

NEWS RELEASE

令和6年10月22日(火)
「おいでまい」委員会 事務局
農業生産流通課・農産物ブランド推進グループ
六車・橋本 TEL(087)832-3417、内線3772



さぬき米
おいでまい

「いただきます! みんなで食べよう! さぬき^{おう えん}応縁^{いち}むすび市」を開催します!

「おいでまい」委員会（会長:桑原仁）は、県オリジナル米「おいでまい」をはじめとする「さぬき米」の認知度向上と消費拡大を図るため、「さぬき応縁むすび」と新米「おいでまい」を販売するイベントを開催します!

県内の10店舗が集結し、「さぬき米+県産食材」をテーマに工夫を凝らした「さぬき応縁むすび」や新米「おいでまい」の販売を行います。また、食育さぬき米クイズに挑戦いただけるブースを設置します。

1 日時:令和6年11月3日(日・祝)11時~15時

2 場所:丸亀町グリーンけやき広場(高松市丸亀町7番16)

3 内容:※内容は変更になることがあります。

- ・「さぬき応縁むすび」の販売(裏面参照)
- ・食育さぬき米クイズブースの設置(裏面参照)
- ・「おいでまいちゃん」グリーティング



イベントの詳細は
こちらにアップされます



さぬき応縁むすび

4 「さぬき応縁むすび」の概要

香川県産米と香川県産食材を使用したおむすびのことで、以下の意味が込められています。

- 「さぬき応縁むすび」を食べて、香川の米農家や「おむすび」の作り手等を応援。
- 香川の米農家や「おむすび」の作り手等は、おいしい「おむすび」で、チャレンジする香川県民を応援。
- 香川県産米と県産食材の縁を結び、食べる人と作る人の縁を結ぶ。

5 「さぬき米」の概要

香川県内で作られるお米のことです。

おいでまい: 米の食味ランキングで最高評価の特Aを通算6度獲得した良食味な県オリジナル品種。米粒に弾力があり、冷めてもおいしい。

コシヒカリ: 香川県内で最も多く生産されている品種で、粘り気と、強い甘みが特長。

ヒノヒカリ: 西日本で多く生産されている品種で、弾力のある食感が特長。

あきさかり: 近年栽培が増加した品種で、もっちりとした食感や美しい外観が特長。

※取材に関するお願い

- 取材いただける場合は、11月1日(金)17時までに農業生産流通課までご連絡いただきますようお願いいたします。

○ 出店者一覧

1. おむすび店

番号	店名	所在
1	穴吹米穀店	高松市
2	お米のツヤ子さん	高松市
3	おしゃべりさんの台所	高松市
4	おにぎり 山翠	高松市
5	お・にぎり屋 ^{よし} 一善一	高松市
6	かべっこ	さぬき市
7	SETOUCHI Tribe	高松市
8	里のおむすび	高松市
9	超おにぎり屋 × 香川大学 おむすび研究室	高松市
10	前山お結びcafe	さぬき市

【昨年のイベントの様子】



※五十音順。

出店店舗は変更になることがあります。

※3個以上おむすび購入で先着100名様にパックご飯(180g×1個)をプレゼントします。

2. 精米販売

番号	店名	所在	販売予定
1	JA香川県	高松市	新米「おいでまい」(2kg/袋)

○ 食育さぬき米クイズブースの内容

- ・ ショートムービーの放映
- ・ 食育さぬき米クイズコーナー

※当日、LINEにお友達登録又は食育さぬき米クイズに参加いただいた方、各先着50名に「さぬき応縁むすび海苔」をプレゼント



「さぬき応縁むすび海苔」
写真はイメージです