

令和から始まる地域発ソウルフードで、新しいお米の消費スタイルを宇都宮から

こめじだい
新ジャンルお米ヌードル「宇都宮“米時代”」

2023年4月29日(土) -30日(日) 宇都宮で開催されるFIBA 3X3 ワールドツアー開幕戦で先行試食販売開始

あらゆる生活環境で質を諦めない。株式会社エムエスディ（本社：東京都港区、代表取締役：北島大器）は人間の生活の中に潜む生活課題（ディープリンサイト）を丁寧に捉え、生活課題の解決に寄与する商品開発とコンシューマーマーケティング調査・コンシューマー向け新規ビジネス開発・マーケティング支援を行っております。

食品の優等生と言われる日本の地域産のお米

2020年以降、新型コロナウイルスの蔓延・地政学上のリスクの顕在化によるグローバルサプライチェーンの混乱・世界的な資源高・為替の大規模な変動など地球上ではあらゆる分野で大きな変化が起き、物品の値上げラッシュが続いています。エムエスディは、こうした変化を捉えながら、質の高い食生活を実現するイノベーションを目指し、物価変動に強く食品の優等生と言われる日本の地域産のお米を活用し、新しいお米の消費スタイルを実現するお米のアップサイクルプロジェクト「米時代」を進めてきました。

令和発地域のソウルフードとして

この度、米時代の第2弾商品として2023年4月に宇都宮市産米「みやおとめ」を100%した、もちもちつるつる美味しい新食感のお米ヌードルの開発に成功し、2023年4月29日(土)・30日(日)に宇都宮で実施される「FIBA3x3 ワールドツアー-うつのみやオープン-」(〒320-0026 栃木県宇都宮市馬場通り4丁目1-1 宇都宮市パンバ市民広場)のスポンサーとして、先行試食販売を開始いたします。小麦を一切使用せず、食物アレルギー特定原材料28品目不使用、しかもグルテンフリー。常温保存で賞味期限1年間を実現、災害時に活用できるローリングストック非常食としても活用可能です。フードロスの解消を、お米のアップサイクルで。エムエスディは、100年後も愛され、地域に根付く、令和から始まる新しい地域発のソウルフード開発をきっかけに、人に優しく・地域に優しく・地球に優しい仕組みづくりを目指して、本取組みを日本全国・そして世界へと広がっていきます。

食べたもので、体はできている

“米時代”は小麦不使用、しかもグルテンフリーで食物アレルギー28品目不使用だから、お食事に気を使う妊婦さん・お子さんにも安心してお召し上がり頂けます。手軽で安心、しかもすると美味しく食べられるからダイエット食にも最適です。



宇都宮市産米「みやおとめ」

宇都宮市内で生産される銘柄米「みやおとめ」を100%使用して作られたのが宇都宮米時代です。鬼怒川水系の肥沃な大地で育まれたコシヒカリをもちみ貯蔵。清い水と肥沃な大地丹精込めて作ったコシヒカリの中から、美味しさ指数(食味値)100点中75点以上の厳選されたお米です。

「JAうつのみや」HPを参照 <https://www.jau.or.jp/miyadayori/miyayori/>

新ジャンルお米ヌードル

パスタでもうどんでもない、幅広い料理に応用できるヌードルタイプです。ジャンルを問わず幅広い食材・調味料となじみ汎用性の高さが特徴で、卵や長ネギ、醤油でシンプルに味付けした調理メニュー「卵かけごはん麺」は、食材や調味料を引き立てる米ならではのやさしい風味と、麺のもちもちとした食感を楽しめます。

アレンジいろいろ

“米時代”はお米100%だから、納豆・生卵・お漬物・ふりかけ・お茶漬けの素・鰹節・海苔の佃煮・明太子・梅干しなど、今冷蔵庫の中にあるご飯のお供がなんでも合います。お気に入りレシピを作ってみてください。



夏にぴったり！

～かぼすとおろしのさっぱり米時代～



納豆はお米の恋人

～納豆卵の毎日米時代～



宇都宮牛は甘味が売り

～宇都宮づくしの米時代～

グルテンフリーとは

グルテンとは、小麦や大麦・ライ麦などに含まれるたんぱく質の一種で、小麦の場合、グルテニンとグリアジンという二種類のたんぱく質が絡み合ってきたものです。小麦アレルギーではない方も、グルテンフリーの食事を心がける事によって、便秘や下痢、腸内環境の改善、それによる肌荒れやニキビなどの肌トラブルの改善、何となく体調がすぐれない、倦怠感などの改善への期待ができます。今では小麦アレルギーでなくても、自分の体に合った食生活を意識したい人や、常にベストなパフォーマンスを求めるアスリートにも多く取り入れられ、食事でのグルテン摂取選択の重要性は高まっています。

Made in a gluten free factory



製造者：小林製麺株式会社
のグルテンフリーマイスターマーク

「FIBA3x3 ワールドツアー-うつのみやオープナー」での宇都宮米時代提供メニュー

国際バスケットボール連盟（FIBA）が主催する3人制のバスケットボール「3x3（スリーエックススリー）」の国際大会「FIBA 3x3ワールドツアー」の開幕戦「オープナー」が宇都宮市を舞台に開催されます。大会期間中は、4月28日に行われる「オープニングセレモニー」での「FIBA 3x3 ワールドツアー」シーズンアナウンスメントを皮切りに、大会当日の4月29日・30日には、世界トップクラスの選手たちが宇都宮二荒山神社の大鳥居前に集結し、日本文化を象徴する会場で、アーバンスポーツ「3x3」の白熱した戦いが繰り広げられます。

開催情報

2023年4月28日(土) 18:00 - 19:30
4月29日(日) 12:00 - 13:00
4月30日(月) 13:00 - 14:00

会場：バンパ市民広場 (宇都宮二荒山神社参道)

開演イベント会場：宮みらいライトヒル / ライトキューブ宇都宮

※Jリーグ新横浜からバンパ市民広場（馬場町停留所）間の開業バス無料乗車を各会場で配布いたします。（なくなり次第終了）

※主催：L&Lスポーツ・メディア 共催：FIBA 3x3 World Tour Utsunomiya 実行委員会 協力：公益財団法人日本バスケットボール協会（JBA） 後援：スポーツ・一般財団法人日本スポーツ・アスリート協会

750YEN (税込)

これぞ令和のソウルフード！
お米ヌードルに特製ダレをかけて

gluten Free Rice Noodle
"Rice Generation"

アレルギー食品
・小麦・ごま・大豆

ALLERGEN
WHEAT・SESAMI・SOY

A

900YEN (税込)

宇都宮の新グルメ！
お米ヌードルに餃子をのせて

gluten Free Rice Noodle
"Rice Generation"
With gyoza dumplings

アレルギー食品
・小麦・ごま・大豆

ALLERGEN
WHEAT・SESAMI・SOY

B

本イベントにスポンサーとしてエムエスディが参加し、宇都宮米時代のお土産販売と、現地での試食販売を実施いたします。試食販売のメニューは、A) 米時代オリジナル特性ダレをかけた定番とB) 餃子のまち宇都宮特製の餃子のせの2種類を販売いたします。ぜひお試しください。



宇都宮と米時代

太古より、戦勝・安産・学問といった人生における大事な出来事の際にも福德開運を招き、市民の生活を支えてきた宇都宮二荒山神社。"宇都宮米時代"は宇都宮市産米「みやおとめ」で作ったお米ヌードル。茹で時間も短くスープもいらないので、手軽で簡単に調理できます。受験生の合格祈願めしに、ジュニアアスリートの勝ちめしとしてもご活用ください。"米時代"は小麦不使用、しかもグルテンフリーで食物アレルギー28品目不使用だから、お食事に気を使う妊婦さん・お子さんにも安心してお召し上がり頂けます。手軽で安心、しかもずるっと美味しく食べられるからダイエット食にも。

【会社概要】 社名：株式会社エムエスディ (TEL.03-5843-9372)
代表：代表取締役 北島 大器 本社所在地：東京都港区芝浦1-13-10-8F
URL：https://msd1996.jp/ 設立年：1996年 資本金：10,000,000円 従業員数：5名
事業内容：商品開発・コンシューマーマーケティング調査・コンシューマー向け新規ビジネス開発・マーケティング支援・コンサルティング
<報道関係者からのお問い合わせ先>
株式会社エムエスディ 広報担当 中山 明姫 TEL：080-3354-6177 E-mail：aki.n@msd1996.jp