

この夏オープンで連日大人気の「お米となかよしパーク」イベント初開催！  
10月11日(土)人気の日本料理店「賛否両論」の笠原将弘氏がご来店！

特別セット購入特典で地元の新米『里山米』試食体験も！【100個限定】

日本のお米100%の岩塚製菓株式会社（本社：新潟県長岡市／代表取締役社長COO 榎 大介）は、2025年10月11日(土)に、岩塚製菓の新施設「お米となかよしパーク」で、東京・恵比寿の日本料理店「賛否両論」店主 笠原将弘（かさハラ マサヒロ）氏をお招きし1日限定の特別イベントを開催いたします。

来店イベント概要

- 【日時】 2025年10月11日(土) 13時半～16時
- 【場所】 「お米となかよしパーク」（新潟県長岡市越路中沢1065-1）
- 【内容】 『笠原将弘氏監修商品入り 米技心セット』100セット限定 1,000円（税込）で販売！



10枚 だしせん



10枚 旨塩せん



10枚 ゆず胡椒せん



100g 鬼ひび  
海苔しお



116g 鬼ひび  
うす塩味

お得な5品詰合せ  
1,000円（税込）  
100セット限定！

+ 笠原将弘氏との記念撮影

ご購入された方には、新潟県長岡市越路地区でとれた新米コシヒカリ『里山米』でつくった、笠原将弘氏監修のおにぎり『岩塚にぎり』をご試食いただけます。※1セットご購入につき1個のご試食提供となります

令和7年度産新米コシヒカリ『里山米』



商品名	蛸舞う越路で育てた里山米 (5kg)
品種	コシヒカリ
産地	新潟県長岡市越路地区
価格	4500円（税込）

地元の農家さんが  
丹精込めてつくった新米を  
ぜひお楽しみください！



東京・恵比寿「賛否両論」店主  
笠原将弘氏

『里山米』は、「お米となかよしパーク」のある新潟県長岡市越路地区で特別栽培米※として収穫されたコシヒカリです。

蛸の舞う清らかな水が流れる越路地区で育てられた『里山米』は、収穫量にこだわらず食味を重視したお米で、一粒一粒がしっかりしており、噛めば噛むほどお米の甘みが楽しめます。

※特別栽培米とは農薬や化学肥料の使用を通常の50%以下に抑えて栽培されたお米のこと

## 笠原将弘氏について

### ■岩塚製菓との商品コラボレーションについて

笠原将弘氏と岩塚製菓のコラボレーションは2022年5月から続いており、これまで9商品の監修をしています。岩塚製菓の“お米の美味しさにこだわった米菓をお届けしたい”という理念と「賛否両論」の“日本料理や文化を多くの方に楽しんでもらいたい”という理念が共鳴し実現いたしました。和の料理人である笠原氏監修のちょっと贅沢な味わいが楽しめる本格米菓です。

### ■笠原将弘氏プロフィール

東京生まれ。新宿の有名料理屋で修行後、実家の焼鳥屋「とり将」を継ぐ。2004年、恵比寿に「賛否両論」を開店。テレビ出演や雑誌記載、和食の魅力を伝える著書も多数。



## 「お米となかよしパーク」について

「お米となかよしパーク」は、1972年竣工の岩塚製菓中沢工場跡地で長年愛されてきた工場直売店をリニューアルするとともに、“お米となかよし”“地域となかよし”をコンセプトに、米菓の魅力を発信する施設として2025年8月にオープンいたしました。これまでの歴史を大切にしながら、より多くの方に“お米のこと”“岩塚製菓のこと”“グループ会社のこと”をもっと知っていただき、体験できる、遊べる、ふれあえる施設を目指します。

### ■施設概要

施設名 : お米となかよしパーク  
住所 : 新潟県長岡市越路中沢1065-1  
TEL : 0258-92-6522  
営業時間 : 8:45～17:00  
定休日 : 1月1日（都合により変更する場合があります）  
URL : <https://www.satoyama-genki.jp/>



<一般のお客様からのお問い合わせ先> 岩塚製菓株式会社 お客様相談室

〒949-5492 新潟県長岡市飯塚 2958 番地

受付時間： 9:00～17:00 月～金曜日（祝日をのぞく） フリーダイヤル：0120-94-5252