

新潟が誇るお米たちが、厳選された絶品おかずを受け止める
深夜の究極『飯テロ』映像エンターテインメント

ビツバビタ、ゴン攻め、お家芸...
白米史上、最も熱い戦いが今、始まる！
「新潟米 オンザライス選手権」
10月4日（月）23:00より開幕！

新潟県産米（以下「新潟米」という。）のおいしさを伝えるため、新潟米に一品のおかずを乗せ、そのおいしさや見た目の美しさを競う「新潟米 オンザライス選手権」を10月4日（月）より開催いたします。



「新潟米 オンザライス選手権」は、旨味、甘み、粘りや美しさなどの魅力を兼ね備えた新潟米の「見た目の美しさ」に着目し、新潟・岩船・佐渡・魚沼の4地域の「コシヒカリ」と新ブランド米「新之助」の計5種類の新潟米に、厳選された絶品のおかずを「ごはんの上」にのせる = 「オンザライス」する瞬間、どの新潟米が一番おいしそうに、力強く、そして華麗におかずを受け止めることができるのかを競います。

5種類の新潟米には、それぞれのお米の特徴に合わせて各3品、合計15品のおかずを選抜。10月4日（月）から5週間に渡り、深夜23時から、新潟米が厳選された絶品おかずを“オンザライス”する動画をTwitter及びYouTubeで公開します。

新潟県が誇る自慢のお米たちが繰り広げる、白米史上、最も熱い戦いをどうぞお楽しみください。

■「新潟米 オンザライス選手権」とは

「新潟米 オンザライス選手権」は、旨味、甘み、粘りや美しさなどの魅力を兼ね備えた新潟米の「見た目の美しさ」に着目し、新潟・岩船・佐渡・魚沼の4地域の「コシヒカリ」と新ブランド米「新之助」の計5種類の新潟米ごとに、ごはんに合うおかずを各3品ずつ計15品を選抜し、5週間にわたる予選大会を開催。

新潟が誇る5種類の新潟米が厳選された絶品おかず計15品を“オンザライス”する動画をTwitter及びYouTubeにて公開します。

また、毎週投稿される3品の動画から、Twitterにて最もツイート数が多かったおかずのみ予選を通過し、11月中旬に開催予定の決勝大会への参加資格を獲得します。



開催日程：10月4日（月）から11月5日（金）まで、毎週 月曜・水曜・金曜

URL：<https://ngt-ontherice.com/>

Twitter：https://twitter.com/ngt_ontherice (@ngt_ontherice)

YouTube：<https://www.youtube.com/channel/UCQFAF0dNs22tnonQBzNpgbQ>

<実施イメージ>

第1週 10月4日週	新潟コシヒカリ	オンザライス動画公開、投票結果発表
第2週 10月11日週	岩船コシヒカリ	オンザライス動画公開、投票結果発表
第3週 10月18日週	佐渡コシヒカリ	オンザライス動画公開、投票結果発表
第4週 10月25日週	魚沼コシヒカリ	オンザライス動画公開、投票結果発表
第5週 11月1日週	新之助	オンザライス動画公開、投票結果発表
11月中旬	決勝大会	予選を勝ち上がった品々による 最終決戦

■企画背景

「新潟米 オンザライス選手権」は新潟米のおいしさを伝えるために企画されたプロジェクトです。ご飯は見た目の美しさ、香り、舌触り、味などを通じておいしさを実感することができます。

ごはんと共に一品のおかずを食べるシーンは、ごはんとおかずが持つおいしさを同時に楽しむことができ、ライフスタイルが多様化する昨今、料理をする時間が少ない日などに、手軽に食を充実させることができる方法でもあります。また、日本におけるお米の消費量は減少傾向にあります。新潟県では、日本の米どころとして、この状況を変えるべく改めて、お米のおいしさ、魅力を伝えていきたいと思っています。

本プロジェクトでは動画をご視聴いただく皆様に伝えたい「見た目の美しさ」にフォーカスして、真っ白な新潟米のご飯におかずを乗せる瞬間の美しさを視聴者の皆様に評価いただき、その魅力を多くの方々に発信する企画となっております。本プロジェクトの動画を通じて新潟米のおいしさを再認識していただけると幸いです。

※ 各お米とおかずの公平性を保つため同条件下で撮影を行い、その様子を紹介しております。

※ 撮影に使用した食材は関係者で全ておいしくいただきました。

■ 5種の新潟米について

「新潟米 オンザライス選手権」には、新潟が誇る5種のお米たちが参戦。厳選された絶品おかずの数々を、力強く、柔軟に、そして華麗に受け止めます。

新潟コシヒカリ

日本随一の穀倉地帯である広大な越後平野・高田平野育ち。信濃川や阿賀野川などから流れる豊かな栄養を含んだ水で、新潟の農家が大切に育てたお米。長年愛される新潟米のフラッグシップ。



岩船コシヒカリ

県北の地、村上市・関川村で生産されるお米。朝日連峰や飯豊連峰など雄大な山々に囲まれた大自然と、三面川や平成の名水百選にも選ばれた荒川からのミネラル豊富な清流がおいしさの理由です。



佐渡コシヒカリ

「朱鷺と暮らす郷」で環境保全型の農法で育てられるお米。日本海に囲まれ、対馬暖流の影響を受けて夏は涼しく冬は暖かい海洋性気候がもたらす清浄な空気です。



魚沼コシヒカリ

全国有数の豪雪地帯、魚沼地域出身のお米。豪雪がもたらす良質な雪解け水が水田を潤し、昼夜の気温差も大きく、まさに米づくりに最適な環境でつくられる高品質な、日本のトップブランド米。



新之助（しんのすけ）

米どころ新潟のプライドにかけて約20万株の候補の中から選び抜き、開発した新たなブランド米です。弾力のあるしっかりとした食感と粒感が魅力で、全体のバランスが優れている新潟コシヒカリとは異なるおいしさです。

地球温暖化の進行に備え、高温になっても品質が高くおいしいお米として開発されました。収穫時期はコシヒカリより遅い晩生（おくて）品種です。

HP : <https://shinnosuke.niigata.jp/>

Twitter : [@shinnosuke_ngt](https://twitter.com/shinnosuke_ngt)



おかず選定者 佐藤智香子さん

料理研究家・フリーアナウンサー・野菜ソムリエPro.

生産現場の取材を通じて食の世界に魅せられる。

野菜ソムリエPro.の資格を有し、旬の野菜、発酵食品を取り入れたレシピを得意とする。

年間レシピ考案数は300以上。

著書「365日おにぎりレシピ」「ONIGIRI」は世界料理本大賞2020ライス部門で世界一となる。

HP : waioli-k.com

Instagram : [waiolikitchen365](https://www.instagram.com/waiolikitchen365)



合計30名様に新潟米の新米が当たる！新潟米「新之助」公式Twitterアカウントでは、10月2日より6週連続でタイアッププレゼントキャンペーンを実施！

今回参戦するお米の1つ、「新之助」の公式Twitterアカウントでは、「新潟米 オンザライス選手権」とタイアップして、10月2日から6週連続で、毎週5名 合計30名様に抽選で新潟米の新米が当たるキャンペーンを実施します。

＜応募方法＞

- 1.お手持ちのTwitterアカウントより、①「新潟米『新之助』 (@shinnosuke_ngt)」と②「新潟米 オンザライス選手権 (@ngt_ontherice)」の公式アカウントを両方フォロー
- 2.新潟米「新之助」公式Twitterアカウント内の対象のキャンペーン投稿をリツイートいただいた方の中から、抽選で毎週5名様に新潟米コシヒカリもしくは新之助の新米をプレゼントいたします。

- 詳細はこちらよりご覧ください : <https://shinnosuke.niigata.jp/news/2021/09/1782/>