

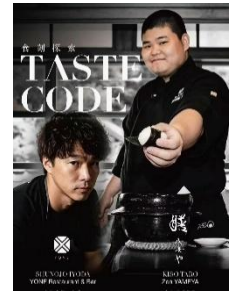
（件名）道産米を使ったおにぎりイベントについて

■イベント概要

- ・7月3日、上海市内のレストランにて、道産米・ななつぼしを使ったおにぎりのコース料理を提供するイベントが開催されました。イベントには世界一のおにぎり職人としてSNSで話題の「おにぎり太郎」さんこと木曾太郎さんが招かれ、腕前を披露しました。概要は次のとおりです。

【食刻探索 TASTE CODE】

- ・日 時：2026年7月3日（金）17:30～21:30
- ・会 場：YONE RESTAURANT & BAR
(ホテル・THE 上海 EDITION 内にある創作和食ダイニング)
- ・主 催：YONE RESTAURANT & BAR
- ・内 容：世界からトップクラスのシェフを上海に招きコラボする YONE のシリーズ企画。今回はおにぎり太郎さんが招待され、YONE の伊豫田シェフとともにおにぎりをメインとしたコース料理を提供。
- ・来店者：40名（完全予約制）



■当日の状況

- ・炊飯に使用する水や調理設備の条件が日本とは異なるため、イベント直前まで美味しく炊く方法を試行錯誤した結果、オーブンレンジで土鍋ごと加熱した後、最後に炭火で炊き上げるというこだわりの方法が採用されました。
- ・慣れているとは言え、炊き立てのご飯を握るのはかなり熱いとのことで、時より苦しそうな表情を浮かべながらも、一人ひとりの目の前でふんわりと丁寧に握る姿はまさにおにぎり職人！来店者はめったに見ることができない職人技に見惚れながら、その姿を熱心に動画や写真に収めていました。
- ・出来立ての塩むすびは、味、食感、粘りが絶妙で、ななつぼしの持ち味であるバランス感が十分に活かされており、来店者からは「これほど美味しいおにぎりは食べたことがない！」と、賞賛の声が聞かれました。
- ・おにぎりの具材（たらこ、山椒の実など）は小鉢で提供され、お好みに合わせてトッピングするスタイル。塩むすびでお米の味わいをしっかりと感じた後は、各具材とのマッチングを楽しむことができ、飽きることがありません。
- ・土鍋のふたが開いたときに立ち上がる湯気と香り、アツアツのご飯をダイナミックに握る姿…この日、おにぎり太郎さんが披露した匠の技はお米の魅力を最大限に引き立て、終始来店者を魅了しました。一日限りのイベントでしたが、道産米の美味しさを効果的に伝える貴重な機会となりました。



道産米を披露するおにぎり太郎さん



炊き立てのご飯を熱いうちに手早く握り提供



別皿で提供された具材