

結 び の 神 通 信

平成26年8月

■「斎王まつり」(明和町斎宮)にて、結びの神をPR

- ・6月8日、第32回「斎王まつり」において、「結びの神」ブースを設置し、PRを行いました。

試食いただいた方からは、もちもちとして粒がしっかりとして、おいしいという評価いただき、一度買って食べてみるとの声もいただきました。

「結びの神」のPRは昨年に引き続き、2回目となりますが、徐々に認知度は向上してきました。しかしながら、まだまだ知らない人が多く、さらなる認知度向上活動が必要です。



■百五銀行本店社員食堂にて「結びの神」を使ったちらし寿司を提供

- ・7月2日、百五銀行本店の社員食堂において、「結びの神」をつかったちらし寿司を提供いただきました。

数量限定で提供し、あわせてポスター等の提示によりPRをいただきました。

食べた方からは、おいしいと好評で、今後も不定期ですが、「結びの神」を利用いただけるとのことで、継続して「結びの神」のPRにご協力いただけることになりました。



■「株式会社マルヤス」の県内各店舗の惣菜に「結びの神」が採用されました

・株式会社マルヤスでは、セントラルキッチンの炊飯加工処理設備の更新を契機に、7月から各店舗において提供される惣菜のお米に「結びの神」を使用いただいています。セントラルキッチンにおいて製造される惣菜は、マルヤス各店舗に供給されており、また一部の店舗で独自に製造される惣菜においても「結びの神」を使用いただいています。

店舗では「結びの神」使用の旨を紹介する掲示や各惣菜に「結びの神」シールが貼られており、県産のこだわりのお米を使っていることをPRいただいています。皆様もぜひ、店舗を訪れていただき、「結びの神」を使った惣菜をご賞味下さい。



■「結びの神」で追手風部屋を応援 生産者、JA鈴鹿などが5俵贈呈

・大相撲名古屋場所が盛り上がりを見せるなか、7月26日、JA鈴鹿管内の生産者（森さん）と同JA、JA全農みえが、鈴鹿市白子本町に宿舎を構える追手風部屋（おいてかぜへや）を訪ね、「結びの神」5俵分（300キログラム）を贈りPRを行いました。

森さんから力士に、「結びの神」を手渡し、「米粒が大きくしっかりとっていて、粘りがあっておいしい。これを食べて力をつけ、名古屋で番付を上げてもらい、来年もまた鈴鹿に戻ってきてください」と激励しました。力士たちは、「がんばります」と応え、闘志を燃やしていました。



■熊野地域の生産者が「三重 23 号（結びの神）」品質向上研修会に参加

- ・ 8 月 4 日、熊野地域を中心とする生産者ら 19 名が、研修会に参加しました。講師は、静岡市の安東米店店主長坂潔暁さん（お米マイスター）。玄米品質の向上を意識することで全体の品質の向上につながるというお話や、個性のある米づくりについてのお話をいただきました。また、最近は大粒であっさりしたお米が人気で「結びの神」はこのニーズにあうとも、お話しいただきました。「商品としてのお米の良し悪しは 80%が田んぼ」というお話には、多くの生産者が深くうなづいていました。参加した生産者の方からは、「価格競争では大産地に負けてしまうので、ここでしかない魅力を磨きます」といった力強い意見や、多数の質問が出され、「結びの神」の価値の向上に対する意識をいっそう高めていただいたようでした。



■「しんわダイニング天・地・海」（戸田家）にて「結びの神」が採用

- ・ 8 月 6 日、「戸田家」（鳥羽市）嬉春亭にダイニング会場「しんわダイニング天・地・海」（250席）がオープンしました。50 種類のバイキング料理が楽しめますが、この会場で提供される唯一の白米に「結びの神」が使用されています。今回、新しくダイニング会場を整備することを契機に、地元産食材をよりPRしたいということで、三重の特徴ある米として「結びの神」を採用いただくことになりました。結びの神は土釜で炊飯され、毎晩、宿泊客に提供されるとのことです。ぜひ、皆様もこれを機会に戸田家さんをご利用いただき「結びの神」のPRにご協力いただきますようお願いいたします。

