

福島県初出店、出張専門おむすび屋「^{さんかく}山角や」、お米ライター柏木智帆さん登場
今年も新米の時期が到来！ ASAKAMAI 887 のおいしさを堪能する 2 日間

聞いて、食べて、学び、楽しむ

「^{あ さ か ま い はちはちなな しんまいさい}ASAKAMAI 887 新米祭」開催のお知らせ

◇日時:12 月 17 日(土)14:30~21:00/12 月 18 日(日)10:30~15:00

◇場所:THE KITCHEN PLATFORM(福島県郡山市安積4丁目230)

こおりやま食のブランド推進協議会は、米作りにかかる“88”の手間と日本一厳しい“7”つの基準を満たす究極の郡山産コシヒカリ「ASAKAMAI 887」の新米のおいしさを食べて、聞いて、学び、楽しく味わえる 2 日間のお祭り「ASAKAMAI 887 新米祭」を 12 月 17 日(土)~18 日(日)の 2 日間で開催します。本イベントは、令和 4 年度 ASAKAMAI 887 の新米販売開始を記念して行われるものです。

イベントでは、福島県初出展となる出張専門・オーダーメイドのおむすび屋「山角や」さんによるワークショップと 100 食限定のおむすびランチをはじめ、お米ライター柏木智帆さんのワーク&トークセッションや山角やと仁井田本家のコラボレーションによる「おむすび BAR」が登場。

また、ランチと BAR では、食べる芸術表現を探求する「志なだ」さんの「味噌湯」も一緒にお楽しみいただけるなど、ASAKAMAI 887 のさまざまな味わい方をご提案します。

ぜひこの機会に ASAKAMAI 887 のおいしい魅力を心ゆくまでご堪能下さい。

イベント概要

■12 月 17 日(土) (1 日目)

14:30~16:30

お米のおいしさを学び楽しむ！

「お米ライター柏木智帆さんのワーク&トークセッション」 (柏木智帆さん)

講師にお迎えするのは、お米の魅力や可能性を追究するお米ライター柏木智帆さん。お米に対する思いや、おいしさを引き出すこだわり等を語っていただきながら、参加するみなさんとおいしくお米を味わう炊き方、食べ比べ、そして香りや味わいの違いの比較など、実践を通じて ASAKAMAI 887 のおいしさを学び、楽しんでいただけるワークショップを行います。

※事前申し込み制。

※下記 Peatix ページ (QR コード) からお申込みください。

< 概要 >

○定員：最大 18 名

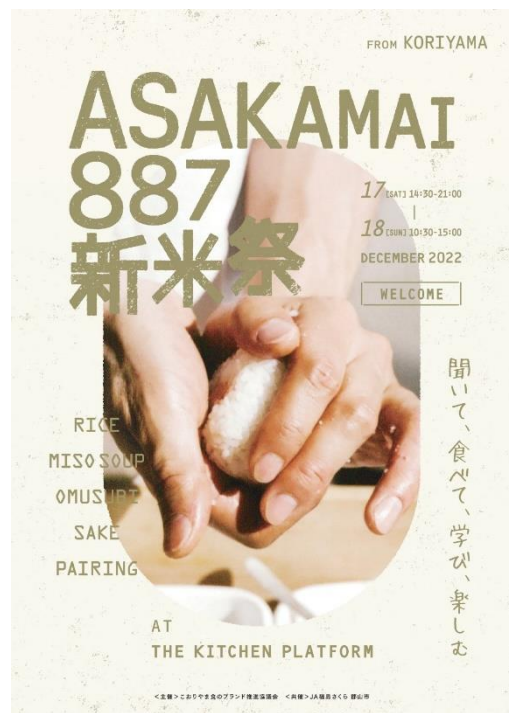
○所要時間：2 時間程度

○対象年齢：中学生以下保護者同伴でお越しください。

○体験料金：大人 500 円 ※同伴のお子様は無料

○持ち物：エプロン (お持ちの方)

申込はこちらから



16:30~21:00

新米と新酒のペアリング！

「おむすび BAR」(山角や×仁井田本家×志なだ)

今年も新米の季節がやってきた！この時期ならではの、「新米おむすび×新酒」のペアリングイベントです。お食事はおむすびのほか、日本酒にぴったりのおつまみ、シナダタカシさんの「味噌湯」もご用意しています。山角や×仁井田本家×志なだがむすぶ新たなおいしさをぜひご体験ください。

※お酒が飲めない方にはノンアルコールドリンクもご用意しています。

■12月18日(日) (2日目)

10:30~12:30

新米おむすびの魅力をほおばる！

「山角やさんのおむすびワークショップ」(山角や)

ASAKAMAI 887 の新米をみんなで炊いて、みんなでむすぶ、おむすびのワークショップ。土鍋と炊飯器で炊き比べ、たくさんの食材とのマリアージュなど、ASAKAMAI 887 の可能性を多方面から引き出します。

お家でも美味しいおむすびができる、即実践できるレシピ付き。
親子でも、家族でも、ご友人でも、一人でも、ご参加いただけます。
※事前申し込み制。右記 Peatix ページからお申込みください。

申込はこちらから



<概要>

○内容：

- ・美味しいおむすびのための下準備
- ・美味しいご飯を炊く
- ・食材紹介とおむすびの結び方レクチャー
- ・塩むすびを味わっていただく
- ・お隣同士ペアになっておむすびを結び合う（味噌汁かお茶を提供）
- ・オーダーメイドおむすびを味わっていただく

○所要時間：2 時間程度

○対象年齢：小学生以上（未就学のお子さん連れも可能です。）

※0 歳でも保護者同伴で参加可能です。

○体験料金：大人 1500 円、小学生～中学生 500 円/未就学児 無料

※事前予約限定特別価格

○持ち物：エプロン（お持ちの方）



13:00~15:00 (15:00 ラストオーダー、16 時閉店)

限定 100 食！おむすび×味噌湯

「山角やさんのおむすびランチ」(山角や×志なだ)

出張専門、オーダーメイドのおむすび屋「山角や」水口拓也さんと味噌汁を茶の湯に見立てた「味噌湯」という名の食べる芸術表現を探究しているシナダタカシさんとのコラボレーション。

炊き立ての新米をひとつひとつ丁寧にむすんだオーダーメイドのおむすびと「味噌湯」の織りなす味わいをぜひご賞味ください。

柏木智帆さん プロフィール

お米ライター。神奈川新聞の記者などを経て福島県の米農家に嫁ぐ。
年間 200 種以上の米を試食しながら、お米文化の再興とお米の消費アップをライフワークに、執筆、ワークショップ、講演など、お米の魅力を伝える活動を精力的に行っている。

3 歳の娘の食事やお弁当づくりを通して、食育にも目を向けている。

「お米ライターが探る世界と日本のコメ事情」(Forbes Japan)、「お米偏愛主義論」(朝日新聞デジタル論座) 他、連載多数

Instagram https://www.instagram.com/chiho_kashiwagi/

Blog「柏木智帆のお米ときどきなんちゃら」 <https://chihogohan.hatenablog.com/>

連載中

「お米ライターが探る世界と日本のコメ事情」(Forbes Japan)

「お米偏愛主義論」(朝日新聞 DIGITAL 論座)



「山角や」水口拓也さん プロフィール

出張専門、オーダーメイドのおむすび屋。

出張先でお寿司屋さんのようにネタを並べ、一つ一つ丁寧にむすぶ。日本各地の食材をアレンジして日本人のソウルフード「おむすび」の新しい魅力を提案するべく、ケータリングやワークショップ、メニュー提案、商品開発などを行う。またクリエイティブディレクターとして、グラフィックデザイン、撮影、映像制作なども手掛ける。

<http://sankakuomusubi.jp/>



「志なだ」シナダタカシさん プロフィール

出張味噌汁や / 味噌湯 / 瞑想家 / 分子栄養学 / 味噌汁を茶の湯に見立てた「味噌湯」という名の食べる芸術表現を探究しています。元浅草に瞑想のできる味噌湯のお店を作っています。



仁井田本家について

福島県郡山市 1711 年創業。

「日本の田んぼを守る酒蔵になる」を使命として、無化学肥料・無農薬のお米を使い、全量を生もと造り。自分が飲んで美味しいと思う、米の旨みがある日本酒を大前提とし、酒造りの為の水、米、環境を守ることによって次世代に引き継ぐ持続的な蔵を目指しています。

日本酒だけではなく、お米を使った発酵食品やスイーツ開発なども積極的に行っています。



ASAKAMAI 887 について

米どころ郡山が挑むコシヒカリの最高峰。米づくりにかかる“88”の手間と、日本一厳しい“7”つの生産基準を満たす、福島県郡山産米「あさか舞」のフラッグシップとなる最高級米が「ASAKAMAI 887（アサカマイハチハチナナ）」です。

<https://asakamai.com/>

Instagram <https://www.instagram.com/ASAKAMAI 887/>



本イベントの主催

こおりやま食のブランド推進協議会（共催 JA 福島さくら、郡山市）

◇リリースの画像素材について

本リリースの画像素材は右記 QR コードよりダウンロードいただけます。



<本件に関するお問い合わせ先>

こおりやま食のブランド推進協議会事務局（郡山市園芸畜産振興課内）

担当：千坂、小林 TEL：024-924-3761 Mail：6jika@city.koriyama.lg.jp

イベント公式ページ

