

**日本最大級の「お米」の祭典**  
**『おこめまつり2012』 出展12銘柄決定**  
 ～全国各地から選り抜かれた新米が、この秋、横浜赤レンガ倉庫に集結！～  
 開催期間：11月16日（金）～11月18日（日） 実施会場：横浜赤レンガ倉庫 特設会場  
<http://okomematsuri.com>

ふるさとの「食」応援プロジェクト実行委員会は、全国各地から集まったふるさとのおかずを、お米と共に楽しんでいただき、日本人の食文化の中心であるお米の価値を再発見するためのイベント「おこめまつり2012」を、11月16日（金）～11月18日（日）の3日間、横浜赤レンガ倉庫 特設会場にて開催いたします。本イベントのご来場者には、お好きな「お米」をお選びいただき、全国選りすぐりのふるさとからの「おかず」を各ブースを巡りながら、食べ歩き、食べ比べをして楽しんでいただけます。

この度、出展される新米12銘柄が決定致しましたので、お知らせいたします。



● 日本穀物検定協会平成23年度産米食味ランキング「特A」ブランド勢ぞろい

『おこめまつり2012』では、全国各地の米処より名だたるブランド米を厳選して提供します。出展予定の12銘柄は全て「日本穀物検定協会」平成23年産米食味ランキング「特A」「A」を獲得しているブランド米が出展されます。コシヒカリ、ひとめぼれ、はえぬきなどのおなじみのブランドはもちろん、「つや姫」「つがるロマン」「なすひかり」など各地域で名高い銘柄が名を連ねています。

● 新たに注目を集める北海道産注目銘柄「ゆめぴりか」も出展

20年以上に渡る品種改良で開発された北海道初の「特A」ブランド米「ゆめぴりか」も提供します。「ゆめぴりか」は、東北ブランドの根強い人気に台頭すべく、北海道で3年前から全国出荷されている今注目を集めるブランド米です。2年連続で「特A」に認められた確かな味わいを各地から集まるふるさとのおかずとともに楽しんでいただけます。

<『おこめまつり2012』 出展12銘柄>

ゆめぴりか(北海道)	ひとめぼれ(山形)	なすひかり(栃木)
つがるロマン(青森)	つや姫(山形)	夢ごこち(福井)
ひとめぼれ(宮城)	コシヒカリ(新潟)	ハナエチゼン(福井)
はえぬき(山形)	魚沼産コシヒカリ(新潟)	コシヒカリ(福井)

【本件に関するお問い合わせ先】

『おこめまつり2012』PR事務局 担当：富村・藤原・大迫  
 TEL:03-5572-6062 FAX:03-5572-6065 Mail: okome2012@vectorinc.co.jp

## ●出展12銘柄概要

### <北海道> ゆめぴりか

「日本穀物検定協会」平成23年産米食味ランキングでは、2年連続で「特A」に輝く。程よい粘りと豊かな甘み、艶のある美しい炊きあがり特徴です。

### <青森> つがるロマン

「つがるロマン」は、あおもり米のエース。コシヒカリの孫にあたる品種で、食味、品質に優れ、関係者の評価も高まっています。

### <宮城> ひとめぼれ

米食味ランキングでは、「特A」。日本を代表する米処宮城県で最も生産量の多いお米。「おいしさを直感」して「ひとめぼれ」するお米です。

### <山形> はえぬき

「日本穀物検定協会」平成23年産米食味ランキングでは、「特A」。山形が全国に誇る銘柄米。コシヒカリのような粘り強さとあっさりとした食感で冷めても美味しいのが特徴です。

### <山形> ひとめぼれ

「日本穀物検定協会」平成23年産米食味ランキングでは、「特A」。艶、粘り、甘み、香りのバランスが良くどんな料理にでも合わせやすいお米。炊き上がりがもちもちしているのが特徴です。

### <山形> つや姫

「日本穀物検定協会」平成23年産米食味ランキングでは、「特A」。「粒が揃っている」、「艶がある」、「甘みがある」、「うま味がある」など多くの声が寄せられています。

### <新潟> コシヒカリ

「日本穀物検定協会」平成23年産米食味ランキングでは、「特A」。最適な環境で育ったお米は、ミネラルを多く含み、艶やかで一粒一粒しっかりとした味のあるお米です。

### <新潟> 魚沼産コシヒカリ

「日本穀物検定協会」平成23年産米食味ランキングでは、「特A」。魚沼など山間地のコシヒカリは平地のコシヒカリに比べて糠層が厚いため、精米してもうまみが消えにくいのが特徴です。

### <栃木> なすひかり

おじいちゃんとお母さんがコシヒカリ、つまりコシヒカリの血が3/4入っているの、粒が大きくしっかりした味が特徴の美味しいお米。日本穀物検定協会が発表する「米の食味ランキング」では、2年連続で最高評価の「特A」を獲得。

### <福井> 夢ごこち

「夢ごこち」は、しっとり粘り感がおいしいお米。第二回おいしい米づくり日本一大会 減農薬部門最優秀賞受賞など高い評価を得ている。

### <福井> ハナエチゼン

福井県内では一番早く獲れるお米です。福井生まれのハナエチゼンはふっくらとした丸みのあるお米で、特に色の白さと粒ぞろい特徴です。

### <福井> コシヒカリ

福井県で生まれ、常に全国一のおいしさを目指して作られるコシヒカリ。甘くて艶があり、冷えてもおいしさが変わらないのが特徴です。

## ●「おこめまつり2012」開催概要

- 正式名称 : おこめまつり2012
  - 会場(住所) : 横浜赤レンガ倉庫 特設会場(神奈川県横浜市中区新港一丁目1番)
  - アクセス : みなとみらい線「馬車道駅」または「日本大通り駅」より徒歩約6分
  - 開催期間 : 2012年11月16日(金)～11月18日(日) ※雨天決行
  - 開催時間 : 11月16日(金) 開催時間13:00～21:00  
11月17日(土) 開催時間10:00～21:00  
11月18日(日) 開催時間10:00～19:00
  - 想定来場者数 : 10万人
  - 出店数 : 50店(予定)
  - 入場料 : 1,000円(おこめ券、400円分の食券含む)
- ※会場有料エリア内では10枚綴りで1000円分の食券を販売。無料エリア有り。
- 問い合わせ先(一般) : ふるさとの「食」応援プロジェクト実行委員会 / email: info@okomematsuri.com
  - サイトURL : <http://okomematsuri.com>
  - 主催 : ふるさとの「食」応援プロジェクト実行委員会
  - 協賛 : 一般社団法人とちぎ農産物マーケティング協会
  - 協力 : 株式会社ぐるなび/e+ (イープラス)



横浜赤レンガ倉庫

### <チケット発売概要> ※発売中

- 料金 : 1,000円(税込)
- 前売り特典 : 前売券購入の方には、ごはんを1膳お代わりができる「お代わり券」を会場時にプレゼント
- 購入方法 : WEB <http://eplus.jp/okome/> (PC、モバイル)  
Famiポート・セブンチケット・ローソンチケット・チケットぴあ・CNプレイガイドで購入可能
- 問い合わせ先 : e+(イープラス)  
電話番号 0570-06-9919  
受付時間 10:00～18:00(土日祝含む)

※未就学児童は入場無料

※前売りチケット1枚につき期間内1回のみ有効

※前売りチケットは会場窓口にて食券と交換

※前売りチケットと交換する食券を使いきったあとのお代わりごはん、

おかず購入は会場で販売される10枚綴り1,000円分の食券をご利用ください。

※当日券は各イベント開催日のオープン時間より販売いたします。

## ●会場案内図



■会場(住所) :  
横浜赤レンガ倉庫 特設会場  
(神奈川県横浜市中区新港一丁目1番)

■アクセス :  
みなとみらい線「馬車道駅」  
または「日本大通り駅」より徒歩約6分