

報道 各位

全国農業協同組合連合会 栃木県本部
(JA 全農とちぎ)

「NewDays」×「とちぎの星」おにぎりタイアップについて

この度、11月16日（火）～12月6日（月）の期間、株式会社 JR 東日本クロスステーション リテールカンパニーが運営する「NewDays」および「NewDays KIOSK」で販売しているプライベートブランドのおにぎり「こだわり黄金（こがね）シリーズ」のお米に「とちぎの星」を使用し、販売することになりました。

つきましては、ぜひご取材を賜り、広く消費者の皆様へお知らせくださいますよう、ご案内申し上げます。

記

1. 販売期間：2021年11月16日（火）～2021年12月6日（月）
2. 販売エリア：首都圏・長野エリア、新潟駅の「NewDays」・「NewDays KIOSK」
(一部店舗除く)
3. その他：詳細は別添を参照願います。

以上



※本文章は県庁記者クラブへも投稿しています。
JA グループや行政から同内容の文章が
出ている場合がありますが、ご了承ください。

【この件に関するお問い合わせ先】

JA 全農とちぎ 米麦部 米穀課 担当：林、川上
所在地：宇都宮市平出工業団地 9 番地 25
電話：028-616-8820（土日祝日除く 9 時～17 時）

2021年11月11日
株式会社JR東日本クロスステーション
リテールカンパニー

栃木県産のオリジナル品種米 「とちぎの星」を使用したおにぎりを NewDaysで11月16日から発売！

株式会社JR東日本クロスステーション リテールカンパニー（所在地：東京都渋谷区、カンパニー長：白石 敏男）が運営する「NewDays」「NewDays KIOSK」では、プライベートブランドのおにぎり「こだわり黄金(こがね)」シリーズにおいて、栃木県産のオリジナル品種米「とちぎの星」を使用したおにぎりを11月16日（火）から期間限定で発売いたします。

「とちぎの星」は大粒で豊かな甘さがあり、炊飯後も粒がしっかりしていて、冷めてもおいしいため、おにぎりにも適したお米です。今回は、こだわり黄金シリーズの通常のラインナップに加え、中具に栃木県産の銘柄牛「とちぎ和牛」を包んだおにぎりを限定で発売いたします。

商品概要

【販売期間】 2021年11月16日(火)～12月6日(月)

【販売箇所】 首都圏・長野エリア、新潟駅のNewDays・NewDays KIOSK（一部店舗除く）

栃木県産オリジナル品種米「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、栃木の星となって欲しいという期待を込めて命名しました。

おいしいお米ができる条件、それは「昼夜の寒暖差」です。栃木県の夏は日中30℃を超え暑い日が続きますが、夜間は気温が下がり過ごしやすくなります。なぜ夜間が涼しくなるか？ それは栃木県名物の雷が大きく関係しています。県の中心である宇都宮市は「雷都」と呼ばれるほど雷が鳴り、その多くは夏に集中しています。雷を伴った夕立のおかげで夜の気温が下がる。この条件がとちぎ米の「おいしさ」につながっています。温かい米飯でのとちぎの星は味度が高く、旨味成分が多く含まれています。また、冷飯でのとちぎの星は食味と粘りが良いため、冷たいご飯を口の中で噛むほどほぐれて、粘りと弾力のある食感（美味しさ）が感じられます。



<店頭ポスターイメージ>



<パッケージイメージ>



こだわり黄金 とちぎ和牛
(とちぎの星米使用)
240円(税込)

栃木県産の銘柄牛「とちぎ和牛」の旨味を引き立てるように、塩コショウで味付けしました。柔らかい霜降り肉が楽しめます。

※「こだわり黄金」は専門店の味を目指し、米・塩・海苔・中具すべてにこだわったワンランク上のおいしさを目指すシリーズです。期間中は、全商品とちぎの星米を使用して販売いたします。