

結びの神通信

(令和4年度 第2号)

令和4年 11月

新米の販売が本格化している中、県産ブランド米「結びの神」についても、販売促進や知名度向上に向け、さまざまな機会の活用によるPRや新規の販路確保等による取組を進めているところです。

今回も、「結びの神」に関する様々な情報をお伝えしていきます。

①県内の旅館・ホテル事業者、飲食事業者との連携 「三重県産米アンバサダー」事業

みえの米ブランド化推進会議では、県の「アンバサダーマーケティングによる県産米消費拡大推進事業」により、県産米の需要拡大に向けたPR活動に取り組んでいます。

8月に「三重県産米アンバサダー就任式」を開催し、県内の旅館・ホテル事業者7者、飲食事業者5者が就任しました。新米の時期を中心に、①ポスターやPOPの館内・店内掲示、②ホームページやSNS等での発信、③新料理メニューの開発提供、④キャンペーン・フェアの実施などで、「結びの神」など県産米をPRしていただきます。

今後も、県内の観光・外食事業者と連携し、PR活動を強化することで、米の販売促進と需要拡大を目指します。

なお、2022年度三重県産米アンバサダーは、次の皆様です。

【旅館・ホテル事業者】

風待ちの湯 福寿荘（志摩市）、ザ・グランコート津西（津市）、戸田家（鳥羽市）、鳥羽グランドホテル（鳥羽市）、志摩観光ホテル（志摩市）、大和リゾート株式会社 HOTEL & RESORTS ISE-SHIMA（志摩市）、ヒルホテル サンピア伊賀（伊賀市）

【飲食事業者】

福祿壽総本店（四日市市）、太田館（四日市市）、無印良品近鉄四日市（四日市市）、株式会社牛銀本店（松阪市）、老松（松阪市）



②食育イベント「ミジュマルとお米博士になろう！」を実施


みえの米ブランド化推進会議は、10月8日、津市のイオンモール津南で食育イベント「ミジュマルとお米博士になろう！」を実施しました。

当日、来店された小学生の子どもたちを中心に、同協議会が作成した食育資料「三重のお米を学ぼう！」を用いて、本県のお米づくりや田んぼの役割といったお話しとともに、「結びの神」を紹介しました。イベント後半では、みえ応援ポケモンの「ミジュマル」がイベントに参加し、県産米に関するクイズ大会を開き、わかりやすく本県の米の魅力を発信しました。

参加した子どもたちは、ミジュマルと一緒に「結びの神」などについて、楽しみながら学び、好評でした。

また、店内イベントブースでは、米俵やチラシ、ミジュマルとのコラボ商品の無洗米「結びの神」を展示し、県産米の消費拡大に向けたPRを行いました。



Supported by  © Pokémon. © Nintendo/Creatures Inc./GAME FREAK Inc.
ポケットモンスター・ポケモン・Pokémonは任天堂・クリエイト・ゲームフリークの登録商標です。

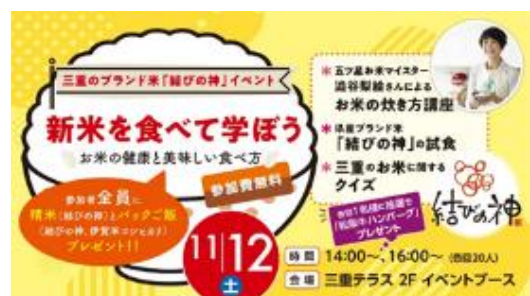
③東京・三重テラスで「結びの神」イベントを開催

みえの米ブランド化推進会議では、11月12日に、5ツ星お米マイスターの澁谷梨絵氏を講師に迎え、「結びの神」の魅力に迫るイベント「新米を食べて学ぼう お米の健康と美味しい食べ方」を、東京都日本橋にある三重県アンテナショップ「三重テラス」で開催しました。

「結びの神」の魅力やおいしい炊き方などの講座や、萬古焼（ばんこやき）の土鍋で炊いた新米「結びの神」の試食体験を実施しました。

参加者には、大変好評で、「結びの神」や三重のお米の認知度向上につながる取組となりました。

今後も首都圏での販売促進活動を実施し、認知度を高めていきます。



④将来の料理人に「結びの神」を使用した料理講習会を開催

みえの米ブランド化推進会議は、10月に津市にある三重調理専門学校との協力により、「結びの神」を使用した握り寿司の講習会を実施しました。参加した生徒は、寿司職人による講習を受けたあと、実際に「結びの神」を使用した握り寿司にチャレンジしました。将来の料理人を目指して日々頑張っている生徒の皆さんに、食の大切さや農業への理解・関心をもってもらおうと、今後も交流活動を続けていきます。



⑤ファミリーマートと連携「厳選ご当地米」企画に「結びの神」を出品

JA全農では、株式会社ファミリーマートと共同で、全国のファミリーマート約1万6600店舗で「厳選ご当地米」企画を展開しました。

全国各地から厳選した新米10銘柄や、ごはん&おかずセット、食べ比べセット、パックごはんなど、ご贈答やご家庭用のニーズに合わせてご利用いただける商品を取りそろえました。

本県からは、ごはん&おかずセットとして、「結びの神」と「松阪牛」しぐれ煮のセットなど3商品が選ばれました。

今後も国産農畜産物の魅力を発信し、販売拡大に取り組んでいきます。



⑥お米マイスターによる「結びの神」にあう料理紹介

JA全農では、8月18日の「お米の日」にちなんで、8月より全国43銘柄のお米の食味マップを公開し、全国の自慢のお米について、5ツ星お米マイスター澁谷梨絵氏のオススメ料理とともにSNSを用いて紹介しました。本県からは「結びの神」が選ばれ、「優しい甘さで粒切れがよく、べたつきも少ないのでお刺身と相性ぴったり。マグロやサーモン、脂ののったお魚と一緒に召し上がれ！」と紹介されました。また、抽選で全国の自慢のお米が当たるプレゼントキャンペーンを実施されました。



⑦子育て世代へ 「結びの神」を情報発信

JA全農みえでは、「結びの神」PRをするため、子育て世代をターゲットにした大手企業とのコラボ企画を実施しました。WEBでの掲載も活用し、若い世代に対して、引き続き、情報発信を行っていきます。

たまひよ



ミキハウス（情報誌）



⑧スーパーサンシで「結びの神」の取り扱い開始

鈴鹿市に本社を置き、県内でスーパーマーケットを13店舗運営しているスーパーサンシ株式会社で、令和4年産より「結びの神」の取扱いが開始されました。（1店舗を除きます。）

担当バイヤー様の『三重県の企業として三重県で生まれた美味しいお米「結びの神」をもっとお客様に広めたい。』との思いのもと、今回、品揃えが実現しました。専用の販促物（瓦、のれん）を作成し、県産米の拡販を実施しています。



⑨スーパーマルヤスで「結びの神」少量商品の拡充 店頭でPR

県内食品スーパーの株式会社マルヤスの店舗では、「結びの神」の消費拡大とPRに取り組んでいます。

少量商品は、炊飯器でご家族分のお米を炊く時にちょうどよい分量で、便利な使いきりサイズのため、消費者からも好評とのこと。使用する「結びの神」は、全農三重県本部パールライスセンターで精米しています。

店舗担当者からは、「お米を量る手間がかからず、保管時にもかさばらない」、「無洗米なので袋ごと持ち運びができ、キャンプなどのアウトドアにも便利」と評価は上々。「結びの神」の特色やこだわりなどを紹介するPOPを掲示し、来店客へのアピールを強化しています。



⑩マックスバリュにて 店内てづくりお弁当、おにぎり使用 「結びの神」PR強化活動

マックスバリュでは、県内2店舗にて、店内てづくりのお弁当、おむすびの一部で「結びの神」を使用しています。もっとたくさんのお客様に「結びの神」の美味しさと魅力を知っていただけるよう、販促物にてPRを強化していきます。



【お知らせ】

三重県のホームページ内に「三重の米を食べようー三重の米通信ー」を新設し、三重の稲作や米について、紹介、PRしていますので、是非ご覧ください。

(<https://www.pref.mie.lg.jp/NOUSAN/HP/m0112200142.htm>)

ー 以下のように進んでも見ることが出来ます ー

三重県トップページ > 観光・産業・しごと > 農業 > 農産園芸 >

三重の米を食べよう > 三重の米通信

(編) 三重県農林水産部農産園芸課水田農業振興班 Tel: 059-224-2547