ「ASAKAMAI887」とオランダのニシン、ハンガリーの鴨肉とフォアグラを使ったおむすびです。

一般社団法人東の食の会（事務局代表：高橋大就）は、ホストタウンの自治体等と連携し、各ホストタウンにて、地元の米や具材と、相手国の食材を使ったおむすびのレシピを考案し、食文化の融合を通じた交流を図るとともに、「おむすび」という食文化を世界に広めていく、「せかいむすび」プロジェクトに取り組んでいます。

福島県郡山市がホストタウンとなっている、オランダとハンガリーそれぞれの食文化を掛け合わせたおむすびセットを10月21日（水）～11月3日（火）の期間限定で伊勢丹新宿店で販売いたします。



ASAKAMAI 887

日本有数の米どころである郡山市で作られる日本一厳しい7つの基準を満たす郡山産米「あさか舞」のフラッグシップとなる最高級コシヒカリ「ASAKAMAI887」を使用しています。

<https://asakamai.com/>



・ニシンのハーリング風おむすび

【オランダ】

オランダの夏の風物詩ニシン漁の解禁を祝うハーリング（ニシンの塩漬け）から想起したおむすびです。

脂の乗ったニシンとレモンの爽やかさに、玉ねぎや人参などの野菜が食感のアクセントになっています。

*具材には、郡山市産「万吉どん（玉ねぎ）」、人参、枝豆」を使用しています。

【ハンガリー】

ハンガリーを代表する高級食材フォアグラ

と鴨肉のおむすびです。



・フォアグラと鴨肉のピラフ風おむすび

ローストした鴨肉にフォアグラの油でさらに風味付けしています。
パプリカの赤と枝豆の緑が目にも美しく仕上がっています。
*具材には、郡山市産 [万吉どん (玉ねぎ)、人参、パプリカ、じゃがいも] を使用しています。

■実施場所

・伊勢丹 新宿店 本館地下1階フレッシュマーケット イートインコーナー

<https://www.isetan.mistore.jp/shinjuku/shops/foods/freshmarket.html>

■実施期間

・10月21日 (水) ~ 11月3日 (火) 10:00~14:00 ※売り切れ次第終了いたします。



【「せかいむすび」プロジェクトとは】

1.目的

日本の食文化を代表するおむすびを通じて、日本と外国の食文化の交流を図るとともに、“Omusubi”が日本米と各地の食材とともに世界に広まっていくことを目指す。

2.活動内容

日本全国に300以上あるホストタウンが、相手国の食材と地元の米・食材を使ったおむすびのレシピを考案し、相手国の方々と地元住民が、共におむすびを握り、共にいただく。
各地がそれぞれ、地域の食文化と相手国の食文化を活かした独自の取り組みを行いつつ、共通のロゴ、ガイドラインの下での取組とすることで、一体として、おむすびという日本の食文化を代表する食を世界にアピールする。

3.参加自治体 (2020年10月20日現在、参加申請順。)

岩手県釜石市、高知県須崎市、高知県土佐町、福島県南相馬市、東京都目黒区、宮城県東松島市、宮城県名取市、宮城県岩沼市、愛知県名古屋市、青森県青森市、山梨県山梨市、奈良県橿原市、福島県郡山市

【「せかいむすび」プロジェクトの歩み】

2018年

ホストタウンにおける食の交流企画の検討開始

2019年1月

「せかいむすび」企画・名称決定

2019年2月23日

ホストタウンサミット（内閣官房オリパラ事務局主催、於：有明）の際に、政府、自治体、大使館関係者の方々に広く参加を呼びかけてプロジェクト始動

2019年2月-6月

岩手県釜石市、高知県須崎市、高知県土佐町、福島県南相馬市が参加

2019年6月18日（おにぎりの日）

「せかいむすび」プレスリリース発表

2019年6月

東京都目黒区が参加

2019年7月

宮城県東松島市が参加

2019年8月

宮城県名取市が参加

2019年8月24日

「MIYAGIホストタウンフェスティバル in 利府（於：イオンモール利府）」において、東松島市×デンマークのせかいむすびが配付される。鈴木オリパラ大臣（当時）、村井宮城県知事、渥美東松島市長らも参加

2019年8月27日

「ホストタウン・ハウス・ショールーム（於：八芳園）に賛助会員企業として参加し、各ホストタウン自治体の方々にせかいむすび参加を呼び掛ける

2020年10月

福島県郡山市が参加

【一般社団法人 東の食の会 とは】

東北の食産業の復興と創造を長期的に支援するとともに、日本の食の安全・安心を世界に伝え、日本の食文化を世界と繋ぐため、2011年6月に設立。

東北の農業者・漁業者・食品加工業者のスキル・ビルディングとプロデュース、東北の食品の開発・プロデュース、国内および海外における販路開拓・プロモーションに取り組んできた。

これまでに、三陸水産業、福島農業を中心に、多くのヒーロー漁師、ヒーロー農家を生み出し、商品企画・プロデュースをした岩手県産のサバの缶詰「サヴァ缶」は、2013年の発売以来、600万缶・20億円以上を売上、また、ブランディングを行った海藻「アカモク」は市場が飛躍的に拡大し生産が追いつかず輸入が始まるなど、東北の食の産業復興に具体的なインパクトを創出している。

一般社団法人東の食の会のプレスリリース一覧

https://prt看imes.jp/main/html/searchrlp/company_id/45950

本リリースについてのお問合せ

一般社団法人 東の食の会 「せかいむすび」事務局 担当：高橋佑馬

TEL : 03-6867-1128 FAX : 03-5539-4982 E-mail : info@higashi-no-shoku-no-kai.jp

(上記内容は断りなく変更される場合があります/最新情報は上記お問合せ先までご連絡ください)