

# ごはんが“主食”ではなく、“主役”になる一杯。 五ツ星お米マイスターがこだわった「感動ごはん体験」セット新発売

～月に一度だけの特別精米、炊き方から食べるタイミングまでこだわり尽くした体験～

「米 伍代目 善太郎 Zentaro」（有限会社小川屋米穀店・代表：小川 潤／名古屋市千種区）は、2026 年 2 月 24 日より“ごはんの概念が変わる”炊飯体験セット「感動ごはん体験」セットを発売します。

本商品は、五ツ星お米マイスターが厳選したお米を月に一度だけ特別精米し、そのお米に最も合う専用の天然水、そして炊き方・食べ方まで徹底的にこだわったオリジナル手順書をセットにしたものです。

工程のすべてが、これまで当たり前に行っていた「ごはん」の概念を静かに、しかし確実に覆します。

“主食”ではなく、“主役”になる一杯。

米の値段が上がる今だから米の本当の価値を伝えたい。あなたの価値観を変える体験をお届けします。



## ■開発背景

有限会社小川屋米穀店は、病院や学校、飲食店などへお米を卸す業務用販売を中心に展開しています。農家さんとも直接関わる中で、本当に美味しいお米を届けようと、土づくりや品種選定、栽培方法にまでこだわっている生産者の姿を数多く見てきました。

そのような“本物のお米”をもっと多くの人に届けたい、その思いで一般の方に向けたお店を展開し、「楽しむためのお米を販売する」という思いから、11 年前に立ち上げたのが「米 伍代目 善太郎」です。

共働き世帯の増加、ライフスタイルの多様化、そして米価の上昇や炊飯器の高級化など、現代人の食卓は大きく変わりつつあります。炊飯の手間さえ惜しまれる日常の中で、日本人の“米離れ”は静かに、しかし着実に進行しています。

だからこそ、あえて炊く工程にこだわり、香り・音・湯気・粒感・味わい…すべてを五感で感じる“ごはんの感動体験”をもう一度取り戻したい。

そんな願いを込めて、このセットを開発しました。

ルーティンになりがちな毎日の食事が、“感動のある時間”に変わること。そして、再び「ごはんって美味しい」と心から思ってもらえる体験が、日本の食卓をもっと豊かにすると信じています。

## ■商品概要／

### <特徴>

① 五ツ星お米マイスターによる“月に一度の特別精米”

全国から選り抜いたお米を、甘み・香り・粘りの“黄金比”でブレンド。さらに「二段うまみ精米」で丁寧に磨き上げ、風味と食感を最大限に引き出します。

② 産地にこだわった“天然水”を同梱

お米の産地と同じ地域で採水した天然水をセット。その土地の水で炊くことで、米本来の旨みをより深く引き出します。

③ “香り・音・湯気”まで楽しめる、炊き方・食べ方のオリジナル手順書

お米の洗い方・炊き方は、五ツ星お米マイスターならではの特別な方法で。香りを楽しみ、粒を感じ、甘みを味わう——ごはんを五感で楽しむための手順書を同封しています。

### ▼概要

商品名：「感動ごはん体験」セット

価 格：7560 円（税込み）送料別途

内 容：「二段うまみ精米」の特別オリジナルブレンド米 450g（約 3 合）

天然水ペットボトル 500ml×3、「感動ごはん体験」手順書

販売先：米 伍代目 善太郎 Zentaro 店頭

オンラインショップ：<https://komezentaro.theshop.jp/items/132469705>

## ■事業者概要／米 伍代目 善太郎（有限会社小川屋米穀店）

現代表の祖先である「小川善太郎」は大正前期に富山越中八尾で創業。当時は林業や養蚕・万屋としてスタートし、飛騨高山から尾張・名古屋へと商圏を拡げて参りました。現在の主力事業である米穀部門は名古屋でスタートし、地域の個宅への配送やレストランへの卸業を展開しています。平成 26 年には【楽しむためのお米を売る店】として、「米 伍代目 善太郎 Zentaro」をオープン。全国でも珍しい五ツ星お米マイスターProf.が常駐しているこだわりの米屋です。

★五ツ星お米マイスターProf. 小川 潤（認定 512-23-269 号）

★三ツ星お米マイスター 小川 彩（認定 316-23-304 号）

住所：〒464-0095 愛知県名古屋市千種区天満通 2-30 Maison de R&O 1F

電話：052-711-5070（10:00～18:00／日曜・祝日定休）

米 伍代目 善太郎 Zentaro HP：<https://zen-kome.com>

有限会社小川屋米穀店HP：<https://ogawayamaeisho-hp.jp>

**■取材問い合わせ先■**  
**担当:小川潤 090-6644-1530**