

## 新潟米「新之助」公式YouTubeチャンネル

新しいコンテンツ「新之助のトリセツ」、「新之助×新潟の『食』」シリーズを公開しました！

新潟県では、新潟米「新之助」公式YouTubeチャンネルを開設しています。

この度、新たなコンテンツ「新之助のトリセツ」及び「新之助×新潟の『食』」シリーズを公開しましたので、ぜひご覧ください。

なお、詳細は別紙資料をご参照ください。

## 「新之助のトリセツ」シリーズ



新潟米「新之助」の取扱いを紹介するシリーズ。

紹介編、こだわりの炊き方編、新之助おむすび編の3本立て。

5ツ星お米マイスター澁谷梨絵さん直伝のお米の買い方やおいしいごはんの炊き方、創作おむすびのレシピなどをご紹介します。

## 「新之助×新潟の『食』」シリーズ



新潟米「新之助」で新潟が誇る絶品食材を食すシリーズ。

伝統ある鮭料理や贅沢に育て上げられた和牛、雪国ならではのお漬物など、計7つの食材を新潟米「新之助」とともにご紹介しています。

## 新潟米「新之助」

新潟県では、地球温暖化の進行に備え、現在より高温になっても品質が高くおいしいお米を開発。約20万株の候補から選抜を繰り返し、最終的に、新潟県を代表するお米「コシヒカリ」とは異なるおいしさや特長を持つ「新之助」を選定。平成29年に一般販売を開始。

## ▶ 名称の由来

誠実で芯が強く、かつスタイリッシュな現代的日本男児をイメージしたものであり、品質への自信やブランドとしての意志の強さを表現した名前です。

## ▶ パッケージデザイン

「めでたさと期待」を表現した紅白の色合いや、「助」の文字を「水引」のイメージにしている点など、「ハレの日のお米」として格別感を表現しています。

## ▶ 特長

大粒できれいなツヤがあり、豊かなコクと甘みが特長です。

また、弾力のあるしっかりとした食感と粒感は、コシヒカリとは異なるおいしさです。

## ■ 新潟米「新之助」公式SNS

- ▶ Twitter @shinnosuke\_ngt
- ▶ Instagram @shinnosuke\_niigatamai
- ▶ Facebook @shinnosuke.niigata



## ■ 本件に関するお問い合わせ先

新潟県農林水産部食品・流通課販売戦略班（新潟米担当） 吉川、伊藤、横山

TEL : 025-280-5306 FAX : 025-280-5548

E-Mail : ngt060040@pref.niigata.lg.jp

# 新潟米「新之助」公式YouTubeチャンネルのご紹介



## TVCM「おいしい米は、美しい。」篇

新潟米「新之助」PRアンバサダー市川海老蔵さんご出演。  
お茶碗に盛られた炊き立ての美しい新潟米「新之助」を味わいながら、海老蔵さんを中心に水盤の上の舞台で炊きたての新潟米「新之助」を堪能する、歌舞伎俳優の皆様の厳かで美しいCMです。



## TVCM「おいしい米は、美しい。」篇 メイキング

TVCMメイキングムービー。  
市川海老蔵さんの演技に対するこだわりの様子や、撮影時に垣間見る海老蔵さんと歌舞伎俳優の皆様の和やかな表情。  
CM本編では見られない角度から、撮影の様子をお楽しみください。



## 開発者インタビュー

新潟米「新之助」の開発者である新潟県農業総合研究所 作物研究センター 石崎和彦センター長。  
百年を超えるお米の品種改良の歴史を持つ新潟の技を全て投入し、20万株もの候補から選び抜いた新之助。その特長やコシヒカリとの違いとは。生みの親が語る誕生秘話をご覧ください。



## 研究者インタビュー

お米の食味研究の第一人者である農学博士（新潟薬科大学 応用生命科学部 特任教授）大坪研一先生。  
新之助を科学的に分析し、その特長と魅力を詳しく解説いただきました。おいしさの秘密が分かります。



## 新之助のトリセツ シリーズ

**NEW**



## 新之助のトリセツ・紹介編

5ツ星お米マイスター 澁谷梨絵さんが教えてくださる新潟米「新之助」の取扱説明書「トリセツ」第1弾。  
プロ直伝のお米の買い方やおいしいごはんの炊き方など、お米の基本を教えてくださいました。



## 新之助のトリセツ・こだわりの炊き方編

5ツ星お米マイスター 澁谷梨絵さんが教えてくださる新潟米「新之助」のトリセツ、第2弾。  
おうちごはんをさらにおいしく召し上がっていただける、こだわりの土鍋炊きをご紹介します。  
土鍋も炊飯器も持ちでない方のために、フライパンでの炊き方も。



## 新之助のトリセツ・新之助おむすび編

5ツ星お米マイスター 澁谷梨絵さんが教えてくださる新潟米「新之助」のトリセツ、第3弾。  
新潟米「新之助」の特長のひとつが、“冷めてもおいしい”こと。  
子どもウケ間違いなし！春にぴったりの創作おむすびレシピもご紹介しています。





### 新之助×おむすび 銀座十石 / 東京都中央区

銀座創業の人気おむすび屋さん。  
新潟米「新之助」と出会い、創業以来一度も替えたことがなかったお米を切り替えました。“おにぎりが作りやすく、冷めていくほどにおいしい”、“口の中でほどける食感、具材を邪魔せず引き立てる”。  
こだわりのおむすび屋さんが語る新之助の魅力、ご覧ください。



### 新之助×塩引き鮭 千年鮭きつかわ / 村上市

千年の歴史と伝統を誇る、村上の鮭文化。  
その代表格「塩引き鮭」は、鮭を塩だけで仕込み、村上の気候・風土によって熟成させることで、独特の滋味深い味・風味を生み出します。  
相性抜群の新潟米「新之助」とともにご紹介します。



### 新之助×鮭料理 井筒屋 / 村上市

鮭を慈しむ心から、鮭を余すところなく食べ尽くす文化が生まれました。  
鮭への感謝・情熱が生んだ、数々の鮭料理をいただきます。  
村上の地で代々受け継がれる伝統の鮭料理を、土鍋で炊いた新潟米「新之助」と一緒にご紹介します。



### 新之助×にいがた和牛 FRENCH TEPPAN 静香庵 / 新潟市

新潟の肥育名人が愛情を込め、贅沢に育て上げるにいがた和牛。  
地上100m。日本海を見渡す最高のロケーションで味わう、新潟米「新之助」とにいがた和牛のマリアージュ。  
肉のプロが語る新之助の魅力とともにお楽しみいただけます。



### 新之助×山家漬 今成漬物店 / 南魚沼市

雪深い新潟・南魚沼で、創業以来変わらぬ製法を守り続ける今成漬物店。  
地元食材の中でも最高の地野菜や山菜だけを選んで造るため、毎年限定生産。地元でしか買えない、知る人ぞ知る粕漬けの逸品「山家漬」。  
越後の文豪、會津八一や北原白秋、正岡子規など多くの文人たちにも愛された風味豊かな粕漬けを、新潟米「新之助」でいただきます。



### 新之助×みそ漬け 越後みそ西 / 柏崎市

雪国の風土によって醸し育てられてきた新潟のお漬物。  
巨大な木桶の中で越後の味噌が、素材の味を凝縮し、豊かな味わいのみそ漬けを生み出します。  
代々受け継ぐ製法で、ひと手間もふた手間もかけて漬け込む味わい豊かなみそ漬けを、新潟米「新之助」と一緒に味わいます。



### 新之助×のどぐろ にいがたの味 静香庵 / 東京都渋谷区

その味わいと希少性から新潟を代表する魚となったのどぐろ。  
たっぷり脂肪が乗っていて、自身のトロと呼ばれる日本海の高級魚。  
新潟米「新之助」と一緒にいただくことで、旨味が口の中に広がります。

