

Umekiki Marché 特別企画

ごはん片手に、シェフのおかずめぐり。

「おこめまつり」開催！

supported by Panasonic Wおどり炊き

～食欲の秋、おなかいっぱいになる3日間。～



株式会社エヌケービー（本社：東京都千代田区、社長：外谷 敬之）と株式会社ぐるなびは、グランフロント大阪ショopp&レストランにおいて、Umekiki Marché（ウメキキ マルシェ）の特別企画として、10種類のお米とおかずを楽しむ食のイベント「おこめまつり」を2019年11月1日（金）～11月3日（日）の3日間、開催します。

Umekiki Marché は、“つくり手と、なじみになる”をコンセプトに、2016年から定期的に開催している都市型マルシェで、今回で17回目を迎えます。ふだんは新鮮な青果品や加工品を販売するマルシェですが、今回は趣向を凝らして、「おこめ」をテーマに、自治体や生産者の選りすぐりのお米や、グランフロント大阪での飲食店のシェフがこの日のために考案したお米に合うオリジナルメニューを限定販売します。

炊き立てのお米は、おかずのバランスに合わせて量を選べる他、利き米セットもご用意。おかずやメニューが多彩なので、自分好みの定食を作って楽しむことができます。炊き上げは、お米本来のおいしさを引き出す、最高峰モデルの炊飯器「Wおどり炊き」（パナソニック株式会社）VSXシリーズを使用します。50銘柄のお米を炊き分ける「銘柄炊き分けコンシェルジュ」でお米の個性を最大限に引き出した、米どころも認めるごはんを味わうことができます*。

食せるお米は、粘り気が多く、もちもちとした食感と甘みをもつ「ゆめぴりか」(北海道)、粘り、甘みや旨みのバランスが良く風味がある「あきたこまち」(秋田)、粘り気としっかりとした粒感をもつ「雪若丸」(山形)、適度な粘り気と優しい口当たりの「ひとめぼれ」(福島)、食べ応えのあるしっかりとした食感をもつ「天のつぶ」(福島)、大粒で味にコクと厚みのある「新之助」(新潟)、粒の弾力や適度の粘り、優しい甘さをもつ「いちほまれ」(福井)、香りと甘みが豊かでふくよかな「村岡米」(兵庫) 強い粘りと香りをもつ「農樹コシヒカリ」(京都)、もちもちとした食感や甘みをもつ「土佐天空の郷 にこまる」(高知)。

お米に合うメニューを提供する飲食店は、「Bar Español LA BODEGA (バル エスパニョール ラ・ボデガ)」「鶴橋 焼肉 白雲台」「Italian Bar PIENO festa (イタリアンバール ピエーノ フェスタ)」「世界のビール博物館」「世界のワイン博物館」「Café & Meal MUJI (カフェ&ミール ムジ)」「Lis Larry (リズ ラリー)」です。

* 会場では10種類のお米を振る舞います。その内5種類を「W おどり炊き」で炊き上げます。

■「おこめまつり」開催概要

開催日時 : 2019年11月1日(金)～11月3日(日) 11:00～20:00 ※最終日のみ19:00終了
雨天決行、荒天中止、入場無料、飲食は自己負担

会場 : グランフロント大阪 うめきた広場(大阪市北区大深町4-1) *JR大阪駅から徒歩すぐ

主催 : グランフロント大阪 ショップ&レストラン、株式会社エヌケービー

協力 : 株式会社ぐるなび

協賛 : パナソニック株式会社