

報道関係各位  
2022年7月4日

6年連続認定

## 希少な各地のブランド米を全国に 単一ブランド米のおにぎりを、2か月ごとに順次発売 第1弾は、7月5日(火)から北海道産「ふっくりんこ」使用商品

株式会社ローソン（本社：東京都品川区、代表取締役 社長：竹増 貞信、以下「ローソン」）は、日本各地で生産されている希少な“ブランド米”を単一で使用したおにぎりを、「日本おこめぐり」として2か月ごとに順次、全国のローソン店舗（13,992店：2022年5月末時点、「ローソンストア100」を除く）で発売します。発売するおにぎりは、お米の特長を直接味わうことができる「塩にぎり」と、お米の特長に合わせた食材を使用する「具入りおにぎり」の2種類（※1）です。第1弾商品として、7月5日（火）から、北海道産のブランド米「ふっくりんこ」を使用した「ふっくりんこ塩にぎり」（税込108円）と「ふっくりんこ 焼鮭ほぐし大葉味噌（北海道産秋鮭使用）」（税込160円）の2品を発売します。

現在、日本には都道府県ごとにその土地や気候に合わせて開発された300を超える食用のブランド米があります。しかしながら、生産量が少なく家庭内消費が中心のため、全国的な知名度はあまり高くありません。今回、全国のローソンでおにぎりに使用することで、そのおいしさをより多くのお客様に味わっていただきたいと考えています。

「日本おこめぐり」で使用するブランド米は、北海道産「ふっくりんこ」、北海道産「ゆめぴりか」、山形県産「雪若丸」、富山県産「富富富（ふふふ）」、石川県産「ひやくまん穀」、福井県産「いちほまれ」の6銘柄です。2022年7月から2023年5月にかけて、2か月ごとにおにぎりとして販売します。

また、9月の第2弾となる山形県産「雪若丸」を使用したおにぎりの発売時から、一部エリアで各ブランド米のパックご飯の販売を同時に行い、ブランド米の認知度と消費の拡大を目指します（※2）。

（※1）3種類以上の商品を発売する場合があります（※2）店舗により取り扱いがない場合があります



「ふっくりんこ 塩にぎり」  
（税込108円）

「ふっくりんこ 焼鮭ほぐし大葉味噌（北海道産秋鮭使用）」  
（税込160円）

### <単一ブランド米使用のおにぎり 発売スケジュール（予定）>

	発売時期	産地	ブランド米
第1弾	2022年7月	北海道	ふっくりんこ
第2弾	2022年9月	山形県	雪若丸
第3弾	2022年11月	石川県	ひやくまん穀
第4弾	2023年1月	富山県	富富富
第5弾	2023年3月	福井県	いちほまれ
第6弾	2023年5月	北海道	ゆめぴりか

この資料は、東商記者クラブ、北海道経済記者クラブ、山形県政記者クラブ、富山経済記者クラブ、金沢経済記者クラブ、福井経済記者クラブで同時発表しています。

【この資料に関するお問い合わせ先】

株式会社ローソン 広報部 TEL：03-5435-2773 東京都品川区大崎1-11-2 ゲートシティ大崎イーストタワー

■発売商品情報（第1弾・第2弾商品）

画像	発売日	商品詳細
	7月5日（火）	「ふっくりんこ 塩にぎり」 （税込 108 円）  「ふっくりんこ」の特長であるふっくらとした食感を味わうことができる、具なしで海苔を巻かない塩にぎりです。
		「ふっくりんこ 焼鮭ほぐし大葉味噌（北海道産秋鮭使用）」 （税込 160 円）  お米の産地と同じ北海道産の秋鮭を焼いた後にほぐし、唐辛子がアクセントの大葉味噌を合わせました。
	9月6日（火）	「雪若丸 塩にぎり」 （税込 108 円）  「雪若丸」の特長である大粒の食感がダイレクトで味わうことができる、具なしで海苔を巻かない塩にぎりです。
		「雪若丸 牛肉味噌（仙台牛・仙台味噌使用）」 （税込 160 円）  仙台牛のひき肉を仙台味噌や生姜などで甘辛く味付けしました。

■各産地の知事からのコメント

本企画にあたり、生産自治体の知事の皆さまよりメッセージコメントをいただきました。

都道府県	知事	コメント
北海道	鈴木 直道 知事 	この度、ローソンの「お米産地巡り企画」に北海道米の「ふっくりんこ」と「ゆめぴりか」を採用いただきました。「ふっくりんこ」はふっくらとした食感と心地よい甘さが特徴で、「ゆめぴりか」はほど良く粘りがあり、豊かな甘みと濃い味わいを持つ北海道が誇るトップブランド米であり、どちらもおにぎりに最適です！ ぜひお近くのローソンでお買い求めいただき、北海道米の美味しさを味わっていただきたいと思います。

<p>山形県</p>	<p>吉村 美栄子 知事</p> 	<p>山形県のブランド米「雪若丸」は、大粒でしっかりとした粒感が食べ応え抜群の、おにぎりにぴったりのお米です。またあっさり上品な味わいから、どんな料理も美味しく引き立てるお米として、子育て世代の方々を中心に、幅広い皆様から御支持をいただいております。「雪若丸」おにぎりを美味しく召し上がっていただき、全国の皆様に「雪若丸」ファンになっていただけることを期待しております。</p>
<p>富山県</p>	<p>新田 八朗 知事</p> 	<p>富山の水、大地、人が育てた富山づくしのお米が「富富富」です。食べたときに「ふふふ」と微笑んで、幸せな気持ちになってもらいたいという想いを込めています。あっさりとしてあらゆるおかず合うバランスの良さと、時間が経っても粒立ちは“ふっくらそのまま”が特長で、子どもからお年寄りまで多くの皆様にご満足いただいております。是非、「富富富」のおにぎりをご賞味いただき、幸せなひと時をお過ごしください。</p>
<p>石川県</p>	<p>馳 浩 知事</p> 	<p>みなさんに、石川県オリジナルのブランド米「ひやくまん穀」のおにぎりをお届けします。このひやくまん穀は、一粒ひと粒が大きく、食べると「粒感」がしっかり感じられます。また、粘りが強く、もちりして、食べごたえがあります。冷めてもおいしさや食感はそのままだので、まさに、おにぎりにぴったり。私も大好きです。ぜひ、ひやくまん穀のおにぎりをご賞味ください。</p>
<p>福井県</p>	<p>杉本 達治 知事</p> 	<p>い ただきます！  ち いちど食べたらずみつき  ち ようどいい！  ほ つぶ感と粘りの超絶バランス  ほ れぼれする！  ま 噛むたびうっとり優しい甘さ  ま っしろ！  れ 絹のようなツヤにときめき  れ きしあり！  コシヒカリ発祥の地「福井県」から</p> <p>というわけで！全国津々浦々のローソンで皆さんに味わっていただきたいんです。</p>