

PRESS RELEASE

報道関係各位



2013年9月2日

株式会社 八代目儀兵衛

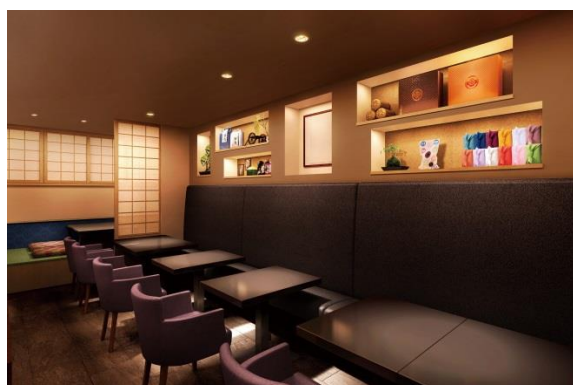
京都の“お米屋ブラザーズ”がいよいよ東京銀座に初出店！
「五ツ星お米マイスターの兄」と「米炊き職人の弟」の競演による
究極のお米が食べられる体験型レストラン
「銀座米料亭 八代目儀兵衛」が10月7日オープン

お米のトータルプロデュース事業を展開する京都老舗米屋 株式会社八代目儀兵衛（所在地：京都市下京区 代表取締役社長：橋本隆志）は、五ツ星お米マイスターである兄、橋本隆志と米炊き職人の弟、橋本晃治が生み出す究極のお米が食べられる体験型レストラン「銀座米料亭 八代目儀兵衛」（以下、「銀座米料亭」）を京都祇園に続き 2013年10月7日（月） 東京銀座五丁目にオープンいたします。

(<http://www.hachidaime.co.jp/>)



<銀座米料亭 外観>



<銀座米料亭 店内>



<銀座米料亭 厨房>

◆お米屋兄弟が挑戦するお米の価値観を変える“銀シャリ”体験



五ツ星お米マイスターの兄、橋本隆志は、産地や銘柄だけではなく、先代より受け継がれた“お米を選び抜く技と味覚”を元に、毎年自ら全国各地を回りお米を吟味しています。しかし、いくら上質の米でも洗い方・水加減・炊き方が違えば、お米のもつ本来の「美味しさ」「甘さ」は100%伝えることができません。お米屋として、選び抜いたお米を最高の状態の「ご飯」で食べてもらいたい。そこでタッグを組んだのが料理人である、弟 橋本晃治です。

<長野の生産者さんと>



「米炊き職人」である弟は、料理人としての知識、経験、技術をもってお米の旨みを逃さないお米の洗い方や、甘味・旨み・粘りを引き出す細やかな火加減を研究。お米の旨みを存分に引き出すため、有田焼の窯元と共同開発をした八代目儀兵衛オリジナルの土鍋炊飯釜「Bamboo!!」で炊き上げます。

「Bamboo!!」は土に特殊なセラミックを練りこむことで、「ご飯」のうまみを高めるために必要な、遠赤外線放射率を限界にまで引き上げた炊飯に適した土鍋釜。合わせて、お米を炊き上げるのに最高のミネラル構成を持った水を使用することで、「お米」「水」「土鍋釜」「炊飯技術」すべてにこだわった究極の「銀シャリ」をご提供いたします。

「銀座米料亭」は、お米の持つ本来の「甘さ」を存分に引き出した「銀シャリ」を味わっていただくことで、“お米の価値観が変わる体験”ができる、お米に特化した飲食店です。

◆感動の銀シャリをお届けします！新しいお米の買い方

～O2O (on line to off line)のビジネスモデル～

八代目儀兵衛では、お米を産地銘柄だけでの判断ではなく、五つ星お米マイスターが「味」を重視して選んだお米を、ギフトとして価値提案を行いインターネットにて販売しています。

通常インターネット通販にて販売しているお米を、店舗で土鍋釜を使って炊き上げた「ご飯＝銀シャリ」として提供することで、お客様がお米そのものの「甘み」を確認し、安心してお米を購入することが可能となります。さらに、店舗での「銀シャリ体験」したお米を、ご自宅用や、季節の贈り物、結婚・出産の内祝いなどのギフトとして、インターネットから注文ができます。

「銀座米料亭」は、お客様が「お米」を「ご飯」の状態確かめて安心して選ぶ事の出来る、新しいお米屋の「体験から購入」というビジネスモデルの構築と、産地銘柄以外でのお米の選び方を発信するお米屋としてのブランドの確立、さらに実際の店舗で体験したお米をインターネットで購入する仕組み、すなわち“お米屋のO2O (on line to off line)”を体現した「お米屋のアンテナショップ」としての役割を果たします。

◆オリジナルブレンド米から全国各地の厳選米、自社の田んぼで育てたお米まで

「銀座米料亭」で味わえるお米は、産地銘柄にとらわれず、その年毎に収穫されたお米を一つ一つ吟味し、さまざまなお米の種類、食べ方でお米の「甘さ」が感じられるものをご用意しています。



～オリジナルブレンド米 「翁霞 (おきななすみ)」～
「銀座米料亭」のコースのメインで登場する土鍋ご飯は全国から目利きし、お米の掛け合わせの技を集約して作られた、じわ〜っと口の中に広がる甘さが特徴の八代目儀兵衛のオリジナルブレンド米「翁霞 (おきななすみ)」です。五ツ星お米マイスターの兄 橋本隆志が、全国の産地を自ら回り、お米の味はもちろんのこと田んぼや自然環境なども選び特別に契約栽培を行ったもの。そこから独自の精米とブレンド技術で、さらに究極のお米に仕

上げた「翁霞」を、土鍋釜「Bamboo!!」で甘みたっぷりふっくらつややかな「銀シャリ」として炊き上げ皆様へご提供いたします。



～全国各地の厳選米～

日本初のお米向上委員会が主催するお米コンテスト「お米番付」で全国から寄せられたお米を期間限定にてご提供いたします。

食味計や機械審査に頼ることなく20名のお米マイスター達によって実際に人の五感で味わい、感じる「ツヤ・甘さ・のど越し」などの要素に注目し選ばれます。

「お米番付」ではコンテストで格付けされたお米を、「銀座米料亭」で実際に味わうこと、また大切な方へのギフトとしてご利用いただけます。



～自社の田んぼで育てたお米～

八代目儀兵衛の社員自らが作る「甘いお米」も限定にてお召し上がりいただけます。

八代目儀兵衛は京都の与謝野町の協力のもと、できるだけ化学肥料を使わず、その地域で廃棄される自然のものを利用して、土づくりに活かす自然循環農業を実施しています。ここでは、海の牡蠣殻や天日干しにした海藻、山の竹を粉にして土に混ぜ、また、豆腐工場から排出される「おから」を田んぼの土に混ぜて肥料

にし、その土壌分析を京都の立命館大学に依頼。科学的データに基づいて、お米に最適な土壌づくりを行い、安心して食べられる、安全なお米作りの研究をしています。

◆すべてが、“お米つながり” お米の価値観が変わるメニュー

店舗で使用される天麩羅などの揚げ油には、米糠から抽出される「米油」を使用しています。さらに佐賀有明産の海苔に表面に「米油」を塗り、沖縄の塩を振りかけてパリッと仕上げた、オリジナルの「塩のり」や、「塩吹き昆布」、八代目儀兵衛に代々伝わるレシピによってつくられた「ちりめん山椒」など、「甘い」ご飯とお米の相性を重視した料理をご提供いたします。

夜の部では、お米文化と京料理という伝統の和食技術と融合させ、全て「お米」に纏わる料理で構成された、日本初 お米づくしの米懐石 「米ざんまいコース」をお楽しみいただけます。

料理には、ギフト商品の十二単シリーズのお米から、お料理の用途に合わせたお米「料理米」をお楽しみいただけます。また、＜米菜＞の京野菜に添えられるソースには、米ぬかを使って仕込まれた「へシコ」を使うなど、とことんお米にまつわる素材にこだわってお料理を提供することで、もっとお米を楽しく知っていただく機会をご提供いたします。

「銀座米料亭 八代目儀兵衛」で、“お米の価値観が変わる”体験をお楽しみください。

～メニュー～

【昼の部】



京赤地鶏のあんかけ親子丼



京のお野菜と大海老の天麩羅御膳

＜京赤地鶏のあんかけ親子丼＞ 1,380円 (税込)

＜京のお野菜と大海老の天麩羅御膳＞ 1,680円 (税込)

＜京の鯛茶漬＞ 1,580円 (税込)

＜儀兵衛の三色御膳＞ ほか

【夜の部】



「米ざんまい」コース 6,800円（税込）～ ※季節により、変更あり

「米ざんまい」コース

- 〈米 酒〉 オリジナルライスワイン「絆」
- 〈 粥 〉 八穀米を使ったお粥
- 〈米 菜〉 米ぬか仕込みのソースを京野菜に添えて
- 〈 鮭 〉 「鮭米」で握った儀兵衛の手まり寿司
- 〈米八寸〉 儀兵衛の米 珠玉の三品
- 〈口直し〉 祇園料亭米「翁霞」を炊くお水を一滴
- 〈瞬 米〉 銀シャリの誕生
- 〈米主菜〉 土鍋炊飯釜「Bamboo!!」で炊いたオリジナルブレンド米「翁霞」の「銀シャリ」ごはん
塩のり 香の物 お味噌汁
- 〈お 供〉 儀兵衛の玉手箱
- 〈おこげ〉 出来立て“おこげ”とだし茶漬けで食べる“おこげ”
- 〈甘み米〉 米甘味とお抹茶

※季節により、変更あり

◆「京都の老舗 お米屋ブラザーズ」プロフィール



兄 橋本隆志：五ツ星お米マイスター
株式会社 八代目儀兵衛 代表取締役社長
代々続く京都の老舗米屋の長男であり、先代より受け継がれたお米を選び抜く技と味覚を元に、産地や銘柄だけでお米を選ぶのではなく、毎年自ら全国のお米を厳選吟味。その年その季節に合わせ、「美味しい」と感じられるお米を提供し続ける。お米のギフト事業を始め、「お米番付」の開催や、産官学が一体となり自然循環農業を実施するなど、幅広い活動でお米業界を盛り上げるお米プロデューサー



弟 橋本晃治：米炊き職人
株式会社 八代目儀兵衛 取締役
米料亭 八代目儀兵衛 総料理長
代々続く京都の老舗米屋の次男で、料理人。長年、大分・湯布院の有名旅館や京都の料亭で修業、京料理人として腕を振るう。自身の研究を元にお米の「甘さ」を引出す、お米のとぎ方、水の構成、時間、火加減など米炊き職人としてのオリジナルメソッドを確立。お米を「もっと楽しく、もっと美味しく」伝える伝道師としてTV・雑誌にも数多く取り上げられ、大きな反響を得る。

【銀座米料亭 八代目儀兵衛】

〒104-0061

東京都中央区銀座5丁目4番15号 エフローレ銀座1階

TEL：03-6280-6383（9月25日開通予定）

HP：<http://www.hachidaime.co.jp>

<営業時間>

昼の部：11：00～14：30 夜の部：18：30～22：30

<定休日>

日曜日

<アクセス>

- ・東京メトロ各線銀座駅 B7出口 徒歩1分
- ・JR 山手線有楽町駅 徒歩5分

【株式会社八代目儀兵衛 会社概要】



京都に代々続く老舗米屋。お米の「つくる」「食べる」「買う」を見直し、今までのお米の価値観を変えるため、五ツ星お米マイスターによるお米ギフトのインターネット販売、祇園八坂前での飲食事業「京の米料亭 八代目儀兵衛」などを展開する企業。

- 2006年8月8日 株式会社 八代目儀兵衛 設立
- 2007年 フォーマルギフトにて「十二単 満開」が大賞を受賞
- 2009年10月 京都祇園八坂神社前に「京の米料亭八代目儀兵衛」をオープン
- 2010年9月 国内大手航空会社 国際線ファーストクラス機内食 定期採用
- 2011年 楽天2011年上半期ギフトランキング 内祝い部門 1位
- 2011年7月 楽天EXPO 2011 特別アワード受賞
- 2011年10月 京都与謝野町役場と提携。実験田んぼを開始
- 2011年10月 東京・赤坂サカスにて「COOL KYOTO2012」へ出展
- 2012年3月 中国・上海のお米事情を調査のため、上海へ視察
- 2012年7月 「京の米料亭八代目儀兵衛」リニューアルオープン
- 2012年7月 京都クリエイティブ産業(創造的文化産業)モデル企業に認定
- 2012年10月 構想から開発に数年を要した「儀兵衛のお供」リリース
- 東京・赤坂サカスにて「COOL KYOTO2012」へ出展
- 2013年4月 ベネッセライフスタイルウィモショップアワード2012 ギフト部門グランプリ受賞
- 2013年7月 楽天2013年上半期ギフトランキング 内祝い部門 1位
- 2013年7月 独自のお米評論ブログメディア 「こめんと」始動

【株式会社 八代目儀兵衛 本社所在地】

〒600-8883 京都市下京区西七条北衣田町10 Tel:075-201-5684 Fax:075-200-3518

URL: 京の米老舗 八代目儀兵衛 <http://www.okomeya.net/>

【本件に関するお問い合わせ】

広報担当者：松下 祐

090-3959-2175(直通携帯)

Email:matsushita@okomeya.net