

とちぎのおこめ特別広報担当のタレント佐藤美希さん主演の「とちぎ米」新TV-CM公開  
3種類のとちぎ米をファッションショー仕様で紹介

「とちぎ米」新TV-CM『コメ・コレクション』  
9月25日（金）より放送開始

全国農業協同組合連合会栃木県本部（JA全農とちぎ）は、とちぎのおこめに対する理解をより深めていただけるよう、新TV-CM『コメ・コレクション』を、2020年9月25日（金）から関東広域圏＝1都6県放送を開始します。今回の新TV-CMキャラクターには、タレントとして幅広く活躍中の佐藤美希さんが出演します。



## 「とちぎ米」新TV-CM 概要

タイトル : 『コメ・コレクション』15秒  
オンエア開始日 : 2020年9月25日（金）～2020年10/31（土）  
放送エリア : 関東エリア

新TV-CMのキャラクターに起用された佐藤さんは栃木県出身で爽やかなキャラクターが「とちぎのおこめ」にピッタリであることから、昨年「とちぎのおこめ特別広報担当」に就任しました。「とちぎのおこめの“顔”」として今年も引き続き全国のみなさんに「とちぎのおこめ」をPRしていただくべく、今回のCMに出演いただくことになりました。

本作では、「とちほのか」「なすひかり」「とちぎの星」といったバリエーションのあるとちぎのおこめを、ファッションショー仕様で紹介しています。タレントとして幅広く活躍する佐藤さんの、紹介するおこめによって見せる表情や衣装が異なる部分も見どころとなっています。佐藤さんのフレッシュで爽やかな演技が光る「とちぎ米」新TV-CM『コメ・コレクション』に、ぜひご期待ください。

# ストーリーボード

※CMカットをご使用希望の際は事務局までお問い合わせください。



とちぎのおこめ  
コレクション♪



OK!まずはっ  
TOCHIHONOKA!  
GOOD JOB!!



次はっ  
NASU HIKARIii!  
CUTE!!



そしてっ!  
TOCHIGI no HOSHI!  
It's a STAR!!



好きなブランド  
見つかった?  
とちぎのおこめ♪

# 撮影時エピソード

〈ファッションショーさながらの撮影現場〉

佐藤さんが、「とちほのか」「なすひかり」「とちぎの星」のシーンごとに衣装・ヘアスタイル、メイクを変えて登場し、本当のファッションショーのようでした。佐藤さんもどんどん変わる自身の姿に驚きつつ、「私の姿はもちろんです、とちぎのおこめのイメージもガラッとまた新しく変わると思います！」とコメントし、楽しんで撮影されていました。

## 出演者プロフィール

### 佐藤美希(さとうみき)



生年月日：1993年6月26日  
身長：166cm  
血液型：B型  
出身地：栃木県宇都宮  
略歴：第38回ホリプロタレントスカウトキャラバン グランプリ受賞  
TX「FOOT×BRAIN」レギュラー  
CM「アコム」、Jリーグ名誉マネージャー  
週刊プレイボーイ、  
FLASH等でグラビアとしても活躍中

## とちぎのおこめの紹介

### ■とちほのか

お米の代名詞ともいえるコシヒカリ。中でも栃木県産コシヒカリは、日本穀物検定協会による食味ランキングにおいて平成30年産、令和元年産と2年連続で最高評価の『特A』を獲得しました。炊きたてのつやつや感と、もちっとした弾力ある粘り。栃木自慢の“県産コシヒカリとちほのか”を是非ご賞味ください。

パッケージではお米だけではなく、栃木のおいしいものや、これら全てを育む栃木の自然を紹介しています。大切に育てたお米への生産者の想い・豊かな自然・食べる人への温かいおもてなしの心が伝わるように、ぬくもりあるタッチのイラストで表現しました。かわいらしい印象のデザインで、いつもの炊事がちょっと楽しくなります。



### ■なすひかり



なすひかりは県北地域で多く栽培されている『栃木オリジナル』の品種です。早生で耐冷性があり、良食味・良品質を目標として育成されました。太陽の光をたっぷり浴びて大きくふっくらと、そしてうまみ成分をぎゅっと粒に蓄えて、なすひかりはおいしいお米に育ちます。

「なすひかり」の命名の由来は、良食味で耐冷性が強く早生種であることから栃木県の中・北部に適しているため、全国的にも有名な那須高原のさわやかなイメージを想像出来るように「那須高原」の「なす」と、コシヒカリ由来の良食味であることから「コシヒカリ」の「ひかり」を取り「なすひかり」と命名されました。

なすひかりも日本穀物検定協会による食味ランキングで直近の平成30年産、令和元年産はもちろんのこと、過去に何度も「特A」を獲得している、他の品種に負けない栃木県を代表するブランドです。

### ■とちぎの星

「とちぎの星」は、様々な災害にも打ち勝ち、燦然と輝く、栃木の星となつて欲しいという期待を込めて命名されました。ぶくっと大きく、豊かな甘さが特徴的なとちぎの星は、26年産に登場した新たな栃木の顔です。特A経験が多いなすひかりを父親にもち、日本穀物検定協会による食味ランキングで、平成29年産、平成30年産、令和元年産と3年連続4回の最高評価「特A」を獲得、皇位継承に伴う大嘗祭にて使用される米に選ばれたことでも、今注目を浴びております。大粒で炊飯後も粒がしっかりしているのが特徴のとちぎの星は、冷めても美味しく、丼物やカレーなどに良く合い、食卓を賑わせてくれること間違いなし。ただしなすひかりと違うのは収穫が遅く県南地域での栽培にも向いていること。とちぎの星の誕生によって、栃木県のどこでも美味しいお米が栽培できるようになったといっても過言ではありません。米袋はパツと目を惹く、青いパッケージ。もう手に取ってみたいくなっているはず！

