

2024年6月17日

## 千葉県鴨川市の生産者と作った地域産品「プリンセスサリー」を全国規模で発売

千葉県内 29 店舗で先行発売、その後全国 160 店舗で発売



無印良品を展開する株式会社良品計画（東京都文京区／代表取締役社長 堂前 宣夫）は、インディカ米の「バスマティ」を日本で栽培できるように改良されたお米「プリンセスサリー」<sup>\*1</sup>を千葉県鴨川市の生産者とともに作り、6月20日（木）から千葉県内29店舗<sup>\*2</sup>で発売、7月17日（水）から千葉県内の店舗を含めた全国の無印良品160店舗とネットストアで順次発売します。当社が地域の生産者と協力して作った地域産品を、全国規模で販売するのは初めてとなります。

当社は、「感じ良い暮らしと社会」の実現を目指し、地域の皆様と課題や価値観を共有しながら、地域を活性化するさまざまな活動を進めています。

当社の地域事業部のひとつである千葉事業部では、鴨川市の主力産業である農業において、従事者の高齢化と市内耕地の8割以上で栽培されている米の価格向上が課題となっていることを受け、地域の生産者と議論を重ねてきました。

米の可能性を広げて新たな価値のある地域産品の創出、生産者の収入向上、後継者・新規就農者を呼び込むことによる鴨川の農業活性化を目指し、新たな価値のあるお米「プリンセスサリー」を地域の生産者とともに作りました。種もみの入手から協力生産者や加工業者との交渉・連携など一貫して当社が中心となって体制を組み進め、現在の食の多様化のニーズに応えられる長粒米で、周囲で作られている品種に比べて差別化が見込めるお米ができあがりました。

2024年1月には千葉県鴨川市総合交流ターミナル「里のMUJI みんなみの里」で2kgタイプを発売し、「里のMUJI みんなみの里」内の「Café & Meal MUJI みんなみの里」にて、そのお米を使用したメニューを提供してきました。

無印良品の代表的な商品「素材を生かしたカレー」などと相性が良く、単体で食べても甘さや旨みを感じる「プリンセスサリー」をより多くの方に食べていただけるよう、このたび全国規模で発売します。

## ■「プリンセスサリー」\*1

パラパラした食感で香りの良いインディカ米の「バスマティ」と、もちもちとした食感の国産うるち米の特徴を併せ持っており、和食、カレー、チャーハン、アジア料理との相性も良いほか、単体で食べても甘さや旨みを感じます。また、インディカ米はばさばさして苦手という日本の方や、日本の米はもちもちして柔らかすぎるとい海外の方、どちらにも対応できるグローバルに好まれるお米です。



○プリンセスサリー（300g／真空パック） 税込 540 円

6/20（木）から千葉県内 29 店舗\*2で発売、7/17（水）から千葉県内の店舗を含めた全国の無印良品 160 店舗で発売。

○プリンセスサリー（2kg／真空パック） 税込 1,680 円

ネットストア（諸国良品）にて発売。

良品計画は、今後も地元の皆さまと共に地域の課題に向き合い、地域活性の取り組みを続けてまいります。

\*1 プリンセスサリー：2000年に農研機構(国立研究開発法人農業・食品産業技術総合研究機構)が開発した品種。インディカ米の「バスマティ」と国産米の掛け合わせであるサリークween(関東 172号)と関東 150号を交配して育成されたもの。  
※今回の商品化のために改良、開発された品種ではありません。

\*2 無印良品 MONA（浦安市）、無印良品 コルトンブラザ（市川市）を除く