

報道関係各位

東洋ライス株式会社

2026年度「世界最高米®」を発売**技術の粋を集めた世界最高の一杯を、新たなパッケージでお届け**

東洋ライス株式会社(銀座本社:東京都中央区、代表取締役社長:阪本哲生)は、2026年度「世界最高米」の販売を開始いたします。

「世界最高米」は、国際社会に対し、日本産米の価値を広く発信するとともに、コメ生産者が夢と希望を持てる未来の実現を目指し、2015年に始まったプロジェクトによって生まれたお米です。今年度の原料玄米は、世界最大規模のお米のコンクールである「第27回 米・食味分析鑑定コンクール:国際大会(主催:米・食味鑑定士協会)」において「国際総合部門」及び「栽培別部門 米の精」で金賞を受賞した玄米の中から、東洋ライス独自の選定基準である「酵素活性」と「美味・生命力」に着目した5品を厳選しています。

2026年度の「世界最高米」は、7月28日(火)17時より、東洋ライス公式通信販売「金芽米・オンラインショップ」にて内容量840g、価格10,800円(消費税・送料込)で発売いたします。

■日本の叡智、積み重なる時間。唯一無二の「世界最高米」ができるまで。

①米・食味分析鑑定コンクール「金賞」受賞の玄米

国内外から集まる数千の出品の中から選ばれた上位0.1%しか存在しない、生産者の技術と土地の力が認められた「称号」を得た玄米のみを使用。

②酵素活性による科学的選別

お米の「生命力」の指標ともいえる「酵素活性度」を測定し、高レベルの玄米のみを使用。美味しさはもちろん「自然のエネルギー」をいただくという、まさにウェルビーイング(健康・幸福)に即した玄米を選別します。

③熟成保管庫(※1)で半年間の熟成

新米＝美味しい、という固定観念を覆し、「熟成(エイジング)」により旨味を深化。まろやかで奥深い味へと昇華させます。

④味度メーターを使った精密なブレンド

米食味の実測式測定器「味度メーター」と熟練の米ブレンダーの技によって、ブレンド内容を設計。異なる玄米の個性を引き立て、玄米では到達できない豊かな風味のハーモニーを創り出します。

⑤独自の精米技術とBG無洗米加工による「金芽米」

厳選された玄米の可能性を最大限に引き出すため、旨みと栄養素が凝縮された「亜糊粉層(あこふんそう)」を表面に残す精米技術で「金芽米」に加工。さらに環境に配慮したBG無洗米加工によりサステナブルな最高級品に仕上げます。

今年度は、昨今の包装資源を取り巻く環境の変化や利便性の向上を踏まえ、パッケージデ

NEWS RELEASE

人も自然もすこやかに

東洋ライス

デザインを全面的に刷新しました。従来の品質はそのままに、より扱いやすく、ご自宅用はもちろん、大切な方への贈答品としてもご利用いただきやすい商品へと生まれ変わりました。



(※1)熟成保管庫(エコ・グリーンカプセル)とは、弊社が開発したコメの熟成及び保管技術で、2003年に過去4年間にわたり、マスコミ関係者、大学教授、コメの公的機関関係者らの立会いのもと行われた実証公開実験により「とれたての新米よりも、エコ・グリーンカプセルにて保管されていた古米の方がおいしい」ことを証明した熟成及び保管技術です。世界最高米は6カ月以上にわたってエコ・グリーンカプセルにて熟成させることにより、「更に」食味向上を図りました。なお、同技術はコメ需給のひっ迫にも対応できる新たな手段として注目されており、自治体などから高い関心が寄せられています。

◆商品概要

<商品名>世界最高米

<内容量>840g

<販売価格>10,800 円(消費税・送料込)

<販売先>東洋ライス公式通信販売「金芽米・オンラインショップ」

URL:<https://www.toyorice.jp/>

<発売日時>2026年7月28日(火)17時00分

【東洋ライス株式会社の概要】

- ・設立＝1961年(昭和36年)・資本金＝1億円
- ・事業内容＝金芽米、金芽ロウカット玄米、BG無洗米の加工・製造・販売、精米機器の開発・製造販売その他
- ・銀座本社所在地＝東京都中央区銀座5-10-13
- ・電話番号＝03-3572-7550 ・ファックス＝03-3572-7551
- ・URL＝ <http://www.toyo-rice.jp/>

【本件の問い合わせ先】 東洋ライス株式会社 企画広報部 関、戸張(電話 03-3572-7550)