

# 北のごはん倶楽部



News Letter

vol. 19

OCTOBER 2014 平成26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

●特集

「ゆめぴりか」「ななつぼし」の収穫を迎えて ..... 1

「ゆめぴりか」「ななつぼし」の高評価をバネに、北海道米のバリエーションをアピール ..... 4

北海道米の安定した品質が評価される年、新CMの効果にも期待しています！ ..... 5

●Topics 1

PB商品としても理想的な米、それが「ななつぼし」です ..... 6

●Topics 2

好評につき、マツコ・デラックスさん再登場！「ゆめぴりか」「ななつぼし」の新CMスタート ..... 8

●Topics 3

銀座三越が北海道一色に！「ホクレン大収穫祭in銀座三越」開催 ..... 8

今年も自慢の  
「ゆめぴりか」が  
豊かに実りました

ベストライス赤平  
代表 山田 和裕さん



丹精込めて育てた  
「ななつぼし」を  
お届けします

中空知エコ米生産共和国  
会長 山本 英幸さん



稲穂輝く黄金の大地へ  
「ゆめぴりか」  
「ななつぼし」の  
収穫を迎えて

お米の収穫量、日本で一、二を争う北海道。なかでも道内随一の穀倉地帯として知られているのが、空知エリアです。その東部に位置する赤平市と芦別市で生産者グループの仲間と共に、デビュー当初から「ゆめぴりか」の米づくりに励まれている山田和裕さんと、「ななつぼし」を中心とする米づくりに取り組まれている山本英幸さん。

9月中旬、爽やかな秋晴れの日に、収穫を迎えて活気づく稲田に、お二人の生産者をお訪ねしました。

## 収穫のシーズンは一年の集大成、 うれしい秋を迎えました。

北海道米の代表格、首都圏での知名度も年々高まる「ゆめぴりか」と「ななつぼし」。今年も道内各地で収穫の時期を迎えました。

高温、多雨など例年以上に厳しい自然環境でしたが、日照時間に恵まれて、豊かな実りの秋となりました。「ゆめぴりか」「ななつぼし」、この人気品種の米づくりをされている山田和裕さんと山本英幸さんに、生産者を代表して今年の米づくりを中心にお話をうかがいました。



## 気象の変化が著しかった夏場を乗り越えて

——収穫の時期を迎えました。今年の「ゆめぴりか」「ななつぼし」の作柄はいかがですか。

**山田** 私の田んぼでは、近年、人気の高い「ゆめぴりか」の生産に特に力を注いでいます。

**山本** 私どもは会社組織で所有している田んぼの約4割を「ななつぼし」が占めているのですが、半分ほど収穫が終わった現段階で、収穫の総量として昨年以上が見込まれています。今年道内も不安定な気候でしたので、いろいろと苦労も多かったのですが、それだけに収量が確保でき、またきちんと品質の良い米に仕上がりに満足しています。自信を持って美味しい新米が届けられる、今がいちばんうれしいときですね。

**山田** 今年の「ゆめぴりか」も順調に生育して収穫の時期を迎え、今は良いお米ができた、と、ほっと安堵しています。稲穂の実りの状態もよく、昨年と比較しても1割近く多く収穫できそうですので、収量的にも安心している状況です。



収穫の最盛期を迎えた山本さんの稲田。  
大型のコンバインで実った稲を刈り取っています。

——今年の米づくりを振り返って、いかがでしたか。

**山田** 今年の春先、田植え前はエルニーニョ現象の発生が予測されていて、冷害が心配されていました。しかし、実際には

その影響はまったくなく、田植えの時期には好天に恵まれて、順調に生育していくことができました。

**山本** そうですね。ただ印象的だったのは、田植え時期に気温が30度超えという暑さに見舞われたこと。まさしく“今まで経験したことがない”という言葉がふさわしいような状況の中

で、今年の米づくりはスタートしました。

**山田** 全国的に見ると夏場に台風などが多く、豪雨にも見舞われて夏場の日照時間が少ない傾向にあり、米づくりには厳しい状況であったと言われていました。その中で北海道は比較的天気には恵まれていました。それでも今年の気候には悩まされた、という印象はあります。

**山本** 8月以降、雨が降るときは大量に降り、降らないときはまったく降らない。まんべんなく降ってくれば安心なのですが、今年は空を見上げてヤキモキすることも多かったですね。雨が降ったときは、田んぼの水はけを良くしたりと、こまめに手を入れながら生育を見守りました。それでも秋以降は天候にも恵まれて、最終的にはしっかりと実り、豊かな稲穂が育ちました。苦労が多かった分、喜びも大きいというのが今年の総括でしょうか。



生産者たちの努力の証し。  
豊かに実り、頭を垂れる稲穂。

## 多くの人から愛されている北海道米づくりが誇り

——お二人はそれぞれ、「ゆめぴりか」「ななつぼし」を主な品種として育てられています、この品種だからこそ、というこだわりや育て方の工夫はあるのでしょうか。

**山本** 育ての親からすると、「ななつぼし」はちょっとやんちゃなところがあるんです。特に今年は天気の変動が大きかったので、早く実るもの、ゆっくりと実っていくものと、成熟にばらつきが出やすくなってしまいました。そのため多少歩留まりが落ちてしまいそうですが、全体の収穫量がプラスになっているので、それは十分に補えそうです。

**山田** 「ゆめぴりか」の場合、品質を一定以上に維持するためにタンパク値などに基準が設けられています。収穫した米が、この基準を満たさなければ「ゆめぴりか」を名乗ることができない品種です。私どもは「ゆめぴりか」の中でもさらに厳しい

基準を設けた高度クリーン米に取り組んでいますが、そこには農業散布のタイミングなど、生産者の並外れた努力が必要です。今年は特に水の調整が難しく、生産者の技量が例年以上に問われる状況ではありました。

**山本** 同じ「ななつぼし」でも、田んぼによって少しずつ自然環境も違い、育ち方も変わります。丹念に田んぼを歩きまわり、それぞれの生育状況を把握しながら、水の管理や田の手入れをしてより良い品質に育つように努力を惜しまない。それが生産者としてのこだわり、工夫でしょうか。

——生産者のお立場から、「ゆめぴりか」「ななつぼし」の魅力を語っていただけますか。

**山田** 「ゆめぴりか」は北海道米の中でも新しい品種のお米で、デビューしてからまだ6年目です。私は最初の年から生産に関わってきていますが、当初から品質基準が設けられていたお米でしたので、それを満たすために試行錯誤の連続でした。そうした中でも安定した品質、量のお米が収穫できるようになり、全国的にも名前が知られ、特A評価もいただけるまでになりました。

消費者の方々から支持されるお米をつくれることが、我々生産者にとっては何よりの喜びです。たとえ同じ品種の米づくりでも、自然環境は年によって変わります。ですから毎年毎年が新しい挑戦であり、勉強です。これまでの「ゆめぴりか」づくりで蓄積した経験を生かしながら、これからも工夫を重ね、より美味しい米づくりを目指していきたいと考えています。

**山本** 私たち生産者にとって、この収穫期は一年の集大成。私の田んぼで育てられた米が集荷され、成績が付けられていくのを見届けます。この田んぼで育ったお米がどのような評価を受けるか、その結果を知ることが来年へとつながります。これを来年にどう生かすか。本当に一年一年、経験しながら、学びながら、次の年に向かっていかなければなりません。その意味では今がゴールであり、新たなスタートでもあります。

だからこそ「ななつぼし」が北海道を代表する品種として、多くの人たちに親しまれていることに誇りを感じています。売れるお米というのは、それだけ多くの人たちに愛されているお米だと思います。私たちが目指しているのは、消費者の方たちから美味しいと言ってもらって米づくりをすること。消費者の方たちの支持が何よりも私たちの励みになっています。

——最後に、今後の米づくりに向けての、思いを聞かせてください。

**山本** 年々、予想外の異常気象が日本国内を襲い、農業にもさまざまな影響をもたらしています。そうした中で、北海道はまだ比較的安定した天候に恵まれているように感じます。温暖化の影響も、北海道の米づくりでは、冷害の影響を受けにくいといったプラスの効果ももたらしてくれています。

**山田** 安定供給に加え、北海道のお米の美味しさが消費者の方々から支持されて、年々評価が高まるのは、うれしい限りです。我々生産者が丹念に育て上げたお米が、今年も豊かに収穫できました。「ゆめぴりか」「ななつぼし」、味わいの異なるお米の魅力を、まずはこの時期ならではの新米で味わってください。

**山本** この2品種はもちろん、北海道にはいろいろな品種のお米があるのも大きな特徴です。生産者たちは美味しいお米を届けたいとの思いを込めて米づくりをしています。北海道が育てたお米をより多くの人たちに味わってほしいですね。

コンバインで刈り取られた稲は、藁と分別され、モミがトラックに排出されて搬送されます。





「ゆめぴりか」「ななつぼし」の収穫を迎えて



News Letter

2014. 10 vol. 19

## 「ゆめぴりか」「ななつぼし」の高評価をバネに、北海道米のバリエーションをアピール

9月後半から26年産米の出荷が始まり、待ちに待った新米の季節がやってきました。現在のところ、新米の作柄は全国平均で「平年並み」と見込まれています。そんななかで、年々高まる北海道米の認知度・人気を生かし、さらなる飛躍をめざすための今後の取り組みや販売戦略などについて、ホクレン担当者の声を届けます。



ホクレン 米穀事業本部 米穀部主食課 課長 南 章也

### 作況指数「108」。4年連続全国トップを快走中

このほど発表された、平成26年度産の全国の水稲の作況指数によると、北海道は全国平均101の「平年並み」を大きく上回り、全都道府県最高の108を記録しました（9月26日現在）。北海道がトップを記録するのは4年連続の快挙です。

実は、ここ数年来、春先に天候不順が続き、稲の生育が危惧される状況が続いたものの、その後の天候に恵まれて巻き返

してきたという経緯がありました。それが今年は、春以降、稲の生育にとって重要な時期において、ほぼ好条件の天候で推移したため、いつも以上に豊作の期待が持たれたシーズンでした。

9月末には稲刈りシーズンも終盤となりましたが、食味的にも十分いいものに仕上がっていますので、今年も美味しいお米を全国の皆さんにお届けできると、ひと安心しているところです。

### 「ゆめぴりか」の認知度浸透をめざしたCM放映が大成功

ここ数年、道内の作況指数が全国トップを記録してきたことや、「ゆめぴりか」「ななつぼし」など、食味ランキングで連続して特Aを獲得する米が出てきたことなどによって、全国の方々に「北海道のお米は美味しい」という意識が定着しつつあると実感しています。そうは言っても、ほんの数年前までは、北海道米の銘柄として知られているのは「きらら397」くらい。しかも、道外では約7割の人にしか知られていませんでした。

そんなときに登場したのが23年産「ゆめぴりか」です。私たちは、「ゆめぴりか」が北海道米のトップランナー、日本のトップブランドになることをめざしました。そのために作ったのが23年から25年まで放映したテレビCMです。そこではまず

「ゆめぴりか」の名前を知ってもらうことを目標にしました。そのおかげで、当時東京・愛知・大阪の3都市合計で14%だった「ゆめぴりか」の知名度が、現在では82%にアップするという想像以上の実績をおさめることができたのです。これに加えて、食味ランキングでも4年連続特Aを獲得することができました。

知名度も味もトップブランドになった「ゆめぴりか」の道内作付面積は約2割程度です。その一方で、平成元年にデビューした「ななつぼし」は、作付面積が約45%を占めるうえ、4年連続食味ランキングで特Aを取る実力派であるものの、25年当時、前述3都市合計の認知度は4割弱にしかすぎませんでした。

### 銘柄のPRだけでなく、「気分によって食べ分ける」提案も

そこで、「ななつぼし」の道外での認知度を高めるために、すでに実績のあるCMを使ってPRしよう、ということで、今年2月から3月、マツコ・デラックスさんのCMを放映したのです。

その結果は大成功。「ななつぼし」の認知度は3都市合計で約7割に上昇し、2～3月の売り上げも前年比約1.6倍となりました。

「二兎を追うものは一兎をも得ず」ということわざがありますが、「ゆめぴりか」「ななつぼし」両ブランドの認知度、実力

が実証された今ならば、2つを一緒にPRし、「二兎を追って二兎を得る」が可能だと考えています。そこで、今年も新米シーズンに向けて、「ゆめぴりか」「ななつぼし」両ブランドをアピールするCMを放映予定です。今年2月に出演されたマツコ・デラックスさんに再度登場していただき、CMを通して、豊かな甘みと粘りの「ゆめぴりか」とあっさりとした美味しさの「ななつぼし」を「気分によって食べ分ける」という提案を、消費者のみなさんにしていきたいと思っています。ご期待ください。



米穀店 スズノブ  
店主 西島 豊造氏

## 北海道米の安定した品質が評価される年 新CMの効果にも期待しています！

全国で新米が収穫されるこの時期は、今年も1年美味しいお米が食べられるか、消費者の興味が高まるときでもあります。

五ツ星お米マイスターとしても知られる東京・目黒の米穀店「スズノブ」店主 西島豊造さんに、販売者のお立場から全国的な今年のお米の状況と、北海道米の動向についてうかがいました。

### 全国的な天候不順の影響が少なかった北海道米

新米の時期を迎えました。特に今年の夏は天候不順などもあり、お米の品質が気になるどころです。

「今年は全国的に、天候による影響が大きかった年と言えます。特に私が思うのは、細かなエリアごとに、日照時間や降雨量の違いなど、異なる気候の影響を受けたことです。そのような状況にあって、北海道は比較的天候に恵まれ、他府県よりも安定した収穫が確保できているという印象があります」

毎年、全国各地の田んぼを歩きまわり、その生育状況を見守ってきた西島氏だからこそ、自身の目で確かめてきた各地の現状をこう分析します。

「全国的に見ると、同じ地域のお米でも、なかには畦道ひとつ挟んで作柄に差が出ているところもあります。平均的な作柄

の良し悪しが語りづらい年です。作柄にバラつきがあるため、産地や品種ごとに味わいに違いが出やすいのが今年のお米の特徴です」

お米の品質の見極めが難しい年にあって、強みを発揮するのが北海道米だと言います。

「もともと北海道は道内各地に大型の米貯蔵施設を整備するなど、他府県と比較して安定した品質のお米を提供できる施設面での強みがあります。今年のように品質にバラつきのある年こそ、一年を通して安定した食味のお米を提供できる条件を持ち合わせているといえます。年々高まっている北海道米の人気を、今年さらには確かなものにする、チャンスの年なのではないでしょうか」

### CMのもたらす効果は絶大、秋からの消費者の動きにも注目

西島氏の北海道米への期待の背景には、ここ数年の北海道米の人気があり、それはCMの効果も大きいと言います。

「『ゆめぴりか』に続き、今年の春に放映された『ななつぼし』のCMの後、銘柄を指定して買い求める消費者の方たちがグンと増えました。しかも『ゆめぴりか』ファンとは別の層が、新たに『ななつぼし』の支持層となり、結果的に多くの方が北海道のお米への親しみを増したように思います」

同じ北海道米でありながら、まったく異なる味わいをもつ「ゆめぴりか」と「ななつぼし」だからこそ、異なる嗜好を持つ消費者の心をつかみ、それぞれに支持の広がりを見せているのでしょう。

「その上で、今回、新米の時期に合わせ、ホクレンでは『ゆめぴりか』と『ななつぼし』を一つのCMで宣伝されると聞き、面白い取り組みだと思いました。今年は米の品質や味に違いが出やすいので、いろいろなお米を食べ比べることを私もおすすめしています。なかでも特徴の異なるこの2つの品種を並べ

ることで、品種ごとに違う味わいを食べ比べて楽しもうというアピールにもなります。消費者の方たちにそうした意識が高まれば、お米の選び方も変化していきます。この2品種だけでなく数多くの品種を持つ北海道米全体にとっても好影響をもたらす、勝機となるのではないのでしょうか」

米穀店スズノブの店内には、全国から取り寄せたさまざまな品種のお米が並びます。お客にはそれぞれの特徴を説明し、炊き方やその米に合う料理などもアドバイスをしています。

「さっぱり系で和食に合う『ななつぼし』は朝食向き、食べごたえのある『ゆめぴりか』は洋食や夕食に向くなど、それぞれの異なるおいしさを言葉でしっかりと伝えることができれば、消費者はもっとそれぞれのお米に親しみを持って、食べ分けなども楽しんでもらえるでしょう。お米を嗜好品として選ぶ消費者も多い時代だからこそ、CM効果を弾みにして、北海道米の魅力がさらに多くの人たちに支持されていくことを期待しています」



## Topics 1

プライベートブランド

# PB商品としても理想的な米、それが「ななつぼし」です

「ななつぼし」をPB商品化し、好調な売れ行きを記録しているのが、総合ディスカウントストア「MrMax (ミスターマックス)」です。「毎日の暮らしに欠かせない商品を、毎日低価格で提供する」という考えのもと、関東・中国・九州地区15都県に59店舗を展開する「MrMax」は、平成19年、「ななつぼし」ほか4ブランドのPB販売をスタートさせ、売り上げを伸ばしています。日本人の主食である米のPB化に携わった、食品業界きっての目利きとして知られる同社の秋山定徳 米担当バイヤーに、PB開発者の立場から語っていただきました。



## 安定供給・高品質、値ごろ感は、PB商品選定の肝

「PB商品を開発するにあたって、もっとも重要視されるのは、年間を通して安定供給が可能であることに加えて、一定の品質を保持し続けられること、値ごろ感のある価格設定が可能ながあげられます。それらのすべてを満たすことができたのが北海道米『ななつぼし』でした」と話す秋山バイヤー。一年中、安定した供給を続けるためには、作付面積、収穫量ともに全国

トップクラスである北海道の実績が大きな後ろ盾となりました。それに加えて、道内各地に整備された大型米貯蔵施設によって担保される品質の安定性、さらに、全国各地への流通面にも効率化がはかられていることで、コストパフォーマンス的にもすぐれていました。PB商品として満たすべきすべての諸条件を満たしていたといえます。

## 安心、安全で、さっぱりとした味わい

折しも平成19年当時は、消費者が食品の安全、安心に大きく関心を寄せ、重要な購買要素となり始めていた時期でもありました。そのため、環境にやさしく、安心で安全な北海道のクリーン農業によってつくられる「ななつぼし」は、その要件を満たすのにうってつけだったので。

「生産者とJA、ホクレンの三者が協力して統一栽培基準を定めた『北海道あんしんネット』できちんと管理されている点が非常に魅力的でした。また、味の面から言っても、当時、さっぱりとして粘りが抑えられた米を支持する層が広がりつつあ

たことも『ななつぼし』推しに有利に働きました」

「ななつぼし」のさっぱりとした味わいとバランスのよさは、今後、同社の中心顧客層となる団塊ジュニア世代が好む味であることを確信したと話す秋山バイヤー。それまでの調査で、この世代には従来の「コシヒカリ信仰」のような価値観がないこと、従業員に対して行ったヒアリング調査からも、クリーン農業に対する信頼感や、北海道の雄大な大自然に対するあこがれも見取れ、従来、新商品を導入するときに懸念されるような不安材料がまったくなかったことにも意を強くしました。

## 高級感あるネーミングと印象的な米袋のデザイン

秋山バイヤーが「ななつぼし」を選んだ理由は、PB商品として必須なそれらの要素だけではありませんでした。

「まず、私がいいと思ったのが、『ななつぼし』というネーミングでした。当時、フランスの権威ある評価ガイドブック『ミシュラン』の日本版が初めて発売され、大きな話題を呼んでいたところでした。その本では、『一つ星』『二つ星』『三つ星』と、星の数でレストランの味を評価する方式が注目を集めていたのですが、その上をいく『ななつぼし』というネーミングには、大きなインパクトと高級感を感じましたし、時節にのって消費者の印

象に残りやすいと思いました。また、ホクレンさんのほかの商品にも言えることですが、米袋のデザインが大変いいですね。北海道のおおらかさ、のどかで親しみやすいイメージが見事に表現されていますし、小さいお子さんから年配の方までに支持されやすいパッケージは、さすがホクレンさんだと思います」



MrMaxのPB「ななつぼし」

## 他社が手がけていない「ななつぼし」で、PB後発のデメリットを回避

『ななつぼし』に決めるにあたって、実はもうひとつ大きな理由がありました。それは、弊社が米のPB開発では後発だったということです。先に米のPBを出していた大手他社のスーパーの銘柄は、『きらら397』が主流でした。われわれがPB開発に乗り出した平成19年当時はまだ『ななつぼし』はそれほど知名度は高くなく、他社では採用されていなかったのです。そこをうちは逆手に取り、『ななつぼし』で新鮮味を打ち出そうと狙いました」

加えてホクレンの推す「これからの米」という太鼓判に安心感もあったと話します。

米の目利きとして業界に名を馳せる秋山バイヤーの強力なプッシュもあり、社内プレゼンでは並み居る反対票を押しつけ、最後は社長決裁によって「ななつぼし」が選ばれました。その

後の全店長会議の試食会でも、予想以上に好評を博し「これはいける!」と確信したそうです。



「美味しくて値段も手ごろな『ななつぼし』は、日本のお米のスタンダードになりうると思います」と秋山バイヤー。

## 発売以来7年、PB主軸商品の座を守り続ける

こうして、ほか3銘柄とともにPB「ななつぼし」がデビューしました。発売以来7年を経た現在、PB米全体の売り上げは初年度比175%増にまで成長しました。このうち「ななつぼし」の占める割合は常に30%を超えるとのこと。まさに商品構成の主軸をなすといっても過言ではありません。毎年行われる銘柄見直しでも、「ななつぼし」は新潟産「コシヒカリ」と並んで7年連続ラインアップされ続けています。この人気の理由をどのようにお考えなのでしょう。

「なんといっても、味の美味しさが一番にあげられると思いま

す。それは、ここ4年連続で日本穀物検定協会の米の食味ランキングで特Aを受賞していることからわかります。また、ホクレンさんが毎月私どもの店舗で試食会を開くなどして強力なバックアップ体制をとっていただいていることも影響していると思います。試食を通してファンになったお客様のリピートも増えています。ホクレンさんに刺激された私どもの従業員が、会社を代表するPB銘柄として『ななつぼし』をどんどん売ってこうとする意識を持つようになったのも結果につながっていると思います」

## 新米シーズンのCMにも大いに期待



今年2月の「ななつぼし」CMが放映されたときには、全店の売り場にテレビモニターを持ち込み、DVDを流すとともに、タペストリーやパネルを掲げるなど、積極的な売り込みを展開しました。そのおかげもあり、3月の消費税増税前の駆け込み需要では売り上げが前年の2倍にも上ったとか。MrMaxでは、NB（ナショナルブランド）商品として「ゆめぴりか」を扱っていることもあり、今

年の新米シーズンに放映予定の「ななつぼし」「ゆめぴりか」両者をアピールするCMにも期待がふくらみます。前回同様、今回もテレビモニターでDVDを流し、全店一丸となって最大限の売り込みを行うべく、従業員のみならずも意気込んでおられるとか。

『ゆめぴりか』は、高級ブランド米として、ハレの日、特別な日に食べる米、『ななつぼし』は、毎日の食事用と、両者は明確に住み分けられています。そのあたりはホクレンさんの打ち出す、明確でブレのないブランディング戦略が成功していますね。CMの放映で、消費者の方には、2つの銘柄の食べ分けを楽しんでもらえるようになるといいと思います。ホクレンさんには、今後も『ななつぼし』は安定供給、安定品質、安定価格の実現を、『ゆめぴりか』はプレミアム感を持続させる努力を続けていただきたいです」と語っていただきました。

売り場では7面陳列が品切れになることも。一時はあまりの売れ行きに、折り込みチラシに「品切れ注意報」を出した。



## Topics 2

### 好評につき、マツコ・デラックスさん再登場！ 「ゆめぴりか」「ななつぼし」の新CMスタート

10月の新米シーズンの到来に合わせて、「ゆめぴりか」「ななつぼし」の新CMがスタートします。登場するのは、今年2月の出演で話題を呼んだマツコ・デラックスさん。これまでのCMと同様、料亭風のお店にマツコさんが登場し、「いつもは『ななつぼし』なんだけど、今夜は『ゆめぴりか』の気分」というセリフの後、「ふたまた」という、意味深なひと言が入ります。

そもそも北海道米のテレビCMは、平成23年から24年にかけて放映した「ゆめぴりか」が記憶に新しいところ。CMは大きな反響を呼び、主要3都市（東京・愛知・大阪）においては放映前にくらべて認知度が平成26年5月現在、約70ポイントアップ、82.7%を達成しております。

今年の2～3月には、以前テレビ番組内で「ななつぼし」を絶賛したマツコ・デラックスさんを起用したCMを放映。放送エリアもそれまでより拡大し、主要3都市合計で、放送以前より約30ポイントアップの65.6%の認知度を獲得する（平成26年5月現在）など、大きな成果を得ました。

前回のCMでは「『ゆめぴりか』ってたしかに美味しいけど、私は『ななつぼし』のほうが好き」と言っていたマツコさんに、今回は「今夜は『ゆめぴりか』の気分」と言ってもらうことで、好みや用途、シチュエーションだけに限らず、「気分で」お米を食べ分けてもらうことをPRする今回のCM。「日本人はみんな、お米で大きくなったんだから、もっとごはんを食べましょう！」とおっしゃる「ごはん好き」マツコさんならではの、説得力とインパクトが期待できます。



#### 放送開始予定日

平成26年10月25日～12月14日

#### 放映エリア

北海道・東京都・茨城県・栃木県・群馬県・埼玉県・千葉県・神奈川県・静岡県・愛知県・岐阜県・三重県・滋賀県・京都府・大阪府・兵庫県・奈良県・和歌山県・岡山県・香川県・広島県・高知県・福岡県・沖縄県

#### 北海道内限定CM

平成26年10月21日～12月14日

## Topics 3

### 銀座三越が北海道一色に！ 「ホクレン大収穫祭in銀座三越」開催

ホクレンでは、東京・銀座三越において、収穫の秋を迎えた北海道の農産品、畜産品をより知って、味わっていただくためのイベント「ホクレン大収穫祭in銀座三越」を、大好評だった昨年に続いて今年も開催しています（10月1日～31日）。

期間中、銀座三越9階のみのりカフェとみのる食堂では、「北海道秋の実りフェア」と題して、北海道産農畜産物を使ったフェア限定メニューを提供。もちろん、お米は新米の「ななつぼし」です。

そのほかにも、10月8日～13日の期間で北海道の農畜産物について知識を深めるイベントや、スイーツなどの加工品、特産品の販売も行いました。

北海道の大地を味わう、とびりの秋が銀座に実ります。

**ホクレン 大収穫祭 in 銀座三越**

<p>みりカフェ・みのる食堂 北海道秋の実りフェア</p> <p>2014.10.10～31日</p> <p>10月10日(土)10時～18時</p> <p>北海道の農産品・畜産品をテーマに「1」</p> <p>メニュー例：豆乳・豆乳・豆乳、お米・お米・お米</p> <p>特別に北海道産の新鮮な素材を使用したメニューも、</p> <p>ぜひお楽しみください。</p>	<p>みりカフェ・みのる食堂 ×ホクレン 大収穫祭</p> <p>2014.10.8～13日</p> <p>銀座三越9階のみりカフェ・みのる食堂</p> <p>北海道産の新鮮な素材を使用したメニューも、</p> <p>ぜひお楽しみください。</p>
--	--