

食材に合わせたブレンド米「ための米シリーズ第4弾 酢飯のための米」 3/21(火) 発売記念試食イベント開催



(株)菰野デザイン研究所がブランディングサポートする米問屋「車久米穀店」が
三重の食酢製造メーカー「MIKURA Vinegary」の監修のもと
3/21(火)「酢飯のための米」をリリース。同日試食イベントを開催します。

食品産業

イベント

米

ための米シリーズ開発秘話

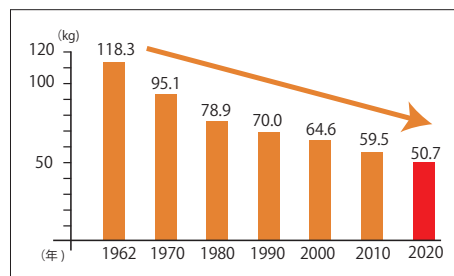
現代人のお米離れを危惧した(※)米問屋が「普段よりちょっとランクアップした食事」をテーマに食材との食べ合わせを重視したブレンド米を開発。米マイスターによる米のブレンドに合わせる食材の専門店の監修を入れることで、より高いクオリティを目指します。

—これまでのシリーズ—

第1弾「松阪牛のための米」/ 第2弾「伊勢海老のための米」/ 第3弾「カレーのための米」

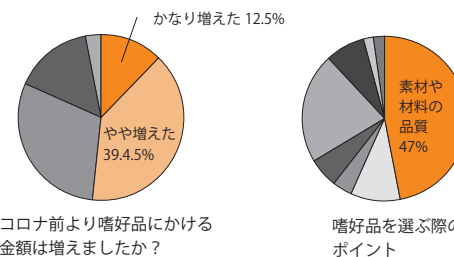
国民1人・1年あたりの米の消費量は、1962(昭和37)年度の118.3kgピークに一貫して減少傾向にあり、2020年ではピーク時の半分以下にまで下がっています。

※農林水産省 Web「消費者の部屋」より



ハレの日だけではなく、日常の食卓でも楽しめる「酢飯」

MIKURA Vinegaryの「赤酢」を使うことで合わせ酢を作ることのハードルを下げ、酢飯にあったブレンド米を使うことで失敗のない酢飯が誰でも気軽に作ることができます。お寿司だけでなく野菜やお肉とも相性も良く日常づかひもできる食べ方の提案もします。



「酢飯のための米」発売記念試食イベント開催

酢飯・ごま酢飯・おかず酢飯の3種の試食会。赤酢と酢飯のための米のセット販売もご用意しております。

日時：3/21(火) 11:00 ~ 16:00*なくなり次第終了

場所：MIKURA Vinegary/ 三重県多気郡多気町ヴィソン 672 番 1 蔵前 23 TEL:0598-67-9390

▶車久米穀店：目指すは唯一無二のニューライスショップ <http://kurumakya.jp>

▶MIKURA Vinegary：原料と製法にこだわる食酢メーカー <https://mikurasu.jp>



《 本件に関するお問合せ 》

株式会社菰野デザイン研究所 矢田 (有限会社車久米穀店 / 広報担当)

TEL:090-8676-7216 Email:yada@komono-design-labo.jp