



農林水産省「米・米粉消費拡大対策事業」の一環として お米・米粉の魅力拡散・食事機会提供を目的とした取り組み 「米・米粉消費拡大推進プロジェクト」を開始

オリジナル米粉グルメや米粉アンバサダー監修グルメが食べられる
虎ノ門横丁コラボイベントを期間限定で開催
その他、注目のシェフによる米粉レシピの公開など、さまざまな取り組みを実施

米・米粉消費拡大推進プロジェクト事務局は、農林水産省「米・米粉消費拡大対策事業」の一環として、2023年8月2日（水）より、お米や米粉の魅力を広め、皆様にお米や米粉をより身近に感じていただき、食していただけることを目的とした取り組み「米・米粉消費拡大推進プロジェクト」を開始します。

さらに、本プロジェクトの一環として、虎ノ門横丁内の17店舗にご協力いただき、2023年8月2日(水)～8月10日(木)の期間限定で、各店舗オリジナルの米粉を使ったグルメを提供する「お酒と米粉ではしご酒 -美味しさこめる虎の夜-」を開催いたします。さらに、同期間中に米粉アンバサダーが開発した米粉メニューを提供する期間限定POPUPレストラン「米コ食堂 -お酒と米粉で舌鼓-」をオープンします。

■米・米粉消費拡大推進プロジェクトとは

「米・米粉消費拡大推進プロジェクト」は、農林水産省が行う「米・米粉消費拡大対策事業」の一環として実施します。本プロジェクトを通して、国際的な人口増加等による食料需要増大、気候変動による生産減少、原材料価格の上昇や円安の影響から、日本の食料安全保障の重要性が改めて見直されていることを受け、食糧の安定供給に向け国内で自給可能な作物である「お米・米粉」の消費拡大を目指しています。

※本プロジェクトは、米・米粉消費拡大推進プロジェクト事務局（㈱ぐるなび等）が担当いたします。

■米・米粉消費拡大推進プロジェクトの主な取り組み

米・米粉消費拡大推進プロジェクトでは、主に下記の取り組みを行う予定です。また下記以外に、さまざまな取り組みを実施予定です。

<主な取り組み>

- ①：注目の料理人5名が「米粉アンバサダー」として米粉の魅力を発信
- ②：米粉グルメを食べられる期間限定イベントを開催
- ③：米粉について知れる「米粉タイムズ（KOMEKO TIMES）」を公開
- ④：SNSオープンキャンペーンを実施
- ⑤：米粉グルメが食べられるお店が全国に「米粉を使ったメニューフェア」を開催
- ⑥：全国のスーパーで「米粉売場」が登場

<本件に関する報道関係者からの問い合わせ先>

米・米粉消費拡大推進プロジェクトPR事務局（㈱イニシャル内）担当：大谷・三宅・山本・小野・乗鞍
TEL：03-5572-6316 FAX：03-5572-6065 E-MAIL：komeko_pr@vectorinc.co.jp



■取り組み①：注目の料理人5名が「米粉アンバサダー」として米粉の魅力を発信

日本最大級の料理人コンペティション「RED U-35」において優秀な成績をおさめた注目の若手料理人で、現在は食のクリエイティブ・ラボ「CLUB RED」に所属し活躍する5名が、米粉の魅力をより知ってもらうために、米粉アンバサダーとして本プロジェクトに集結。

それぞれの得意分野が活かされた「米粉をよりおしく楽しく食べることができる家庭用レシピ」を開発しました。このレシピは「米粉タイムズ」にて随時公開予定です。

さらに、2023年8月以降、米粉アンバサダーが考案した米粉料理を米粉アンバサダーが務める各店舗で期間限定でメニュー化予定です。

<米粉アンバサダー>



糸井 章太 シェフ



木本 陽子 シェフ



ドグエン チラン シェフ



山本 智弘 シェフ



米澤 文雄 シェフ

<本件に関する報道関係者からの問い合わせ先>

米・米粉消費拡大推進プロジェクトPR事務局（㈱イニシャル内）担当：大谷・三宅・山本・小野・乗鞍
TEL：03-5572-6316 FAX：03-5572-6065 E-MAIL：komeko_pr@vectorinc.co.jp



<米粉アンバサダー考案家庭用レシピ ※一部抜粋>



KOMEKOピロシキ
(糸井 章太 シェフ)



米粉のタッカンジョン
(木本 陽子 シェフ)



米粉ブリニのオードブル
(ドグエン チラン シェフ)



スタチと米粉のクレープシュゼット
(山本 智弘 シェフ)



米粉とスパイスの焼き唐揚げ
(米澤 文雄 シェフ)

※家庭用レシピ詳細URL : <https://komeko-times.jp/ambassador/>

■取り組み②：米粉グルメを食べられる期間限定イベントを開催

2023年8月2日(水)～8月10日(木)の期間限定で、虎ノ門横丁内の17店舗とコラボレーションを行い、各店舗オリジナルの米粉グルメを体験できるイベント「お酒と米粉ではしご酒 -美味しさこめる虎の夜-」を虎ノ門横丁内で開催します。

さらに、期間中には米粉アンバサダーが開発した米粉グルメを食べられる期間限定POPUPレストラン「米コ食堂 -お酒と米粉で舌鼓-」を開店。米粉アンバサダーが創作したグルメを体験することができます。

<期間限定POPUPレストラン概要>

- ・店舗名 : 米コ食堂 -お酒と米粉で舌鼓-
- ・開催期間 : 2023年8月2日(水)～8月10日(木)
- ・営業時間 : 11:00～15:00、17:00～21:00
※8月2日(水)は17:00より営業開始。
- ・住所 : 東京都港区虎ノ門1-17-1 虎ノ門ヒルズ ビジネスタワー 3F 虎ノ門横丁内



<本件に関する報道関係者からの問い合わせ先>

米・米粉消費拡大推進プロジェクトPR事務局（㈱イニシャル内）担当：大谷・三宅・山本・小野・乗鞍
TEL：03-5572-6316 FAX：03-5572-6065 E-MAIL：komeko_pr@vectorinc.co.jp



<期間限定POPUPレストラン提供メニュー>

●ディナーメニュー

米コ食堂 DINNER MENU

ヘルシーで軽く仕上が、いろいろな食感を生み出す注目の食材「米粉」。その魅力を最大限に味わえる期間限定のポップアップレストランです。
メニューの監修は日本最大級の料理人コンペティション RED U-35 (RYORININ's EMERGING DREAM U-35) において優秀な成績をおさめた5名の料理人たち。
ソムリエレクトのベアリングドリンクもご用意しておりますので、ぜひ一緒に楽しみください。

<p>米コ食堂プリフィックスコース ¥2,000-</p> <p>米粉アラカルの3種盛り合わせ 皮付き豚角煮とおこげあんかけ</p> <p>米粉のもちもち蒸しスフレ 宇治抹茶のアイスを入れて</p>  <p>米コ食堂ランチセット ¥1,200-</p> 	<p>米粉アラカルト</p> <div style="border: 1px solid #ccc; padding: 5px; margin-bottom: 5px;"> <p>「Auberge"eafeufu"」 糸井 康太 シェフ監修 米粉と全粒粉もちり ベジタリアンタコス ¥800-</p> </div> <div style="border: 1px solid #ccc; padding: 5px; margin-bottom: 5px;"> <p>「No Code」 米澤 文雄 シェフ監修 米粉を纏ったサクふわ穴子のフリット 和三盆モラセスと茄子のアグロドルチェ ¥800-</p> </div> <div style="border: 1px solid #ccc; padding: 5px; margin-bottom: 5px;"> <p>「RESTAURANT HYÈNE」 木本 陽子 シェフ監修 米粉のサクサク タッカンジョン ¥800-</p> </div> <div style="border: 1px solid #ccc; padding: 5px; margin-bottom: 5px;"> <p>「西洋茶屋 山本」 山本 智弘 シェフ監修 米粉のもちもち蒸しスフレ 宇治抹茶のアイスを入れて ¥600-</p> </div> <p style="text-align: center;">お米メニュー</p> <div style="border: 1px solid #ccc; padding: 5px;"> <p>「CHILAN」 ドグエン チラン シェフ監修 皮付き豚角煮とおこげあんかけ ¥800-</p> </div>	<p>ドリンク</p> <div style="border: 1px solid #ccc; padding: 5px; margin-bottom: 5px;"> <p>米粉アラカルトの3種盛り合わせ ベアリング</p> <p>ココファーム 2020 ことある シャルドネ クヴェヴリ グラス ¥800-</p> </div> <div style="border: 1px solid #ccc; padding: 5px; margin-bottom: 5px;"> <p>皮付き豚角煮とおこげあんかけ ベアリング</p> <p>栗焼酎おくりおくらの ダーズリン割り グラス ¥700-</p> </div> <div style="border: 1px solid #ccc; padding: 5px; margin-bottom: 5px;"> <p>米粉のもちもち蒸しスフレ 宇治抹茶のアイスを入れて ベアリング</p> <p>ダイヤモンド酒造 マスカットベリーA イグレック・カレ グラス ¥600-</p> <p>寺田本家 醸造のしずく（日本酒） グラス ¥600-</p> </div> <div style="border: 1px solid #ccc; padding: 5px;"> <p>ザ・プレミアムモルツ 小瓶 ¥600- ダーズリン ファーストフラッシュ ¥500- 鳥籠茶 ¥300- ペリエ ¥500-</p> </div>
--	--	--

●ランチメニュー

米コ食堂 LUNCH MENU

ヘルシーで軽く仕上が、いろいろな食感を生み出す注目の食材「米粉」。その魅力を最大限に味わえる期間限定のポップアップレストランです。
メニューの監修は日本最大級の料理人コンペティション RED U-35 (RYORININ's EMERGING DREAM U-35) において優秀な成績をおさめた5名の料理人たち。
ソムリエレクトのベアリングドリンクもご用意しておりますので、ぜひ一緒に楽しみください。

<p>米コ食堂ランチセット ¥1,200-</p> <p>皮付き豚角煮とおこげあんかけ</p> <p>米粉アラカルトの3種盛り合わせ</p> <p>米粉のもちもち蒸しスフレ 宇治抹茶のアイスを入れて</p> 	<p>お米メニュー</p> <div style="border: 1px solid #ccc; padding: 5px; margin-bottom: 5px;"> <p>「CHILAN」 ドグエン チラン シェフ監修 皮付き豚角煮とおこげあんかけ ¥800-</p> </div> <p style="text-align: center;">米粉アラカルト</p> <div style="border: 1px solid #ccc; padding: 5px; margin-bottom: 5px;"> <p>「Auberge"eafeufu"」 糸井 康太 シェフ監修 米粉と全粒粉もちり ベジタリアンタコス ¥800-</p> </div> <div style="border: 1px solid #ccc; padding: 5px; margin-bottom: 5px;"> <p>「No Code」 米澤 文雄 シェフ監修 米粉を纏ったサクふわ穴子のフリット 和三盆モラセスと茄子のアグロドルチェ ¥800-</p> </div> <div style="border: 1px solid #ccc; padding: 5px; margin-bottom: 5px;"> <p>「RESTAURANT HYÈNE」 木本 陽子 シェフ監修 米粉のサクサク タッカンジョン ¥800-</p> </div> <div style="border: 1px solid #ccc; padding: 5px;"> <p>「西洋茶屋 山本」 山本 智弘 シェフ監修 米粉のもちもち蒸しスフレ 宇治抹茶のアイスを入れて ¥600-</p> </div>	<p>ドリンク</p> <div style="border: 1px solid #ccc; padding: 5px; margin-bottom: 5px;"> <p>米粉アラカルトの3種盛り合わせ ベアリング</p> <p>ココファーム 2020 ことある シャルドネ クヴェヴリ グラス ¥800-</p> </div> <div style="border: 1px solid #ccc; padding: 5px; margin-bottom: 5px;"> <p>皮付き豚角煮とおこげあんかけ ベアリング</p> <p>栗焼酎おくりおくらの ダーズリン割り グラス ¥700-</p> </div> <div style="border: 1px solid #ccc; padding: 5px; margin-bottom: 5px;"> <p>米粉のもちもち蒸しスフレ 宇治抹茶のアイスを入れて ベアリング</p> <p>ダイヤモンド酒造 マスカットベリーA イグレック・カレ グラス ¥600-</p> <p>寺田本家 醸造のしずく（日本酒） グラス ¥600-</p> </div> <div style="border: 1px solid #ccc; padding: 5px;"> <p>ザ・プレミアムモルツ 小瓶 ¥600- ダーズリン ファーストフラッシュ ¥500- 鳥籠茶 ¥300- ペリエ ¥500-</p> </div>
--	--	--

<本件に関する報道関係者からの問い合わせ先>

米・米粉消費拡大推進プロジェクトPR事務局（㈱イニシャル内）担当：大谷・三宅・山本・小野・乗鞍
TEL：03-5572-6316 FAX：03-5572-6065 E-MAIL：komeko_pr@vectorinc.co.jp



<虎ノ門横丁コラボレーションイベント概要>

- ・イベント名 : お酒と米粉ではしご酒 -美味しさこめる虎の夜-
- ・開催期間 : 2023年8月2日(水)~8月10日(木)
- ・営業時間 : 11:00~23:00
※店舗により営業時間が異なります。詳細は公式サイトをご確認ください。
- ・住所 : 東京都港区虎ノ門1-17-1 虎ノ門ヒルズ ビジネスタワー 3F 虎ノ門横丁内
- ・コラボ店舗 : ファイヤーホール4000、つかんと、deli fu cious、酒食堂 虎ノ門蒸留所、振り塩とイタリアン イル・フリージオ、虎ノ門 PAIRON、Ryukyu Chinese Stand TAMA、魚菜由良 雑魚亭、Äta 虎ノ門、TORANOMON BREWERY、si si 煮干啖、ポロフリ g、ELEZO GATE、KOREAN IZAKAYA ジャン、ソムタム ダー、虎ノ門酒場器楽亭+、ATELIER KOHTA (計17店舗)

※虎ノ門横丁公式サイト : <https://www.toranomonhills.com/toranomonyokocho/>



国産米粉をまとったフライドチキン
(ポロフリg)



大人のアメリカンドック
(ELEZO GATE)



揚げタコス
(つかんと)

■取り組み③：米粉について知れる「米粉タイムズ (KOMEKO TIMES)」を公開

米粉グルメを食べることができる飲食店情報や料理人監修米粉レシピ、有識者コラムなど、お米・米粉に関わる情報が全て揃うポータルサイトを公開します。

誰でもご自宅で簡単に作れるサクサク・ふわふわ・もちもちの米粉レシピや、米粉アンバサダーが家庭用に創作したレシピを紹介し、YouTubeでは8月2日(水)より作り方を紹介するレシピ動画を配信予定です。

米粉タイムズURL : <https://komeko-times.jp>



<本件に関する報道関係者からの問い合わせ先>

米・米粉消費拡大推進プロジェクトPR事務局 (株)イニシャル内) 担当: 大谷・三宅・山本・小野・乗鞍
TEL : 03-5572-6316 FAX : 03-5572-6065 E-MAIL : komeko_pr@vectorinc.co.jp

■取り組み④：SNSオープンキャンペーンを実施

米・米粉消費拡大推進プロジェクトの開始を記念して、2023年8月2日(水)13:00から8月15日(火)23:59の期間限定で、Twitter、Instagramを対象に「米粉&家電を当てようキャンペーン」を開催します。

<Twitterキャンペーン概要>

- ・応募方法 : 米粉タイムズ公式アカウント (@komekotimes) をフォローし、対象の投稿をリツイート
- ・景品 : A賞 米粉 1kg + BALMUDA The Toaster (K05A-BK) 15名
B賞 えらべるPay500円分 970名
- ・URL : <https://twitter.com/komekotimes>

<Instagramキャンペーン概要>

- ・応募方法 : 米粉タイムズ公式アカウント (@komekotimes) をフォローし、対象の投稿を「いいね」
- ・景品 : 米粉 1kg + BALMUDA The Toaster (K05A-BK) 15名
- ・URL : <https://www.instagram.com/komekotimes/>



■取り組み⑤：

米粉グルメが食べられるお店が全国に「米粉を使ったメニューフェア」を開催

日本全国で「米粉グルメ」を楽しんでいただくために、大手外食チェーン店などでの「米粉を使ったメニューフェア」を開催予定です。詳細は決定次第、発表いたします。

<本件に関する報道関係者からの問い合わせ先>

米・米粉消費拡大推進プロジェクトPR事務局（㈱イニシャル内）担当：大谷・三宅・山本・小野・乗鞍
TEL：03-5572-6316 FAX：03-5572-6065 E-MAIL：komeko_pr@vectorinc.co.jp



■ 取り組み⑥：全国のスーパーで「米粉売場」が登場

日本全国で「米粉グルメ」を楽しんでいただくために、全国のスーパー等で本プロジェクトのために設置された「米粉売場」が登場します。

第一弾として北海道を中心にスーパーアークス等を展開する株式会社ラルズ様、全国の百貨店を中心に店舗されている株式会社富澤商店様、総合スーパー イトーヨーカドーを展開する株式会社イトーヨーカ堂様など、順次拡大予定です。



<本件に関する報道関係者からの問い合わせ先>

米・米粉消費拡大推進プロジェクトPR事務局（㈱イニシャル内）担当：大谷・三宅・山本・小野・乗鞍

TEL：03-5572-6316 FAX：03-5572-6065 E-MAIL：komeko_pr@vectorinc.co.jp