

北のごはん倶楽部



News Letter

vol. 11

MARCH 2012 平成24年3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 | 「ゆめぴりか」販売好調! | 1 |
| | ● News02 | ついに北海道米道内食率82%達成! | 2 |
| | ● News03 | 「ゆめぴりか」「ななつぼし」2年連続の特A獲得! | 2 |
| | ● 特集 | 広大な大地が育む多彩な食味。今、北海道米が断然おもしろい! | 3 |
| | ● お米レポート1 | 世界初! 雪を地域資源として活用した米貯蔵施設 スノークールライスファクトリーを訪ねて | 6 |
| | ● お米レポート2 | 品種にこだわり! 使っています北海道米 | 8 |

News 01

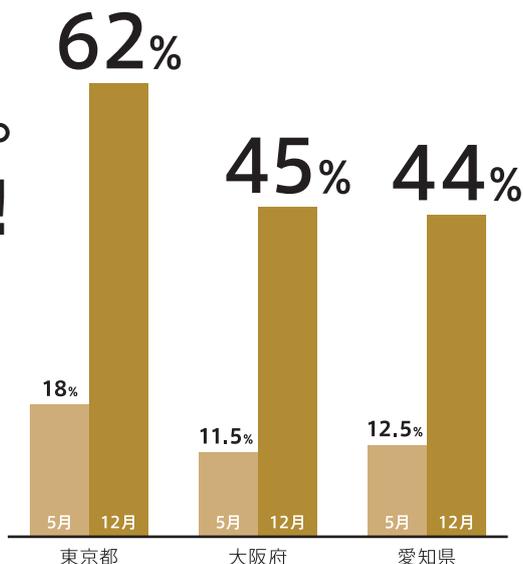
「ゆめぴりか」販売好調! 半年で認知度3倍以上に。 都内でも人気大幅アップ!

昨年10月下旬に全国デビューした「ゆめぴりか」。同時期からオンエアされたCMの効果もあって、12月の調査*では、名称認知率が東京都62%、大阪府45%、愛知県44%と同年5月の調査に比べて3倍以上に。認知度を一気に上げ、好調な売れ行きを見せています。

東京都世田谷区の二子玉川ライズ東急ストアでも「特に最初の頃は『扱っていますか』という問い合わせの電話をよく受けました」と売り場担当の本橋知佳さん。その後もコンスタントに売れているそうで、実際に食べた上で美味しさを評価し、リピーターとして定着したお客様がたくさんいらっしゃるそうです。特に売れ行きが好調なのが、この店を含めて高級住宅地が集中する東急線沿線。「3月10日からのCMの再放送が楽しみです」と売り場ではさらなる期待を寄せています。

*東京都・大阪府・愛知県の20~60代女性各200名に実施

「ゆめぴりか」
名称認知率(2011年)
ホクレン調べ



「印象の強いCMなので、売れ行きに影響します」と本橋さん。なお、売り場の関係で二子玉川では2kgのみの取り扱いですが、一部店舗では2kgに加え5kgの販売も始まりました。



News 02

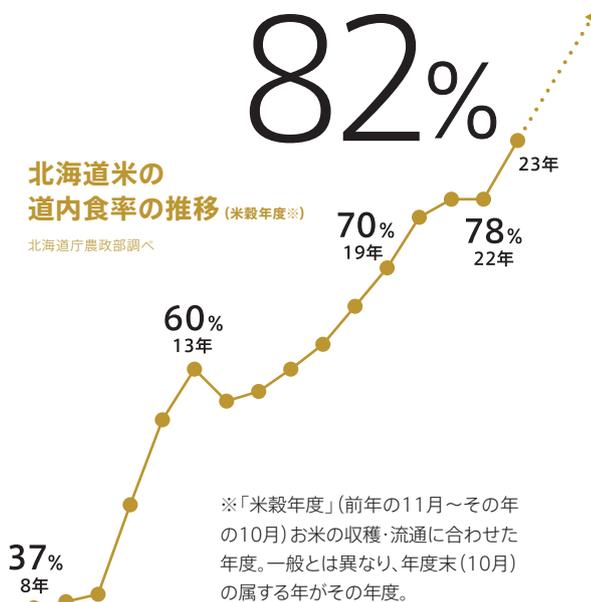
～品質の向上と選択肢の多さで道民の評価・支持が定着～

ついに北海道米 道内食率82%達成!

今年1月、『北海道米の道内食率(平成23米穀年度)』が82%を達成したと道庁から発表されました。これは北海道民の10人に8人以上が、地元産の北海道米を食べていることを示す数値。昨年度より4ポイント上げ、過去最高の値です。

10年ほど前には60%前後にとどまっていた道内食率ですが、平成15米穀年度に『米チェン』キャンペーンを展開し、府県産米から北海道米に“チェンジ”してっ!と訴えたことが食率向上のきっかけに。そのときに将来目標として道内食率80%、という数字が掲げられました。

その後、年を追って「おぼろづき」「ふっくりんこ」「ゆめぴりか」と新しいブランド米が次々と誕生。毎年新品種がトピックスとして話題にのぼって地元の人々にも北海道米が身近になり、品種はもちろん価格帯でも選択肢が増えたことが、この82%という成果に結びつきました。北海道米が地元で圧倒的に支持されている証明として、これは説得力ある数字です。「道民が誇れるお米として、全国の皆様にも強くアピールしていきたいですね」と、南章也課長も力強く語ってくれました。



「当時はホクレンの職員にとってもこの目標は遥か遠くの厳しい数字だったことを記憶しています。それがこれほどの短期間で、ついに80%超えを達成かとわれわれも感慨深いものがあります」と語るのは米穀部主食課の南課長。



ホクレン米穀事業本部
米穀部 主食課 課長
南 章也

News 03

「ゆめぴりか」「ななつぼし」 2年連続の特A獲得!

日本穀物検定協会が毎年行う『米の食味ランキング』。今年2月に2011年度産米を対象とした発表があり、「ゆめぴりか」と「ななつぼし」が5段階評価で最高ランクの特A、「きらら397」と「ほしのゆめ」が上から2番目のAを獲得しました。「ななつぼし」と

ともに2年連続特A評価の「ゆめぴりか」(昨年度は作付け面積が少なかったために参考品種)は、「特A評価の中でも、最高ランク」(同協会)との賞賛の声も寄せられました。北海道米のレベルの高さが全国的にも評価され、その実力を裏付けする結果となりました。

広大な大地が育む多彩な食味。 今、北海道米が断然おもしろい！

「ゆめぴりか」の本格的な全国デビューをきっかけに、消費者の北海道米全体への注目度もアップ。そこで今回は広大な大地と気候風土の違いを生かした、北海道米の豊富なラインアップの魅力に迫ります。さらに、都内で米穀店を経営する西島豊造氏におすすめの楽しみ方もご伝授いただきました。

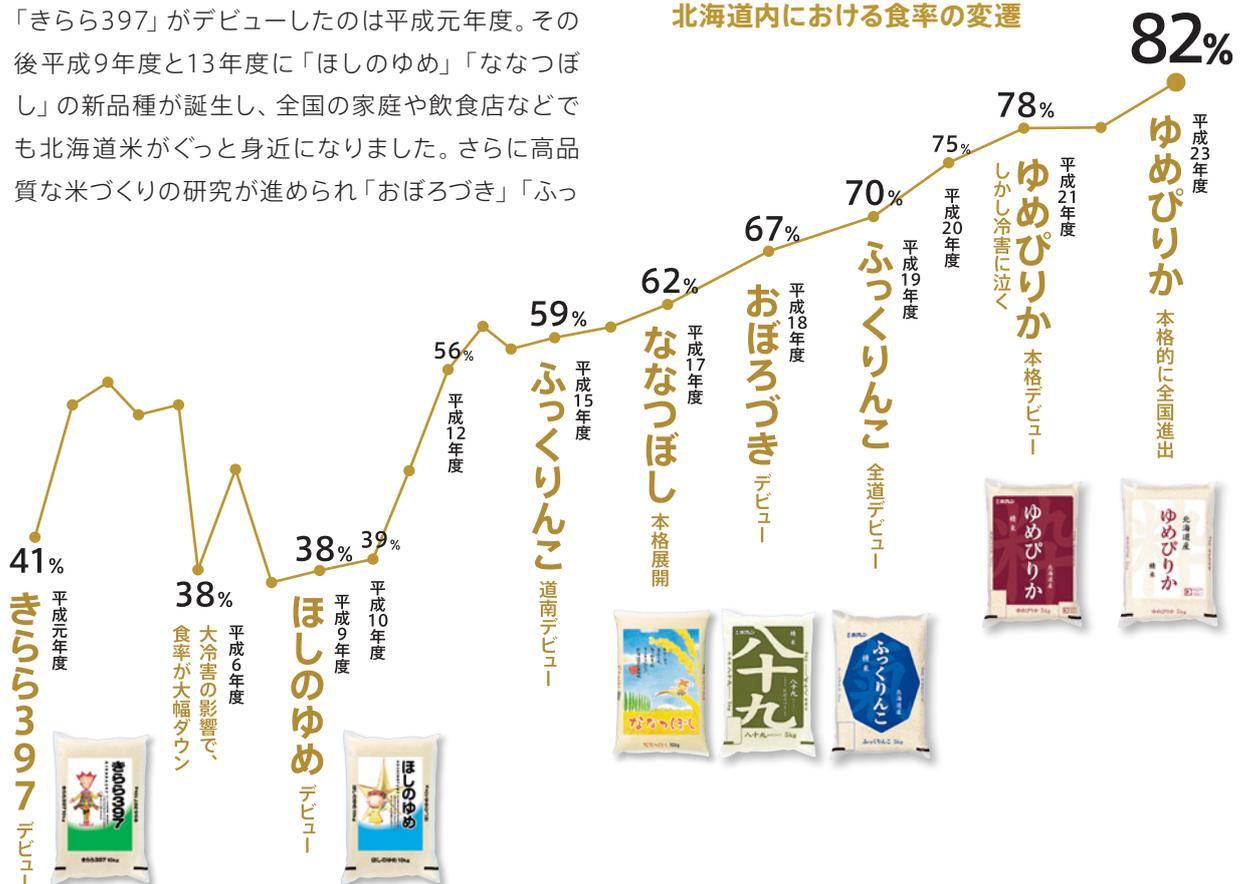
北海道では、品種の誕生とともに食率も上昇

今や全国一、二を争う米の産地。北海道米は厳しい寒さと他府県と海を隔てた地理的背景から、独自の研究開発がすすめられてきました。広大な土地に適地適作でさまざまな品種が大事に育てられた背景が、豊富なラインアップを支えています。

北海道米を全国に知らしめるきっかけとなった「きらら397」がデビューしたのは平成元年度。その後平成9年度と13年度に「ほしのゆめ」「ななつぼし」の新品種が誕生し、全国の家庭や飲食店などでも北海道米がぐっと身近になりました。さらに高品質な米づくりの研究が進められ「おぼろづき」「ふっ

くりんこ」が誕生。そして昨年秋に本格的に全国デビューを果たしたのが「ゆめぴりか」です。それぞれの品種が個々のブランド米として、異なる味わいを持っていることも大きな魅力です。

北海道内における食率の変遷





さまざまなニーズに応える北海道米

ご存知ですか？ 北海道を代表する6品種のお米は、香り、甘み、粘り、食感など、それぞれに異なる味わいを持っています。

北海道米のトップブランド『北の美食米』シリーズのラインアップに並ぶのが「ゆめぴりか」「ふっくりんこ」「おぼろづき」。やわらかさや粘りといった、味わいとかかわり深いタンパク値やアミロース値にこだわり開発されました。このタンパク値に品質基準を設定するルールを生産者自らが設けた、北海道米の最高峰が「ゆめぴりか」。その味わいは全国の高級料理店からごはんの味にこだわる主婦層まで支持を広げ、

評価を不動のものとしています。

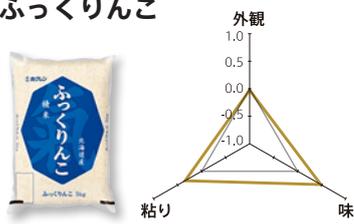
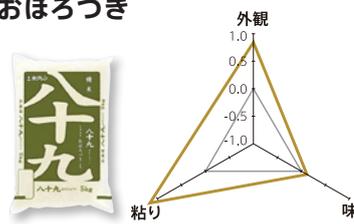
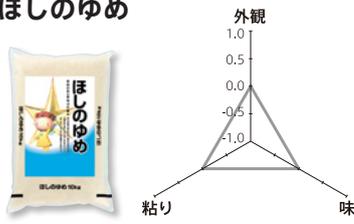
手頃な価格で親しまれている「ほしのゆめ」や「ななつぼし」はあっさり系で女性に好まれやすいお米。また「きらら397」は誕生から20年以上も経つ息の長い品種ですが、粘りの強いお米が多いなかで、固めの食感が丼などに合うと飲食店でも支持される、貴重な存在となっています。

さまざまな個性があるからこそ、その魅力を知って、好みのお米を見つけたり、相性の良いおかずと組み合わせたり、楽しみの広がる北海道米ラインアップです。

北海道米の品種の特徴

ホクレン農業総合研究所調べ

——— 基準（ほしのゆめ）

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|--|-----------------|---|--|----|-----------------------------|----|--|---|----|-------------------|---|------------|----|---------------------------|----|---|---|----|------------------|---|--|----|---|----|---------------------------------------|
| <p>ゆめぴりか</p>  <table border="1"> <tr> <td>外観</td> <td>つややかで美しい炊き上がり。</td> </tr> <tr> <td>味</td> <td>甘みが強く、濃い味わい。</td> </tr> <tr> <td>粘り</td> <td>北海道米の中で特に粘りの強い、低アミロース品種の一つ。</td> </tr> <tr> <td>総評</td> <td>食味試験で道内外問わず幅広い年代から高評価。北海道最上級ブランド米として全国展開中。</td> </tr> </table> | 外観 | つややかで美しい炊き上がり。 | 味 | 甘みが強く、濃い味わい。 | 粘り | 北海道米の中で特に粘りの強い、低アミロース品種の一つ。 | 総評 | 食味試験で道内外問わず幅広い年代から高評価。北海道最上級ブランド米として全国展開中。 | <p>ふっくりんこ</p>  <table border="1"> <tr> <td>外観</td> <td>ふっくらとした見た目、つやもある。</td> </tr> <tr> <td>味</td> <td>やや甘みが強いお米。</td> </tr> <tr> <td>粘り</td> <td>やや粘りが強く、その名のとおりふっくらとした食感。</td> </tr> <tr> <td>総評</td> <td>道南で生まれ育ち、地元で愛されてきた品種。19年産から作付地域拡大。20年産から全国販売。</td> </tr> </table> | 外観 | ふっくらとした見た目、つやもある。 | 味 | やや甘みが強いお米。 | 粘り | やや粘りが強く、その名のとおりふっくらとした食感。 | 総評 | 道南で生まれ育ち、地元で愛されてきた品種。19年産から作付地域拡大。20年産から全国販売。 | <p>おぼろづき</p>  <table border="1"> <tr> <td>外観</td> <td>粒形がやや細長い。</td> </tr> <tr> <td>味</td> <td>ほのかな甘みと独特な風味。食味試験でコシヒカリに並ぶ評価を獲得。 ※試験は（財）日本穀物検定協会へ委託</td> </tr> <tr> <td>粘り</td> <td>アミロースの割合が14%前後と少なく、強い粘りが特徴。 ※アミロース含有量一般うるち米20%前後</td> </tr> <tr> <td>総評</td> <td>試験栽培の販売で「幻のお米」と話題に。市販される北海道米では一番強い粘り。</td> </tr> </table> | 外観 | 粒形がやや細長い。 | 味 | ほのかな甘みと独特な風味。食味試験でコシヒカリに並ぶ評価を獲得。 ※試験は（財）日本穀物検定協会へ委託 | 粘り | アミロースの割合が14%前後と少なく、強い粘りが特徴。 ※アミロース含有量一般うるち米20%前後 | 総評 | 試験栽培の販売で「幻のお米」と話題に。市販される北海道米では一番強い粘り。 |
| 外観 | つややかで美しい炊き上がり。 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 味 | 甘みが強く、濃い味わい。 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 粘り | 北海道米の中で特に粘りの強い、低アミロース品種の一つ。 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 総評 | 食味試験で道内外問わず幅広い年代から高評価。北海道最上級ブランド米として全国展開中。 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 外観 | ふっくらとした見た目、つやもある。 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 味 | やや甘みが強いお米。 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 粘り | やや粘りが強く、その名のとおりふっくらとした食感。 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 総評 | 道南で生まれ育ち、地元で愛されてきた品種。19年産から作付地域拡大。20年産から全国販売。 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 外観 | 粒形がやや細長い。 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 味 | ほのかな甘みと独特な風味。食味試験でコシヒカリに並ぶ評価を獲得。 ※試験は（財）日本穀物検定協会へ委託 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 粘り | アミロースの割合が14%前後と少なく、強い粘りが特徴。 ※アミロース含有量一般うるち米20%前後 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 総評 | 試験栽培の販売で「幻のお米」と話題に。市販される北海道米では一番強い粘り。 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <p>ななつぼし</p>  <table border="1"> <tr> <td>外観</td> <td>粒形が崩れにくく、つやもよい。</td> </tr> <tr> <td>味</td> <td>ほどよい甘みで、冷めてもおいしさ長持ち。無洗米としての適性にも優れています。</td> </tr> <tr> <td>粘り</td> <td>ほどよい粘り。</td> </tr> <tr> <td>総評</td> <td>味と食感のバランスがよく、北海道米の中で最も生産量が多い品種。</td> </tr> </table> | 外観 | 粒形が崩れにくく、つやもよい。 | 味 | ほどよい甘みで、冷めてもおいしさ長持ち。無洗米としての適性にも優れています。 | 粘り | ほどよい粘り。 | 総評 | 味と食感のバランスがよく、北海道米の中で最も生産量が多い品種。 | <p>きらら397</p>  <table border="1"> <tr> <td>外観</td> <td>粒形が崩れにくい。</td> </tr> <tr> <td>味</td> <td>かむほどに甘み豊か。</td> </tr> <tr> <td>粘り</td> <td>しっかりとした食感。</td> </tr> <tr> <td>総評</td> <td>飲食店などを中心に全国でも広く活躍するロングセラー。</td> </tr> </table> | 外観 | 粒形が崩れにくい。 | 味 | かむほどに甘み豊か。 | 粘り | しっかりとした食感。 | 総評 | 飲食店などを中心に全国でも広く活躍するロングセラー。 | <p>ほしのゆめ</p>  <table border="1"> <tr> <td>外観</td> <td>粒形はやや長く、粒厚はやや薄い。</td> </tr> <tr> <td>味</td> <td>あっさりとした味わいで、合わせるメニューを引き立てます。</td> </tr> <tr> <td>粘り</td> <td>ほどよい粘りで、やわらかな炊き上がり。</td> </tr> <tr> <td>総評</td> <td>くせない素直な味わいの品種。北海道米研究の物差しの存在。</td> </tr> </table> | 外観 | 粒形はやや長く、粒厚はやや薄い。 | 味 | あっさりとした味わいで、合わせるメニューを引き立てます。 | 粘り | ほどよい粘りで、やわらかな炊き上がり。 | 総評 | くせない素直な味わいの品種。北海道米研究の物差しの存在。 |
| 外観 | 粒形が崩れにくく、つやもよい。 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 味 | ほどよい甘みで、冷めてもおいしさ長持ち。無洗米としての適性にも優れています。 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 粘り | ほどよい粘り。 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 総評 | 味と食感のバランスがよく、北海道米の中で最も生産量が多い品種。 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 外観 | 粒形が崩れにくい。 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 味 | かむほどに甘み豊か。 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 粘り | しっかりとした食感。 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 総評 | 飲食店などを中心に全国でも広く活躍するロングセラー。 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 外観 | 粒形はやや長く、粒厚はやや薄い。 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 味 | あっさりとした味わいで、合わせるメニューを引き立てます。 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 粘り | ほどよい粘りで、やわらかな炊き上がり。 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 総評 | くせない素直な味わいの品種。北海道米研究の物差しの存在。 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |



日本のお米は、主食から嗜好品へと変化しています

東京で米穀店を構える西島氏は、最近、おかずとの相性を考えてお米を食べ分けたり、毎回銘柄を変えて購入して食べ比べたり、嗜好品のようにお米を選ぶ人が増えていると言います。そうした要望にぴったりなのが北海道米。西島氏にその楽しみ方をうかがいました。



東京都目黒区の米穀店『スズノブ』の店内

おかずや用途に合わせて米を使い分ける

毎日の食事をおいしくいただくために、実はお米とおかずの相性、というのはかなり重要です。お米の個性や特性を理解すると、このおかずにはこのお米、という組み合わせで食事を考えることができます。ポイントは特徴の違うお米を3種類、自宅に常備すること。

西島氏のお店でも、最近は2キロずつ2種類、3種類と異なる種類のお米を購入するお客さんも増えているとのこと。それだけに北海道米のように違いがわかる個性のあるお米に注目が集まるともいえそうです。

自分好みを自分でつくるブレンド米

最近はお味噌やコーヒーのように、組み合わせることでお米をよりおいしくいただく楽しみ方が浸透してきました。特に、北海道米同士のブレンドは、品種が開発される元々の親が同じか近い系統にあるので、合わせたときになじみやすく、おいしく炊きあがりやすいのだそうです。

お米同士のいいところを引き立てやすくする割合の黄金比率は7対3。おすすめは「ゆめぴりか」と「ななつぼし」の7対3、粘りを抑えたいければ3対7にするのも。自分だけの味に予想外の発見があるのもブレンド米の楽しさです。

西島氏から一言

新しい米の文化を創造する力に期待しています

日本の稲作農業は今、大きな岐路に立たされています。内外の厳しい環境の中、各産地はどうしたら勝ち抜けるか知恵を絞っているのですが、私は生き抜く戦略のひとつが、ブランド米として地位を確立することだと考えます。消費者の嗜好が多様化するなかで、あっさりとしていて高品質、それでいて個性を持った北海道米は、インパクトもあり受け入れられる素地は十分にあります。「ゆめぴりか」で北海道米に興味を持った人たちにさらにブランド米戦略を推進していく。それだけの素材と実行力を持っているのが北海道。今、北海道米がいちばん面白いポジションにあると考えています。

西島氏おすすめ

お米の味しっかり

ゆめぴりか



洋食

ベタつかない

ふっくりんこ



和食

しっとり系

ななつぼし



朝ごはん
お弁当

ブレンドの黄金比

7:3

おすすめは

ゆめぴりか



ななつぼし



西島 豊造氏

東京都目黒区の米穀店『スズノブ』店主。生産者と消費者のパイプ役として、地域ブランド米づくりなどの活動にも力を注いでいる。日本米穀小売商業組合連合会が認定する五ツ星お米マイスターでもある。



世界初！ 雪を地域資源として活用した 米貯蔵施設

スノー クール ライスファクトリーを訪ねて

雨竜郡沼田町・北いぶき農業協同組合沼田支所



一年中おいしいお米を消費者の方たちに提供するために、北海道内では64カ所もの大型米穀集出荷施設が整備され、全国へ出荷しています。冬に降り積もった雪から生じる冷熱を夏場の空調に活用する世界初の米貯蔵施設を備えた『スノー クール ライスファクトリー』。北海道ならではの省エネ・省資源への取り組みが注目されています。



北いぶき農業協同組合
販売事業部 課長
清野 和王氏

道内でも有数の豪雪の町に眠る収穫米

北空知地区沼田町は、北海道のほぼ中央、石狩平野の北端の一部に位置し、肥沃な水田地帯が広がる穀倉地帯です。同時に冬は、道内でも有数の豪雪地帯として知られています。無尽蔵にある雪を地域資源として米貯蔵施設に活用したのが『スノー クール ライスファクトリー』です。

町営のこの施設の運営管理を請け負っているのが



北いぶき農業協同組合。担当の清野和王さんとともに、施設の貯蔵庫へ足を踏み入れると、すでに昨年秋に収穫されたお米は各農家から運び

込まれた籾の状態、静かに出荷の時を待っていました。

「9月になって収穫が始まると、各農家で一次乾燥された半乾籾をこの施設で一日平均750トン受け入れます。その後3日程度かけてさらに乾燥させ、水分量を14.5%まで下げて仕上げます。この施設には50トンの角ビンが55基あり、貯留能力は2500トン以上ありますので、籾の状態のままほぼ満杯にしてここで保管し、それ以外は籾摺出荷を行います」と清野さん。この施設では約2万4000トンの米を受け入れ、その内の1割弱が、籾の状態での施設で保管されます。



収穫された米が保管されている貯蔵庫。施設には契約するこの地域の200戸の農家の米がすべて集まります。



雪の冷熱を利用した自然の冷蔵庫

貯蔵施設に隣接するのが雪室。訪れた2月中旬にはまだガラとした空間でしたが、2月末から3月の頃に数日かけて施設周辺にある雪を大型重機で運び込み、1500トン进行搬入。雪室に入れられた大量の雪に水で穴を開けて空気を通し、湿った空気を空調混合器でコントロールして、貯蔵庫内を温度5度、湿度70%に保つという仕組みで、外気温が上がってくる5月下旬から7月中旬まで雪冷房しています。

「貯蔵庫の温度を維持するために雪の冷熱を活用することで、ランニングコストは5分の1に抑えられます。電気冷蔵だと湿度も下がってしまいますが、ここでは70%に維持できるため、保湿された状態で粉が保存できます。粉摺りした玄米を見ると見学に来た



春の訪れを前に、雪室に雪を入れる作業は数日間かけて行われます。

中学生でも見分けができるほどはっきりとその違いがわかります」と清野さんは誇らしげに教えてくださいました。粉の状態でも保管され出荷の際に粉摺りされて玄米出荷されるので、より新鮮なお米を提供できるのも



去年は豊作で、品質も上々。米はこのような粉の状態でも保管されています。

利点。雪で貯蔵したお米をアピールしようと、沼田町ではこれらのお米を「雪中米」として出荷しています。

地元資源の活用でコストの低減を図れ、環境に有害な化学物質を一切使用しないため地球環境にも優しい。さらに粉貯蔵に適した環境を維持できるので品質にも自信を持って提供できる。その相乗効果がこの施設の魅力をさらに大きなものにしていきます。

町民たちの発想が導いた世界初の試み

実はこの施設がつくられたのは平成8年。今ほどは省エネや環境問題への意識はそれほど高くない時代でした。当時の町長や農協の組合長が牽引役となり、「北海道の米主産地として生き残るために、農家の負担を軽減し、安定した環境で米を管理できる施設が必要」と国や道に働きかけたのが出発点。その際にもともと雪国では農作物を雪の中に貯蔵する保管方法がごく一般的に行われていたことから、雪を活用する貯蔵のアイデアが生まれたといいます。雪という地域資源を活用する発想から、世界でも初めてという雪冷熱を利用した米貯蔵施設に。その付加価値とし

て省エネが実現。今の時代のさきがけともなる環境にやさしい施設が誕生しました。



スノー クール ライスファクトリー

北海道雨竜郡沼田町
北1条4丁目2番2号
TEL: 0164-35-2221

事業主体: 沼田町
管理主体: 北いぶき農業協同組合
沼田支所
構造規模: 鉄骨造 一部3階建
建築面積 4,474㎡
延べ床面積 5,405㎡

品種にこだわり! 使っています北海道米

用途や食材に合わせて使い分けできる品種の豊富さを誇る北海道米。「ゆめぴりか」「ふっくりんこ」「ななつぼし」それぞれの個性を生かして、美味しいごはんを提供してくれる旅館と学食をご紹介します。



箱根仙石原 **きたの風茶寮**

高級旅館の名物ごはん 2種の「北の美食米」

空間にも料理にも贅を尽くして昨年10月オープンした「きたの風茶寮」では、夕食に白ごはんで味わっておいしい「ゆめぴりか」、朝食にふっくらやわらかな食感が焼魚によく合う「ふっくりんこ」を供して人気を博しています。料理長もその味には「コシヒカリを凌ぐほど」と太鼓判。「どんなに素晴らしい料理を出しても、ごはんが美味しくない」と評価が下がってしまいます。このお米は自信を持ってお勧めできます」と総支配人の野口敏秀さん。売店の「ふっくりんこ」をお土産にするお客様が多いという事実にもその評価の高さがうかがえます。

神奈川県足柄下郡箱根町仙石原934-29
TEL: 0460-83-8526

きたの風茶寮の料理には、北海道の素材がふんだんに使われています。ごはんは、炊きたてを釜で提供。立ち上る湯気と香りに歓声があがり、美味しさにお釜のお代わりをするお客様も。

東京大学消費生活協同組合 **駒場食堂部**

東大生も毎日食べる 学食ごはん「ななつぼし」

1日に2500人以上が利用するという、駒場キャンパスのメイン食堂で、東大生たちのお腹を満たすごはんが「ななつぼし」。ハンバーグ、鶏の唐揚げ、カレーライスなど、若者に人気のメニューに添えられたふっくらごはんが、見た目にも食欲をそそります。クセのない味わいで、どんなおかずにも相性もいいのも魅力。調理場では1度に5キロのお米を大きなお釜で炊きあげます。大量のごはんでもしっかりつやが出て、ダマにならず扱いやすい「ななつぼし」は、学食にぴったりのお米とお墨付きをいただきました。

東京都目黒区駒場3-8-1
TEL: 03-3469-7147
営業: 10:00~20:30(平日)、11:00~14:00(土)
定休: 日・祝日



「最近の学生は、量よりも味や栄養のバランスを重視します。美味しく食べてもらえるよう、できるだけ炊きたての温かいごはんを提供するように気を配っています」と店長の佐々木誠さん。