



## 旭川市報道依頼

各報道機関 様

令和4年10月18日

発信課	農政部農業振興課
担当者	鈴木 玲香
連絡先	電話 0166-25-7438
	FAX 0166-26-8624
	E-mail nougyoupinkou@city.asahikawa.lg.jp

分類	<input checked="" type="checkbox"/> イベント・行事 募集 契約・入札 会議・説明会 その他 (該当する分類を囲むこと。)
日程	①11月19日②11月20日
発表項目 (行事名)	① ななつぼしレストラン (19日) ② 「旭川っ子」ななつぼし料理教室 (20日)
概要 (趣旨・日時・場所・内容等を記入すること。)	<p>旭川産の米のみを使用する4農協統一ブランド米「大雪山見て育ったのななつぼし」が、今年の新米からパッケージをリニューアルしたことから、当該ブランド米を積極的に地元消費者等にPRするため、旭川市出身の下國伸シェフに御協力いただき、新米ななつぼしを使ったフレンチのコースを提供するイベントと小学生向けのお米の料理教室を開催します。</p> <p>①ななつぼしレストラン 日時：2022年11月19日(土)12時から14時 場所：農業センター(神居町雨紛) 対象：18歳以上 定員：5名(応募多数の場合は抽選)</p> <p>②「旭川っ子」ななつぼし料理教室 日時：2022年11月20日(日)10時から13時 場所：農業センター(神居町雨紛) 対象：小学4年生～小学6年生 定員：20名(応募多数の場合は抽選)</p> <p>イベント詳細は添付資料を参照ください。 お米の新たな可能性を探るイベントになりますので、報道方ぜひよろしくお願いたします。</p>
添付資料	<input checked="" type="checkbox"/> 有 ・ 無 イベント概要・レストランチラシ・料理教室チラシ
報道(取材)に当たってのお願い	
備考	

## 米消費拡大推進事業

### 1 実施目的・概要

旭川産の米のみを使用する4農協統一ブランド米「大雪山見て育ったのななつぼし」が、今年の新米からパッケージをリニューアルしたことから、当該ブランド米を積極的に地元消費者等にPRするため、新米ななつぼしを使ったフレンチのコースの提供と小学生向けのお米の料理教室を実施する。また、事業を通して、米の活用方法や米の可能性を拡大していく。

### 2 イベント詳細

#### ①ななつぼしレストラン

日時：2022年11月19日（土）

内容

- ・新米「大雪山見て育ったのななつぼし」を使い、前菜・メイン・デザート全てななつぼしが主役となるコースを参加者に提供。
- ・ななつぼしのおいしさを知ってもらい、当該ブランド米の認知度向上を目指す。
- ・炊く以外の米の料理を提供し、米の可能性を広げることで消費拡大につなげる。
- ・米以外の食材についても、地場食材を使用する。
- ・下國シェフと調理学校生徒が調理師、昼・夜2部制で料理を提供。
- ・昼12:00～14:00（25名）、夜18:00～20:00（25名）  
（うち、昼の部5名を一般市民から公募。広報誌10月号に掲載）

#### ②「旭川っ子」ななつぼし料理教室

日時：2022年11月20日（日）10:00～13:00

内容

- ・将来を担う旭川キッズたちへ、地元のななつぼしの素晴らしさを伝える。
- ・新米ななつぼしを使い、炊き立てのご飯の美味しい食べ方を伝授。
- ・ビーフシチューとお米のアイスの調理、実食を想定。
- ・参加人数は20名前後。人数によっては入替制での実施も検討。  
（参加者は全て一般公募。広報誌10月号に掲載）

### 3 開催場所

旭川市農業センター

### 4 主催

旭川米生産流通協議会

旭川市



1DAY ONLY

# ななつぼし

NANATSUBOSHI RESTAURANT

## レストラン



### 1日限りの【ななつぼしレストラン】

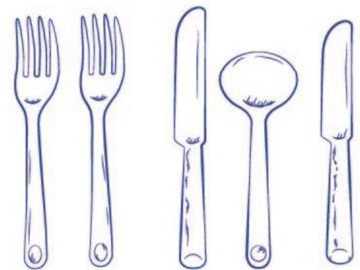
今年秋に収穫された「旭川産米ななつぼし」を全てのお皿に使用したフレンチのコース料理を提供いたします。  
その他の材料も地元農産物を使用します。  
お米の新たな可能性が味わえる特別メニューをお楽しみください。

11/19  
(土)

ランチ 12:00～14:00  
LUNCH

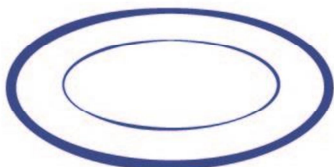
ディナー 18:00～20:00  
DINNER

※ランチ5名を応募抽選いたします。  
その他は招待客とさせていただきます。



開催  
場所

旭川市農業センター  
(旭川市神居町雨紛7)



共催

旭川米生産流通協議会  
旭川市

## お米の可能性を広げる

炊きたて熱々のご飯、おいしいですよね  
でも、日本人の食卓からお米の登場機会が減り続けています  
食生活の多様化、少子高齢化、世帯構造の変化、  
いろいろ言われてはいますが・・・  
それなら、私たちが新しいお米の食べ方を生み出せばいいじゃない？  
みんなの知らないお米のおいしさが、みつかるはず  
私たちの大切なお米の世界を広げるため  
北海道で一番多くのお米を作っているこの地から  
新たなお米文化を創造し、発信します  
この小さな活動が、大きなうねりとなり  
みんなが今よりもっと楽しく  
もっとたくさんのお米を食べられるようになることが、  
私たちの願いです

旭川にある4JAの統一ブランド米  
「大雪山見て育ったのななつぼし」は、  
旭川で生産された選りすぐりの  
ななつぼしのみを使用しています。  
つや・ねばり・甘みのバランスが抜群で、  
冷めても美味しいのが特徴です。  
今回のイベントでは、こちらの新米を  
使用して様々な料理を作ります。



## 下国伸シェフ

北海道・旭川出身、1986年生まれ。  
料理人の父の影響で料理の道を志し、旭川  
調理師専門学校へ入学。  
2017年、札幌の老舗フレンチレストラン・  
コートドールの4代目の料理長に就任。その  
後、ミシュラン1つ星の評価を受ける。  
CHEF-1グランプリ2021では、応募総数  
761人の中から見事優勝。同年末にコート  
ドールを退職し、フリーの道へ。

出身の旭川でイベントができることに  
とても嬉しく思い、感謝しております。  
「ななつぼし」の可能性は無限です！  
練り上げたレシピ・料理をお楽しみください。



# 旭川っ子



COOKING CLASS

1DAY ONLY

## ななつぼし



# 料理教室



今年秋に収穫された「旭川産米ななつぼし」を使用した  
 とっても美味しいレシピをみんなで一緒に作りましょう！  
 ただ炊くだけじゃない。  
 お米の知らない一面を知ることができるかも!?

11/20  
(日)

### 小学生向け料理教室

10:00～13:00

※食体験授業は応募当選者のみ来場いただけます  
 ※定員 約20名 (小学4年生～6年生対象)



開催  
場所

旭川市農業センター  
(旭川市神居町雨紛7)

共催

旭川米生産流通協議会  
旭川市

## お米の可能性を広げる

炊きたて熱々のご飯、おいしいですよね  
でも、日本人の食卓からお米の登場機会が減り続けています  
食生活の多様化、少子高齢化、世帯構造の変化、  
いろいろ言われてはいますが・・・  
それなら、私たちが新しいお米の食べ方を生み出せばいいじゃない？  
みんなの知らないお米のおいしさが、みつかるはず  
私たちの大切なお米の世界を広げるため  
北海道で一番多くのお米を作っているこの地から  
新たなお米文化を創造し、発信します  
この小さな活動が、大きなうねりとなり  
みんなが今よりもっと楽しく  
もっとたくさんのお米を食べるようになることが、  
私たちの願いです

旭川にある4JAの統一ブランド米  
「大雪山見て育ったのななつぼし」は、  
旭川で生産された選りすぐりの  
ななつぼしのみを使用しています。  
つや・ねばり・甘みのバランスが抜群で、  
冷めても美味しいのが特徴です。  
今回のイベントでは、こちらの新米を  
使用して様々な料理を作ります。



## 下國伸シェフ

北海道・旭川出身、1986年生まれ。  
料理人の父の影響で料理の道を志し、旭川調理師専門学校へ入学。  
2017年、札幌の老舗フレンチレストラン・コートドールの4代目の料理長に就任。その後、ミシュラン1つ星の評価を受ける。  
CHEF-1グランプリ2021では、応募総数761人の中から見事優勝。同年末にコートドールを退職し、フリーの道へ。

素敵な食体験は一生モノ！  
みんなの記憶に残るような  
特別なレシピを考えました。  
楽しく美味しく学びましょう！