

北のごはん倶楽部



News Letter

vol. 10

OCTOBER 2011 平成23年10月発行



ホクレン農業協同組合連合会

●米穀事業本部 米穀部 主食課
〒060-8651 札幌市中央区北4条西1丁目
TEL:011-232-6233 FAX:011-242-0135
<http://www.hokuren.or.jp>
●北海道米販売拡大委員会
<http://www.hokkaido-kome.gr.jp>

CONTENTS ● News01	2011年産「ゆめぴりか」収穫速報!	1
● News02	「ゆめぴりか」のCMがスタート!	2
● 特集	まもなく、北海道米の最高峰「ゆめぴりか」が全国に届きます	3
● お米レポート	高級日本料理店が認めた「ゆめぴりか」の実力	5



夏場の好天にも恵まれて、実を含んで大きくしだれる「ゆめぴりか」の稲穂。

News 01

2011年産「ゆめぴりか」収穫速報!

「ゆめぴりか」 稲穂しだれる 豊穰の秋!

9月10日ごろから始まった北海道米の収穫。心配された台風15号の直撃もまぬがれ、それ以外はほぼ天候にも恵まれて、広大な大地を覆った黄金色の絨毯にさわやかに秋風が吹き抜ける中、全道で順調に刈り入れがすすみました。

本格的に作付けが始まって3年目を迎えた「ゆめぴりか」ですが、今年は6月以降、高温で日照時間にも恵まれて、もみの成熟が順調に進み、ひと粒ひと粒しっかりとしたお米がつまった穂がたわわに実りました。2万3千トンを想定した販売計画も十分に満たす収穫が果たせ、昨年来の品不足も払拭。今年は、「ゆめぴりか」の味わいを道内外のたくさんの消費者の方々に届けることができそうです。



桐島かれんさん主演。10月29日より 「ゆめぴりか」のテレビCMがスタート。

9月某日、東京都内のスタジオで、「ゆめぴりか」の本格的な全国販売に向けて、大都市圏を中心に放送されるテレビCMの撮影が行われました。

アートディレクターは「ゆめぴりか」のパッケージデザインを担当した佐藤卓氏。監督には中島信也氏、カメラマンに上田義彦氏と、日本のCM業界を代表する撮影スタッフがそろいました。主演は主婦層から多くの支持を得ている桐島かれんさん。北海道の最高級ブランド米「ゆめぴりか」の上質なイメージと重なるという中島監督の出演依頼に、快諾いただきました。

上品な着物姿で、こぢんまりとした割烹風のお店の暖簾をくぐる桐島かれんさん。そして「すいません、ゆめぴりかって何ですか?」一言。テレビの前の視聴者も思わず「ゆめぴりかって何だろう?」。そんな興味をそそられるシーンの後に、お茶碗に盛られた美味しそうな白米のアップが映ります。

北海道が誇る最高級ブランド米「ゆめぴりか」、その名前が強く印象づけられる、狙いどおりのテレビCMに仕上がりました。

放映予定日 10月29日(土)～

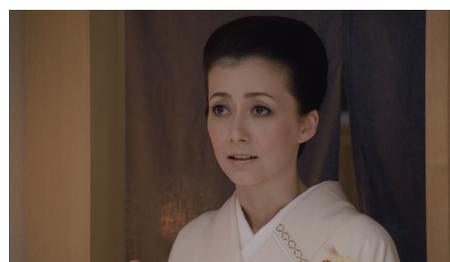
放映エリア【関東】東京都、茨城県、栃木県、群馬県、埼玉県、千葉県、神奈川県

【関西】滋賀県、京都府、大阪府、兵庫県、奈良県、和歌山県

【中部】愛知県、岐阜県、三重県



「すいません…」



「ゆめぴりかって何ですか?」



「すいません ゆめぴりかって何ですか?」



「いや～ 北海道のすっごくおいしいお米です。」

まもなく、北海道米の最高峰 「ゆめぴりか」が全国に届きます。

本格的な生産が始まって3年目。北海道が誇るトップブランドとしてはぐくまれてきた「ゆめぴりか」は今年、作付面積の拡大に加え気候にも恵まれて、大きく収穫量を伸ばしました。これまでは道内を中心に消費されていた「ゆめぴりか」ですが、この秋には販売体制も整い、ついに念願の全国への本格デビューを果たします。全国販売に向けての取り組みを、ホクレン担当者にインタビューしました。



ホクレン米穀事業本部
米穀部 主食課
湯佐友広

今年の「ゆめぴりか」は収穫量、品質ともに『良好』

9月末で北海道米の刈り入れがほぼ終わりました。
「ゆめぴりか」の今年の収穫はいかがでしたか。

今年は春先の移植期が低温で初期生育の遅れが心配されましたが、6月以降、収穫期の9月まで高温で日照も多く、冷害危険期・出穂開花期・登熟期間も良好な環境に恵まれました。特に夏場に高温が続いたため、もみの成熟がすすんで稔実ねんじつが良く、順調な収穫となりました。今年、「ゆめぴりか」は作付面積を前年の1.8倍に増やし、約1万ヘクタールとなりましたが、それに見合った収穫量が確保できるものと予測されています。

「ゆめぴりか」には独自の品質基準がありますね。これが高いハードルとなりますが、今年のお米の状況はいかがですか。

全国に誇れる最上の北海道米を届ける、というのが「ゆめぴりか」に課せられた使命です。高い品質のレベルを保つため、生産者自らが設定したのが「ゆめ

ぴりか」の品質基準です。ほどよい粘りと甘み、やわらかさなど、「ゆめぴりか」の食味を維持する目安としてタンパク基準を7.4%以下に設定しています。今年は気候にも恵まれて、総じてタンパク値、さらにねばりの目安となるアミロース値も低い傾向にあり、品質は良好です。この基準をクリアして、「ゆめぴりか」本来の食味基準に達するお米が全体の収穫量の6割以上確保できるものと期待しております。



今年の「ゆめぴりか」の作況は『良好』。9月末までに収穫を終えた。



この秋は「ゆめぴりか」の文字が全国に溢れます

新米の季節の到来です。今年度産「ゆめぴりか」の販売計画については…。

まだ最終的な数字ではありませんが、品質基準をクリアして、「ゆめぴりか」として販売できるお米が2万3千トン以上は確保できそうです。昨年は基準を満たした「ゆめぴりか」1万4千トンのうち1万トンを道内で販売しましたが、大変人気が高く、6月末で完売してしまいました。「ゆめぴりか」の新米を待ち望まれる消費者の声も多く、今年はまず道内の方々に年間を通して「ゆめぴりか」を食べていただくために、1万3千トンを確認します。そして本格的に全国デビューを果たす今年度の新米として、道外にも1万トン以上の販売を計画しています。

いよいよ全国デビューですが、今後の販売戦略についてはいかがでしょうか。

全国には10月下旬から、専門店、百貨店、生協、スーパーなど、各地のお店に「ゆめぴりか」が並びはじめます。そして10月29日より大都市圏を中心に「ゆめぴりか」のテレビCMが一斉に流れます。

今年初めの市場調査では、道外ではまだまだ「ゆめぴりか」の名前は浸透していませんでした。ですから全国の方々にはCMを観て「ゆめぴりか」を知って、そしてお店に足を運んで購入し、「あっ、『ゆめぴりか』ってこんな味のお米なんだ」と食べていただく。そこまでの流れがつかれるように、私たちがテレビCMだけでなく、いろいろな形で積極的にアピールしたいと考えています。

道外での販売に向けて、「ゆめぴりか」のパッケージも刷新されましたね。

北海道の冬と品質の高さを感じさせる白を基調にした、シンプルですが強く印象に残る、新パッケージです。パッケージはいわば「ゆめぴりか」の顔ともいえるものです。今回は全国販売に向けて店頭での販

売や試食会などの販売促進用に、このデザインをベースとした店頭リーフやのぼりも準備しています。今年は多くの方が、まずは「ゆめぴりか」の文字に目をとめていただけることと思います。

最後に、「ゆめぴりか」の販売を手がける、ホクレンとしての思いを…。

北海道米のエース「ゆめぴりか」が遂に全国で本格展開します。ほどよい粘りと甘み、やわらかさ。つややかで美しい、炊きあがりのルックスのよさにも自信があります。長年の開発者、生産者の思いが詰まった、北海道が誇る最高品質のお米です。

また、北海道米には、さまざまな個性があるのも大きな特徴です。「ゆめぴりか」を通じて北海道米に親しんだら、「ななつぼし」「ふっくりんこ」など他のお米にも興味を持っていただきたい。さらに北海道のファンになって、北海道の生産者を応援していただければ幸いです。



「ゆめぴりか」の文字が際立つ新パッケージ。生産者たちの夢をのせて、全国に届けられる。

高級日本料理店が認めた 「ゆめぴりか」の実力

デビュー以来着々と知名度と人気、評価を上げている「ゆめぴりか」。東京でも名店のほまれ高い人気店や注目を集める新進気鋭の店に採用され、その美味しさが話題となっています。



日本料理 菱沼

名料理人の目にもかかって、 新米から提供をスタート

菱沼では、滋味豊かな料理に加えて羽釜で炊いた炊きたてのごはんも人気です。「ゆめぴりか」を採用した理由は、「粘りも含めたトータルなレベルの高さ、食べ応えのある味を評価しました。料理の後で出すにはそれ自体が力のある米でないと、『ゆめぴりか』なら条件にぴったりだからです」と菱沼さん。菱沼の料理に合わせ、ベストな水加減で炊きあげたごはんは、「食べればすぐにわかる美味しさ。説明せずとも評価は自然についてくると思います」

東京都港区六本木5-1-17-1 AXISビルB1F
TEL: 03-3568-6588
営業: 昼11:30~14:00、夜17:30~23:00
日・祭日は前日までの予約のみ営業

「菱沼」は、3年連続でミシュラン二つ星を獲得した店。コース料理がメインで、「ごはんは基本的に焼き物を出すタイミングで炊きたてを提供しています」

日本料理 エドア

ごはんの美味しさでも知られる 店で「ゆめぴりか」が評判に

徹底的に味にこだわるエドアでは、お米に関しても5つ星お米マイスター西島豊造氏に相談し、美味しさを追求しています。「『ゆめぴりか』は旨みと甘み、粘りのバランスのよさが抜群だと感じて採用しました」と店主の高村直子さん。理想はそれだけで食べても美味しい米。お客さまから「これならごはんをおかずにして食べられるね」とそのものずばりの評価をいただき、「自信をもってお出しできる心強いお米です。料理にも腕のふるい甲斐がありますね」

東京都中央区八丁堀3-2-8-14 飯田ビル1F
TEL: 03-3552-0506
営業: 10:00~夜0:00
定休: 不定休



テーブルは1卓のみの完全予約制で、質の高さを追求しています。「新米の間は土鍋で炊いた炊きたての白いごはん、5品のおかずを添えてお出ししています」と高村さん。