

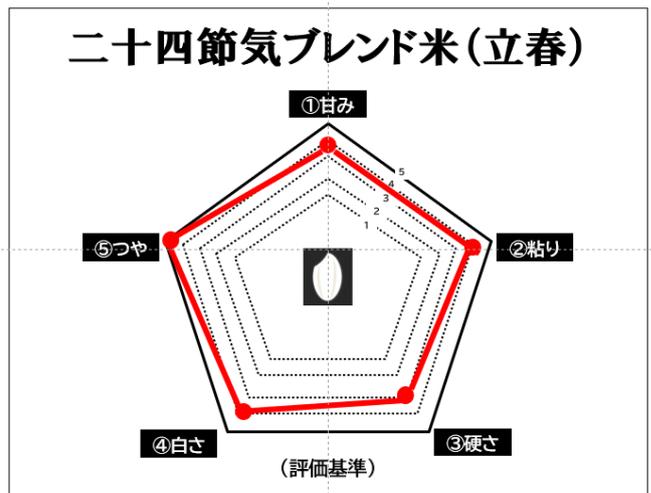
全国初！季節を感じる二十四節気ブレンド米

「二十四節気ブレンド米」1月30日(木)新発売

地元ヒノヒカリを中心に、季節に応じて各地のお米をブレンド



■二十四節気ブレンド米(立春) 商品



■評価基準

京都府八幡市で平成18年から米屋を営んでいる玄米屋ウエトミの上田 那未(うえだ なみ)と申します。当店は国宝石清水八幡宮にほど近い京阪石清水八幡宮駅から車で約5分の場所にあります。全国の農家さんから仕入れた安心・安全なお米を料理に合わせてブレンド。中華料理屋、寿司屋、料亭、幼稚園、ホテルなどへ業務用米を販売しております。また一般顧客へもお米を販売しており、売上の8割を占める高い人気のブレンド米を地元のPRも兼ねて八幡のヒノヒカリを使った、その時期に食べて美味しいと感じるブレンド米を新たに「二十四節気ブレンド米」と命名し1月30日(木)から販売させていただきます。

第一弾として、二十四節気のひとつである2月3日の「立春」に食べて頂きたいブレンド米を「二十四節気ブレンド米(立春)」として販売いたします。八幡の米農家である鷹野雅生(たかの まさお)さんが作ったヒノヒカリをメインにブレンドしています。寒さも峠を越え、春の気配が感じられるこのうれしい思いをお米に詰め込んで作っております。

つきましては、ぜひ、貴番組・貴紙にて取材の程、宜しくお願いします。

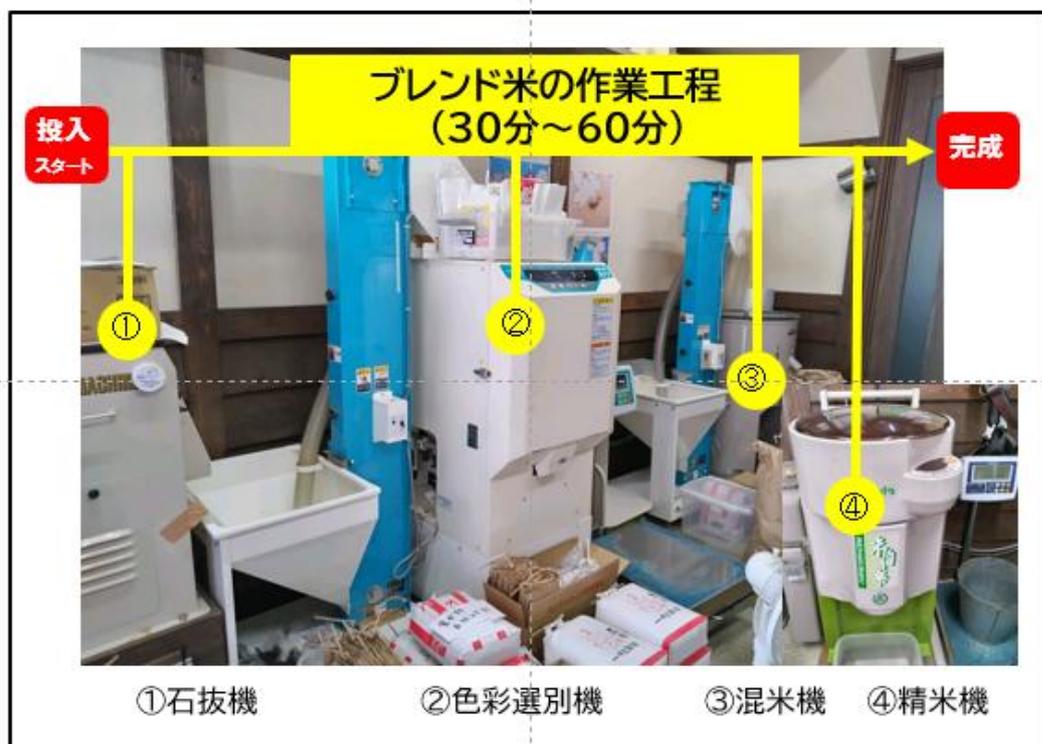
1.【顧客ターゲット】「全国の飲食店や個人のお客様」

詳細⇒季節に応じて、美味しいお米を食べたい方

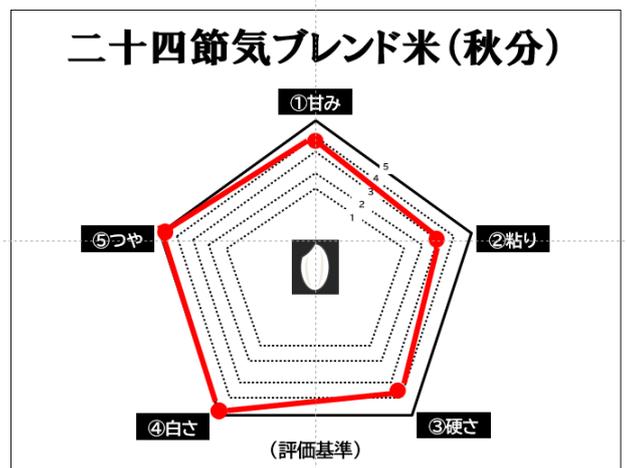
2.【コンセプト】「面白い」×「商品(お米)」

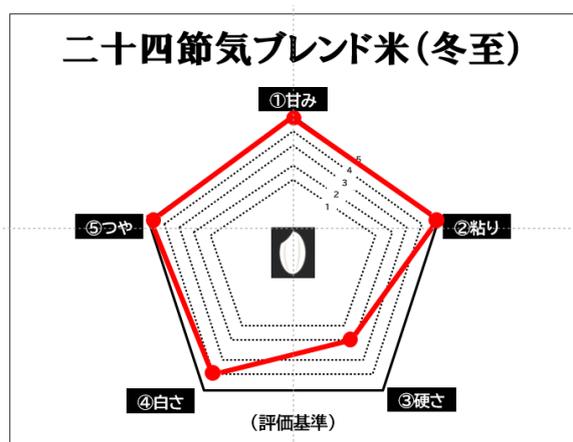
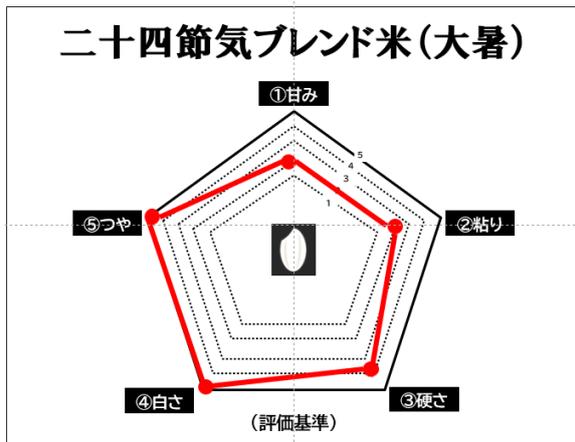
詳細⇒こだわって作っている地元の農家さんの米を 24 節気に合わせてブレンドした味の違いを楽しめる 24 種類のお米

3.【強み】「小ロットで様々なブレンド米を精米することが可能」



4.【リリースのポイント】二十四節気ブレンド米の一部紹介

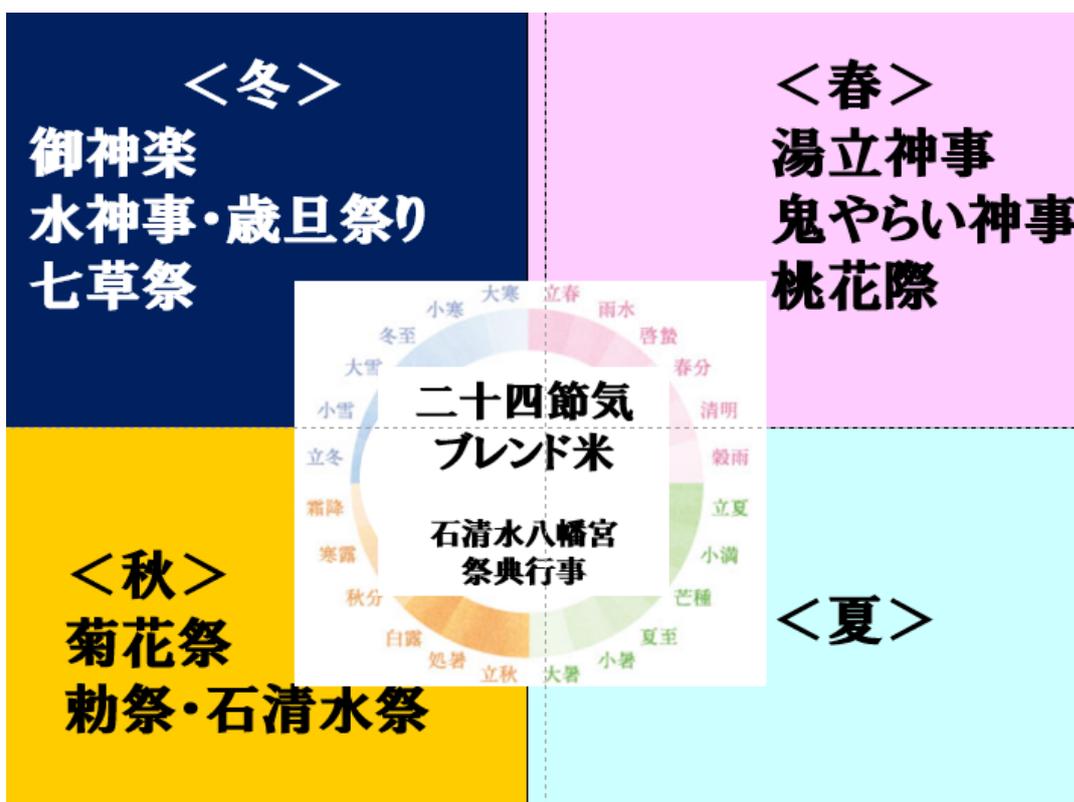




- ・ごはんがメインとなるような、お米を食べて季節を感じる楽しさを知って欲しい
- ・春夏秋冬、おいしいと感じるご飯の味は変化することを知って欲しい
- ・地元のお米を更においしく感じるようにブレンド

5.【この商品をはじめた理由】または【目標&夢】

お米の消費量が年々減っていく中、お米のおいしさを発信することで少しでも米好き人口を増やしていきたい。まずは興味を持って食べて頂けるよう 24 節気に合わせて開発したブレンド米を考案しました。地元にある国宝「石清水八幡宮」は 24 節気に合わせて様々な行事が行われています。「八幡」という素晴らしい地元をお米と共に盛り上げていきたいと思っています。



<以下、参考資料>

■店舗責任者 上田 那未



- ・昭和 52 年 3 月 「リカーショップうえとみ」父が創業
- ・平成 18 年 娘の上田 那未が米屋を開始
- ・平成 19 年 「玄米屋ウエトミ」に屋号変更
- ・同 年 ブレンド米の販売開始
- ・令和 7年1月 二十四節気ブレンド米の販売

■その他（特許・表彰など）

- ・2011 年 10 月 25 日「知恵の経営」実践モデル企業として認証
- ・2022 年 9 月 6 日 HACCP 取得

■資格

「五つ星お米マイスター」「水田環境鑑定士」「米・食味鑑定士」「ごはんマイスター」

■商品概要

商品名	「二十四節気ブレンド米」
特徴	24 節季に食べておいしいと感じる地元のお米を使ってブレンドした 24 種類のブレンド米
発売日	令和 7 年 1 月 30 日(木)
販売先	店舗
販売価格	全種類(白米価格)/5キロ 3,800円(税込)

<資料に関してのお問合せ先>

玄米屋ウエトミ 広報担当:上田 那未
電話: 075-982-9180 (携帯 090-6234-4903)
FAX: 075-982-9185
E-Mail: uetomi-rice@gol.com
HP アドレス: <https://genmaiya-uetomi.com/>
住所: 〒 614-8036 京都府八幡市八幡柿木垣内 1-14