

精米したての日本産米を世界の家庭へ直送

一般社団法人日本フードサービス協会と株式会社イクタツが独自開発した

『JAPAN PREMIUM RICE™』誕生！

～3月30日(木)より「越境 EC サイト」にて販売開始～



一般社団法人日本フードサービス協会(所在地：東京都港区、会長:菊地 唯夫)は、株式会社イクタツと共同で輸出向け日本産米の新ブランド『JAPAN PREMIUM RICE™』を開発しました。精米したてのお米を袋詰めし世界各地へ空輸する「Milled to Order System」を採用した越境ECサイト(URL: <https://j-rice.jp>)で3月30日(木)12:00より販売を開始します。



■『JAPAN PREMIUM RICE™』ブランド開発に至る背景

2013年ユネスコの無形文化遺産に登録された「和食」において欠かせないのがお米。しかし実際に海外で和食として提供されているものの多くは日本産米ではありません。「日本産のおいしいお米を食べてみたい」という潜在需要は大きいと思われませんが、これまで日本産米の海外における販売では、「産地」や「品種」に焦点を当てることが多く、海外の一般的な消費者の理解度やニーズとは大きなギャップが見受けられます。そこで、「日本産であることこそが付加価値である」を訴求ポイントに、新たなブランド『JAPAN PREMIUM RICE™』を開発しました。

■海外で新鮮な日本のお米が味わえる!注文後に玄米を精米し空輸で届く『Milled to Order System』を採用!

『JAPAN PREMIUM RICE™』ではお米を生鮮食品と捉え、本当の美味しさを味わっていただくために、ECサイトで注文を請けてから玄米を精米し、精米したてのお米を袋詰めし空輸する「Milled to Order System」を採用しました。注文から配送まで7～10日でお届けすることを可能とした空輸配送を行います。

今回のお米の空輸配送は、世界220以上の国と地域をカバーし国際輸送サービスを提供している世界最大の航空貨物輸送会社と連携することで安心・安全・新鮮を実現可能とした、贅沢な仕組みです。これにより精米から何ヶ月も経ったお米ではなく、日本で食べているお米と同じ品質の、厳選された最上級の新鮮なお米を海外でも味わっていただくことができます。

■「鮮度」にこだわり抜いた、最上級の3品種が登場!

開発に至り、米のプロフェッショナルである株式会社イクタツとタッグを組み“ジャパン・プレミアム”の名に相応しい3品種を厳選しました。中でも最もこだわったのは、海外であまり知られていない「お米の鮮度」です。精米後の保存方法によっては旨味が急速に損なわれてしまうため、『JAPAN PREMIUM RICE™』は、「鮮度」にこだわり、新鮮な状態でおいしいお米をお届けできるような体制を整えました。

1) Super Premium 2kg/5kg

日本人に愛され続けている米、新潟県産米を厳選したコシヒカリ。
おいしい米の代名詞となっている品種で、強い旨味と香り、粘りが魅力です。
味つけの濃い料理との相性が抜群です。



2) Premium 2kg/5kg

バランスのとれたおいしさの米、宮城県産米を厳選したひとめぼれ。
味・香り・粘り・ツヤ・口当たりの良さが魅力のバランスに優れた品種で、
どんな料理にもよく合います。炊きたてのおいしさが持続するので、
おにぎりや弁当にもおすすめです。



3) Special Blend 2kg/5kg

寿司や和食に最も合う米、日本全国のササニシキを厳選しブレンド。
日本の伝統的な食事に最適な米です。香りが良く、ほんのり甘みがあり、
あっさりした食感が特徴です。気象の影響を受けやすく、
希少な品種となっていますが、その繊細な栽培にふさわしい地域でつくった米を
ブレンドしてお届けします。



■3月30日(木)12:00よりオープン!『JAPAN PREMIUM RICE™』越境ECサイトについて

使用言語を英語に絞り、海外在住の一般消費者向け(第一段階として米国、カナダ、ブラジル、オーストラリア、フランス、英国)6か国からの購入を対象に3月30日(木)12:00(日本時間)より販売を開始します。

・サイトURL : <https://j-rice.jp>

※PC、タブレット、スマートフォンに対応

