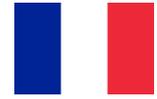




2020.10.16



# Japan Rice Peace Project

## 糸魚川大火を乗り越えて新潟清酒をパリへ輸出します 新潟米の素晴らしさを世界に広げる！

○ 中越地震、糸魚川大火、災害を乗り越えて海を渡る ○



加賀の井酒造で試飲するジェローム社長（左）と Salon du Sake 主催者のユイ・シルバン氏

「米」には見えない「食のバリアー」を破る力があると思います。日本を襲った幾多の自然災害です。災害時に要配慮者や高齢者・女性・乳幼児・外国人の方が避難生活で苦勞する姿を見て、米の力で解決できなかと考えました。

中越地震以来、生産者、食品製造者、大学・高専と連携して、「だれもが安心・安全に食べられる」食品の開発をし、全国の自治体等で備蓄されてきました。

さらに米の魅力を進化して世界に広げるためには、災害時の非常食だけではなく、新潟の米と水、そして、越後杜

氏の技の融合の「日本酒」の普及でした。

パリで日本食レストランと弁当店を営む Edo Star のジェローム社長と出会ったのは、昨年 10 月にパリで開催された「Pudlo Paris」のイベントでした。翌月には来日し新潟に足を運ばれ加賀の井酒造、エコ・ライス、ガトウ専科を視察し、今年 6 月には当社のコシヒカリ 2,160 kg を輸入しました。

ジェローム社長が加賀の井酒造を訪問し輸入することを即決しました。輸出のために大急ぎで日本酒の輸出免許を当社が取得しました。そして、今回、初めてパリに向けて日本酒を輸出します！

出荷日時：新潟積込 10月21日(水) 13:00~

- ・酒の出荷場所 加賀の井酒造(糸魚川市)
- ・米・クッキーの出荷 (有)エコ・ライス新潟(長岡市)

神戸港出航 10月26日

輸出者：(有)エコ・ライス新潟

- 輸出品：①日本酒 「加賀の井」6種類(大吟醸、吟醸)
- ②米 「コシヒカリ」1,800kg
- ③クッキー 「食物アレルギー対応米粉クッキー」

輸出先：フランス共和国パリ市 Edostar Sake Paris  
「蔵」「HANA 弁当」を運営する日本食レストラン  
<https://www.edostarsake.com/>



【Japan Rice Peace Project】 問合せ先 (有)エコ・ライス新潟：豊永 有

マークの意味

「八十八」の米作りの手間を横にしたら2つの無限「∞食のバリアー」「∞循環」になります

〒954-0181 長岡市脇川新田町字前島 970-100

TEL0258(66)0446 携帯 090-6458-5535

e-mail: [office@eco-rice.jp](mailto:office@eco-rice.jp) HP:<http://www.eco-rice.jp/>

