

FROM KORIYAMA

ASAKAMAI 887 新米祭

17 [SAT] 14:30-21:00

18 [SUN] 10:30-15:00

DECEMBER 2022

WELCOME

RICE
MISO SOUP
OMUSUBI
SAKE
PAIRING

AT
THE KITCHEN PLATFORM

聞いて、食べて、学び、楽しむ



ASAKAMAI 887

米どころ郡山が挑むコシヒカリの最高峰。
米づくりにかかる88の手間と“日本一厳しい”
7つの生産基準を満たす、福島県郡山産米
「あさか舞」のフラッグシップとなる最高級米が
「ASAKAMAI 887(アサカマイハチハチナナ)」です。

Instagram: [asakamai887](#)
Twitter: [asakamai887](#)
URL: [www.asakamai.com](#)
Online Store: [https://asakamai.theshop.jp](#)

EVENT DETAILS

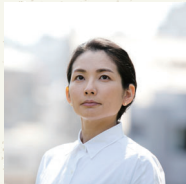
12月17日(土)・18日(日)は「ASAKAMAI 887 新米祭」!

米作りにかかる“88”の手間と日本一厳しい“7”つの基準を満たす究極の郡山産コシヒカリ「ASAKAMAI 887」の新米のおいしさを食べて、聞いて、学び、楽しく味わえる2日間のお祭りです。

お米ライター柏木智帆さんのワーク&トークセッションをはじめ、出張専門・オーダーメイドのおむすび屋「山角や」さんによるワークショップとおむすびランチ、山角やさんと仁井田本家のコラボレーションによる「おむすびBAR」が登場。

さらに、ランチとBARでは、食べる芸術表現を探索する「志なだ」さんの「味噌湯」も一緒に楽しみたいだけなど、ASAKAMAI 887のさまざまな味わい方をご提案します。

PROFILE



柏木智帆 お米ライター

年間200種以上の米を試しながら、お米文化の再興とお米の消費アップをライフワークに、執筆、ワークショップ、講演など、お米の魅力を伝える活動を精力的に行っている。3歳の娘の食事やお弁当づくりを通して、食育にも目を向けている。「お米ライターが探る世界と日本のコメ事情」(Forbes Japan)、「お米偏愛主義論」(朝日新聞デジタル論座)他、連載多数

Instagram: [chiho_kashiwagi](#)

Blog: [https://chihogohan.hatenablog.com/](#)



水口拓也 むすび手

山角や(SANKAKUYA)、出張専門・オーダーメイドのおむすび屋、出張先でお寿司屋さんのようにネタを並べ、一つ一つ丁寧にむすぶ。日本各地の食材をアレンジして日本人のソウルフード「おむすび」の新しい魅力を提案するべく、ケータリングやワークショップ、メニュー提案、商品開発などを行う。またクリエイティブディレクターとして、グラフィックデザイン、撮影、映像制作なども手掛ける。

URL: [www.sankakuomusubi.jp](#)



シナダタカシ 味噌汁や

味噌湯志なだ、出張味噌汁や/味噌湯/脱家/分子栄養学/味噌汁を茶の湯に見立てた「味噌湯」という名の食べる芸術表現を探索しています。元浅草に脱家のできる味噌湯のお店を作っています。

Instagram: [ctakactaka](#)

仁井田本家 酒蔵

福島県郡山市1711年創業。「日本の田んぼを守る酒蔵になる」を使命として、無化学肥料・無農薬のお米を使い、全量を生もとどり、自分が飲んでも美味しいと思う、米の旨みがある日本酒を大前提とし、酒造りの為の水、米、環境を守ることで次世代に引き継ぐ永続的な蔵を目指しています。日本酒だけではなく、お米を使った発酵食品やスイーツの開発なども積極的に行っている。

Instagram: [nidadahonke](#)

URL: [www.1711.jp](#)



SCHEDULE

12月17日(土)

14:30-16:30

お米のおいしさを学び楽しむ!

お米ライター柏木智帆さんの

ワーク&トークセッション

(柏木智帆)

講師にお迎えするのは、お米の魅力や可能性を追究するお米ライター柏木智帆さん。お米に対する思いや、おいしさを引き出すこだわり等を語っていただきながら、参加するみなさんとおいしくお米を味わう炊き方、食べ比べ、そして香りや味わいの違いを比較など、実践を通じてASAKAMAI 887のおいしさを学び、楽しんでいただけるワークショップです。

事前申し込み制
申込はこちら



16:30-21:00

新米×新酒のペアリング!

新米と新酒のペアリング!

おむすびBAR

(山角や×仁井田本家×志なだ)

今年も新米と新酒の時期がやってきた!この時期ならではの、「新米おむすび×新酒」のペアリングイベントです。お食事はおむすびのほか、日本酒にぴったりのおつまみ、シナダタカシさんの「味噌湯」もご用意しています。山角や×仁井田本家×志なだが結ぶ新たなおいしさをぜひご体験ください。

※お酒が飲めない方にはノンアルコールドリンクもご用意しています。

12月18日(日)

10:30-12:30

新米おむすびの魅力をはおぼろ!

みんなで炊いて、みんなでむすぶ!

山角やさんのおむすびワークショップ

(山角や)

ASAKAMAI 887の新米をみんなで炊いて、みんなでむすぶ、おむすびのワークショップ。土鍋と炊飯器で炊き比べ、たくさんの食材とのマリアージュなど、ASAKAMAI 887の可能性を多方面から引き出します。お家でも美味しいおむすびができる、即実践できるレシピ付き。親子でも、家族でも、ご友人でも、一人でも、ご参加いただけます!

事前申し込み制
申込はこちら



13:00-15:00

(15:00ラストオーダー、16:00閉店)

おむすび×味噌湯 限定100食!

山角やさんのおむすびランチ

(山角や×志なだ)

出張専門・オーダーメイドのおむすび屋「山角や」水口拓也さんと味噌汁を茶の湯に見立てた「味噌湯」という名の食べる芸術表現を探索しているシナダタカシさんとのコラボレーション。炊き立ての新米をひとつひとつ丁寧にむすんだオーダーメイドのおむすびと「味噌湯」の織りなす味わいをぜひご賞味ください。

THE KITCHEN PLATFORM

〒963-0107 福島県郡山市安積4-230

駐車場: 建物東側の駐車場をご利用下さい。

最寄駅: 安積永盛駅から徒歩15分



詳細は下記イベントページもご確認ください。

[https://fb.me/e/5khLCvthH](#)

