

2019年10月21日
株式会社エムアイフーズスタイル

「信州ファーム荻原」で実際に田植えから稲刈りまでを体験！
クイーンズ伊勢丹、スタッフ自らが育てた自慢の新米を提供
～「長野県産こしひかり特別栽培米 銀艶の輝き」2019年10月22日(火)より販売開始～

株式会社三越伊勢丹ホールディングスのグループ会社であり、首都圏を中心に16店舗のスーパーマーケット(クイーンズ伊勢丹)を運営する、株式会社エムアイフーズスタイル(本社:東京都新宿区、代表取締役社長:遠藤 久)は、クイーンズ伊勢丹のスタッフが「信州ファーム荻原」で実際に田植えや稲刈りをしたオリジナル米「長野県産こしひかり特別栽培米 銀艶の輝き」を2019年10月22日(火)から販売を開始いたします。



クイーンズ伊勢丹ではこれまでも、生鮮食品の産地や栽培方法にこだわる生産者とのつながりを大切にしながら、お客さまに安心安全な食材を提供してまいりました。また、自分達の商品・売り場へのプライドをかけ、社員やパート社員がそれぞれ専門知識を高めスキルアップができるよう、ワインやチーズのエキスパート、野菜ソムリエの資格支援などの教育体制も徹底しています。

日本の食卓には欠かせないお米についても同様に、環境、生産者、作り方をスタッフが具体的にお客さまに説明できるよう産地を確認する必要があると考え、店舗スタッフ12名が田植えから稲刈りまでの米作りを体験しました。スタッフ自らが農作業を体験することで、各産地の特徴やお米に対する知識が身につき、プロフェッショナルな販売員として商品のご案内ができるようになります。そして、スタッフが育てた新米「長野県産こしひかり特別栽培米 銀艶の輝き」を10月22日(火)より販売いたします。これまでもスタッフが育てたお米の販売は、食味が良いだけでなく、特別栽培米^{※1}という点で、安心安全を求めるお客さまから好評をいただいております。5期目となる今年は、一部店舗^{※2}にて試食販売を行います。

お米を栽培した「信州ファーム荻原」が専業農業を営む長野県東御市は、コシヒカリの良食味産地^{※3}として、県内でも特に食味の良いお米が収穫される地域として高評価を得ています。また、「信州ファーム荻原」は県内で収穫されるリンゴのたい肥を使用したり、農薬を使用せず育てたりと、手間を惜しまない米作りをしています。条件の良い地域で、こだわり抜いて育てられたコシヒカリ「銀艶の輝き」は、粒がしっかりとて噛むほどに甘みを感じる、新潟県産に負けない良食味米です。

クイーンズ伊勢丹は今後も、食材の産地や育て方にこだわり、お客さまにご満足いただける商品を提供してまいります。

- ※1. 地域で指定された慣行レベルに比べて半分以下で栽培された農産物。
(節減対象農薬の使用回数が 50%以下、及び化学肥料の窒素成分量が 50%以下)
- ※2. クイーンズ伊勢丹笹塚店、仙川店、新高円寺店
- ※3. 国内産地において、適温域で、日照も良い時期に出穂・登熟させる品種を選択し、栽培管理を適切にできる地帯であるという条件を満たした地域。

■米作り体験の流れ

<田植え>



私たちがお手伝いさせていただいたのは、稲の苗プレートを軽トラックに積み、圃場ごとに苗プレートをトラクターに積むという田植えを行うまでの簡単な作業でしたが、想像を絶する重労働に、生産者の方々の苦勞を身を持って感じることができました。まず、重さ 2 キロ以上のプレートをトラック 1 台につき 200 枚以上積み込む作業だけでも、腕がパンパンになり早くも悲鳴を上げてしまいました。その後、田んぼに溜まっている水にプレートを浸して十分に水を吸ってから、トラクターに積むという作業を繰り返し、足腰が鍛えられました。

<稲刈り>



畑に行くと、黄金色に輝く稲がとても綺麗で、近くで稲をみるとひとつひとつの稲が力強く、また米の粒もとても大きく感じました。まずは、機械で判別できない雑草を人の手でひとつひとつ除去し、その後機械で一気に米の稲刈りを行いました。刈り取れていない隅や刈り残り、畑に機械が入らないスペースは人の手で丁寧に刈り取り、さらに機械が刈り取りを行った後をついていき、落ちていた稲や刈り残しがいないか入念にチェックしました。機械が発達したとは言え、まだまだ手作業で力仕事多く、たった数時間の体験でしたが、身体が悲鳴を上げました。その後トラックに穂から取り除いた米のみを詰め込み袋詰作業場に移動し、米の乾燥から異物の除去、袋詰までを機械で行いました。

■農作業を体験したスタッフからのコメント



田植えから稲刈りまでの体験をさせていただき、改めて当たり前のように食べられているお米は、農家の方々が丹念につくり、一粒一粒に想いが込められているんだと実感しました。「信州ファーム荻原」の圃場は特別栽培を盛んに取り組まれており、安心安全で美味しいお米をお客さまに届けたいという生産者の熱い思いや、農薬不使用で手間を惜しまずつくりあげということの大変さを身を持って感じ、非常に勉強になりました。また、「信州ファーム荻原」の方は、社長をはじめ皆さん気さくな方で丁寧に教えてくださり、実のある体験をすることができました。

昨今お米離れが強まっていますが、この体験を基に、生産者の方々の思いや努力を反映させた販促物をそれぞれの店舗が作成し、生産者とお客さまを繋いだクイーンズ伊勢丹らしい取り組みを実施いたします。一部店舗では試食販売を通じて、日本の美味しいお米の良さを直接お客さまにお伝えします。

■バイヤーが解説！今年の新米の特徴

昨年に比べ日照もあり良い状況と推測しています。特に、北海道や日本海側は日照にも恵まれ順調に生育し例年よりやや早い生育状況ですが、太平洋側は7月の日照不足・低温の為、生育遅れ1週間程度出ているが昨年ほど悪くないと見込んでいます。一方、西日本は、高温障害が発生しており被害を受けている産地もあります。九州は曇天が続き生育が遅れ、自然災害などの心配がありますが、全体的には昨年よりも多い収穫量と見込まれています。



営業統括本部 商品部
グロサリーⅡ バイヤー
平出 真吾

【お客さまからの商品に関するお問い合わせ先】

クイーンズ伊勢丹お客さま相談室:0120-781-387(午前10時～午後6時)

※土日祝日除く

【クイーンズ伊勢丹について】

クイーンズ伊勢丹は、高品質な食品専門のスーパーマーケットです。独自性の高いプライベートブランドを中心に、利便性・簡便性の高い商品をそろえています。多様なお客さまに対して、時間帯に応じたMD、サービスを提案しており、店舗は現在首都圏に16店舗を展開しています。

【エムアイフードスタイルについて】

エムアイフードスタイルは、株式会社三越伊勢丹フードサービスが育て、培ってきたスーパーマーケット事業及び食品製造加工卸事業等を承継し、更に地域でお客さまに愛していただけるような事業に成長をしていくために新たに設立された会社です。食生活を通じて『豊かなライフスタイル』のご提案はもとより『価値ある体験』を提供してまいります。

所 在 地: 東京都新宿区西落合 2-18-20 ナレッジパーク落合ビル 3 階

資 本 金: 100 百万円

代表取締役社長: 遠藤 久

事 業 内 容: スーパーマーケット運営、百貨店内店舗運営、食品製造、OEM 事業、ベンダー事業

U R L: <https://www.im-food.co.jp/>