

【報道関係者各位】

2020年12月10日

## 酒米あまり 外食や旅先需要ダウンで困っている農家と醸造元を“食べて”応援 【酒米支援】Oisixで販売開始「おいしい山田錦を、ご家庭で」 ～おいしくて時短にもなる「酒米リゾット」メニューをOisixが提案 12/10(木)～

安心安全な農産品や加工食品、ミールキットなどの食品宅配を展開するオイシックス・ラ・大地株式会社(本社:東京都品川区、代表取締役社長:高島 宏平)が手掛ける食品宅配サービス「Oisix」は、新型コロナウイルス対策で、外食や観光時の需要が減ったため国内外の出荷量が大幅に減少している日本酒の現状を受け、原料となる酒米「山田錦」の余剰米をご家庭でおいしく食べられるオリジナルメニュー「酒米リゾット」を商品化、販売を開始します。1日も早い感染の終息を願うとともに、ご不安やご不便を感じているお客様、ならびに生産者のお役に立てるよう、当社サービスを通じた取り組みを推進してまいります。



▲「大人から子供まで楽しめる！酒米リゾットセット」(左)と、アレンジレシピの例(トマト、きのこ)

### ■今年の作付け後に日本酒の出荷量が大幅減 酒米あまりが拡大し、来年の大幅減産が迫られています

新型コロナウイルス感染症拡大等の影響により、業務用の日本酒を中心に国内出荷量が減少、輸出も大幅に減少していることから、令和2年(2020年)産の酒造好適米については全体需要量が令和元年(2019年)産の生産量の▲23千ト(▲24%)と、大幅な供給過剰となると見込まれています(※農林水産省 2020年7月実施「酒造好適米等の需要量調査」より) その結果、来年の需給均衡のため大幅な生産抑制が必要と考えられています。

減産を指示されて酒米農家の収入が減ると、高齢化に悩む多くの生産者の中から離農する方が増え、耕作放棄地も増えるのではないかと危惧されています。

### ■酒米の特徴を活かしたら、おいしく食べられるメニューが生まれました

酒米の中心には「心白」という、米の中心の白濁している部分があります。心白の中は隙間が多く、日本酒を作る際はこの心白に麹菌が根を伸ばして、強い糖化力のある米麹ができあがります。

この酒米の特徴を活かし、リゾットにすると、スープが染み込みやすく、しかも15分ほどの短時間で手軽に調理できることが分かりました。

酒米リゾットはそのまま調理してお召し上がりいただくのはもちろん、トマトやきのこ、チーズと合わせる、などお好みのアレンジでお召し上がりいただけます。

遠く昔から続く「日本酒文化」の根本である「酒米」作りが途切れないよう、そしてこれからもずっと続くよう、お子さまから大人までいっしょにおいしく召し上がれる味付けをした兵庫県西脇市産の山田錦に、Oisixオリジナルの調味料を添えた「酒米リゾットセット」として、急遽販売することとなりました。

本リリースに関するお問い合わせ

オイシックス・ラ・大地株式会社 広報:丸尾

TEL: 050-5305-0549(直通) E-mail: publicity@oisixradaichi.co.jp

(上記内容は断りなく変更される場合があります/最新情報は上記お問合せ先までご連絡ください)

## ■兵庫県西脇市・黒田庄で山田錦を育て、酒造りしている萬乗醸造・白井一徳さんのコメント

農家もやりつつ酒も造っているため、現状に対する危機感是非常にあります。収穫後はすぐ次の年の栽培を計画し、準備も始めているため、コロナ禍で急には作付け量を減らすことができませんでした。来年の減反を指示されれば作るのが減り、一年でも耕作を休めば次に作るのは本当に大変になってくるでしょう。

米作りを通じて守られている農山村と人々の取り組み、産地と日本酒文化を守るために、おいしい山田錦をご家庭で味わってみませんか？という提案はありがたく、食べてもらうことで、多くの方に酒米を知ってもらうきっかけになれば嬉しいです。

山田錦は粘り気が少なくてあっさりしており、スープ状のものとマッチします。本場のリゾット米のようなおいしさだと思います。

## ■酒米リゾットの調理方法



フライパンにオリーブ油を熱しお米の表面が透き通るまで炒めます。

※お米は洗わないでそのまま入れてください。



熱湯500ml、特製調味料を加えて中火で煮てください。



お好みでトマトやきのこをお米と一緒に炒めたり、最後にチーズを加えてもおいしくお召し上がりいただけます。

15分ほど煮て水分がなくなってきたら米のやわらかさを確認してから火を止めます。

※芯ののこる少し固めの仕上がりがりとなります。やわらかく仕上げたい時は熱湯50mlを足し、さらに煮てください。

## ■「酒米支援」商品概要

実施期間：2020年12月10日（木）10:00～12月24日（木）9:59

※終了日時は予定

### ①「大人から子供まで楽しめる！酒米リゾットセット」592円（税込）

（商品説明）

兵庫県西脇市産の山田錦と特製調味料がセットになったリゾットセット。酒米は米粒が大きく、水分を吸いやすいためリゾットにぴったり。合わせる特製調味料は、Oisixで人気の「プレミワン」をベースに味付けました。粒が大きく、さらりとした歯ごたえのある仕上がりとります。

セット内容：味付け米150g 特製調味料7.5g

（URL）<https://www.oisix.com/sc/sakamairisotto>

### ②「大人から子供まで楽しめる！酒米リゾットセット」入り

Oisixおためしセット1980円（税込/送料無料）の販売

（URL）<https://www.oisix.com/sc/sakamai>



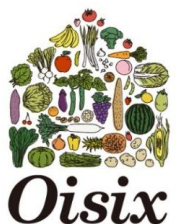
▲「大人から子供まで楽しめる！酒米リゾットセット」パッケージ

## ■食品宅配サービス「Oisix(おいしくす)」について

2000年に設立。「つくった人が自分の子どもに食べさせられる食材のみを食卓へ」をコンセプトとした、有機野菜や特別栽培野菜、合成保存料・合成着色料を使わない加工食品などの生鮮食品を取り扱うEC食品宅配サービスです。

現在、会員数は274,929人（2020年9月末時点）で日本全国の方にご利用いただいています。

2013年7月に、必要量の食材とレシピがセットになった、主菜と副菜の2品が20分で完成するミールキット『Kit Oisix』を販売し、シリーズ累計出荷数は6,500万食（2020年10月時点）を突破しています。



本リリースに関するお問い合わせ

オイシックス・ラ・大地株式会社 広報：丸尾

TEL：050-5305-0549（直通） E-mail：[publicity@oisixradaichi.co.jp](mailto:publicity@oisixradaichi.co.jp)

（上記内容は断りなく変更される場合があります/最新情報は上記お問合せ先までご連絡ください）