

新米の季節！五ツ星お米マイスター西島豊造氏監修の新米ランチプレート登場！！
注目の山形新ブランド米「雪若丸」の『新米おむすびプレート』
～ 10月12日(土)より限定1日10食にて提供 ～

三菱ケミカル株式会社(本社:東京都千代田区、社長:越智仁)のグループ会社である、浄水器の販売を行う三菱ケミカル・クリンスイ株式会社(本社:東京都品川区、社長:木下博之)が展開するカフェ「MIZUcafé PRODUCED BY Cleansui」(東京都渋谷区神宮前 6-34-14 原宿表参道ビル 1F 以下、MIZUcafé)で、山形県産米の注目の新銘柄「雪若丸」を浄水で美味しく炊き上げた、五ツ星お米マイスター西島豊造氏監修によるランチプレート「新米おむすびプレート」を10月12日(土)より提供します。

『新米おむすびプレート』



「新米おむすびプレート」に最適な銘柄として選ばれた「雪若丸」は、山形県のブランド米「つや姫」の弟として平成30年に本格デビューしました。

粘りと硬さのほど良いバランスから生み出された“しっかりとした粒感”は、これまでにない新食感です。

その「雪若丸」を、「和食のためのクリンスイ」シリーズの“お米をおいしく炊くためのポット型浄水器”による浄水でふくよかに炊き上げてやわらかく握ったおむすび2個に、トッピングとして梅かつお、ハーブソルト、ゆかりの3種類を用意し、鳥の竜田揚げとだし巻き玉子の副菜をセットにした、素朴ながらもほどよいボリュームの新米を味わいつくすランチプレートです。



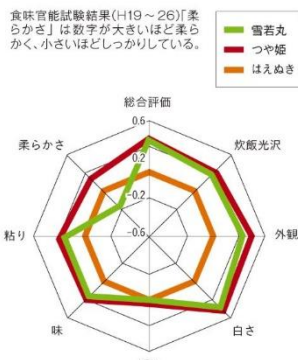
五ツ星お米マイスター
西島豊造氏
(スズノブ 代表取締役)

- 内 容 : ランチプレートとドリンク(抹茶入り上煎茶)のセット *ドリンクは変更可能です。
- 提供期間 : 10月12日(土)~12月31日(火)
- 提供時間 : 11:00~16:00のランチタイム
- 提供数 : 1日10食限定
- 価 格 : 700円(税別)

また、新米が出回るこの時期のスペシャル企画として、五ツ星お米マイスターとして多方面で活躍する西島氏による「新米食べ比べワークショップ」を10月12日(土)、10月13日(日)の2日にわたり、各回10人を対象に開催します。

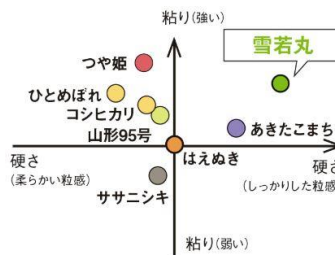
※ワークショップへのご参加、ご取材を希望される報道関係の方は、2ページ目の本件に関する報道関係のお問い合わせ先までご連絡ください。

ゆきわかまる
 <注目ブランド雪若丸の特徴 ～全国農業協同組合連合会 山形県本部のホームページより～>



県内産品種との比較

山形県水田農業試験場
 平成20年～27年産



- ◇炊飯米の白さ・外観・光沢・味が優れ、「はえぬき」より食味が優れています。
- ◇平成29年産米「雪若丸」は、米の食味ランキングで最高位の「特A」を参考品種として受賞しました。

- ◇しっかりとした粒感と適度な粘りが両立した“新食感”
- ◇山形県内産品種との比較では、粘りと硬さ(しっかりと粒感)のバランスが、これまでにない新食感。

<五ツ星お米マイスター西島氏による新米食べ比べワークショップ概要>

- 日程：第1部/10月12日(土) 10:30～12:00(約1時間半)、第2部/10月13日(日)10:30～12:00(約1時間半)
- 場所：MIZUcafé PRODUCED BY Cleansui(明治神宮前駅 7番出口すぐ)
- 内容：新米3種類と玄米の効き米体験、お米とお水の関係と重要性、今年の新米について、お米の保存方法、お米の美味しい炊き方のコツ、お米の品種の選び方 *第1部と第2部の内容は共通
- 参加料・人数：500円 *新米食べ比べ、浄水器お土産付
- 詳細については右記のURLにアクセスください。 <https://cleansui-191013.peatix.com/view>

「和食のためのクリンスイ」について

「和食のためのクリンスイ」シリーズは、水を大切にする食文化「和食」に合わせた水を提供するという発想から生まれました。同シリーズではこれまでに、お米をおいしくするためのポット型浄水器《クリンスイ JP407-R》、お茶をおいしくするためのポット型浄水器《クリンスイ JP407-T》、出汁をおいしくするためのポット型浄水器《クリンスイ JP407-D》を発売しております。

同シリーズは、水に関わる先進技術をもつクリンスイならではの、世界から注目されている「和食」の“おいしさを引き出す新しい水”のご提案です。



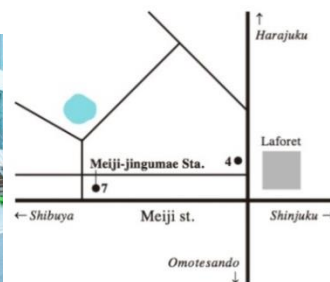
《クリンスイ JP407-R》

MIZUcafé PRODUCED BY Cleansui について

水の魅力を通してクリンスイのブランド価値を直接実感いただく場として、2013年12月にオープン。全ての料理、お冷にクリンスイの浄水を使用。「浄水」「アルカリイオン水」「炭酸水」の飲み比べもでき、こだわりのお水を楽しんでいただけます。

2015年7月、食における“水”はもちろん、暮らし全体の“水”にこだわったライフスタイルを体感いただく場所としてリニューアル。新看板メニューとしてクリンスイの浄水で淹れたハンドドリップコーヒーや、水の都オランダ・ロッテルダム生まれの今話題のパンケーキ「パンネック」もお楽しみいただけます。

カフェ内の一角には「MIZUcafé + Lifestyle Store」が新登場。クリンスイ製品の他、MIZUcafé オリジナルアイテムや、水に関わるセレクト商品を販売し、水にこだわった生活を提案しています。



- 住所: 東京都渋谷区神宮前 6-34-14 原宿表参道ビル 1F
- アクセス: 東京メトロ 千代田線、副都心線 明治神宮前駅 7番出口すぐ
- TEL: 03-6427-9351
- WEB: <http://www.mizucafe.jp>

—メニューに関するお問い合わせ—

MIZUcafé PRODUCED BY Cleansui
 営業時間: 11時～22時/定休日無
 URL: <http://www.mizucafe.jp>

電話: 03-6427-9351