



『日本食文化の素晴らしさを再発見』

映画監督 × かまどか

<本日3月6日(木) WEBで公開! >

株式会社コロナイドのグループ会社である、株式会社レイズインターナショナル(本社:横浜市西区・代表取締役社長 五十嵐茂樹)では居酒屋「かまどか」(全国74店舗 14年2月1日時点)のブランドコンセプトである『日本食文化の素晴らしさを再発見』を、ふたりの実力派女性映画監督の協力により映像化。本日3月6日(木)よりホームページ、フェイスブック、ユーチューブで公開致します。

『日本食文化の素晴らしさを再発見』をブランドコンセプトとする「かまどか」は、チェーン居酒屋でありながらも、骨付き熟成鶏、山形県産はえぬき米(特別栽培米)、手火山式本枯節(鯉節)をはじめとした、“ひと手間かけた素材の旨み”を大切にしています。

そしてこの度、国内外の映画界で注目されているふたりの女性映画監督が、「かまどか」のブランドコンセプトに共感していただき、この『日本食文化の素晴らしさを再発見』を映像化(ショートムービー)することとなりました。

ひとり、いま話題の「永遠の0」原作者である百田尚樹さん原作「モンスター(2013年公開)」でメガホンを持った大九明子(おおくあきこ)監督。そして、もうひとり、「あぜみちジャンピンッ!(2009年公開)」で海外映画祭受賞歴のある西川文恵(にしかわふみえ)監督です。

異才を放つ実力派の両監督がそれぞれ手掛けた「かまどか Movies」は、本日3月6日(木)よりホームページ、フェイスブック、ユーチューブなどWEBでご覧いただけます。

ホームページ: <http://www.kamadoka.com/index.html>

フェイスブック: <https://www.facebook.com/kamadoka>

ユーチューブ: https://www.youtube.com/channel/UC_IDf3WQzJeduspv2azZvTA

【監督紹介】

大九明子(おおくあきこ)

横浜市出身。映画美学校・第1期生として、2007年『恋するマドリ』(主演:新垣結衣)で長編デビュー。

以降 2012年『東京無印女子物語』(主演:谷村美月)、2013年『ただいま、ジャクリーン』(主演:染谷将太)、

2013年 百田尚樹原作『モンスター』(主演:高岡早紀)を監督。

西川文恵(にしかわふみえ)

東京都出身。2002年、ロンドン・カレッジ・オブ・プリンティング卒業。脚本・撮影・プロデュースした卒業制作『While you sleep』(2002)を第59回ヴェネツィア国際映画祭に出品。2006年『あのころ...Summer Memories』で劇場公開デビュー。2007年『soeur スール』を発表。2009年『あぜみちジャンピンッ!』シカゴ国際児童映画祭、ロサンゼルス日本映画祭、インドネシア Kids Festa 映画祭で受賞。

===== 【一般のお客様のお問い合わせ】 =====

株式会社レイズインターナショナル お客様センター E-mail: voice@reins.co.jp

TEL:0120-142-029 (オペレーター受付時間・・・月～金 10:00～18:00 / 土 10:00～15:00 / 日祝休)

===== 【取材・掲載に関するお問い合わせ】 =====

株式会社レイズインターナショナル(<http://www.reins.co.jp/>) 横浜市西区みなとみらい2-2-1 ランドマークタワー12F

経営企画部 広報 花田 E-mail: pr@reins.co.jp TEL:045-224-7200 FAX:045-224-7201

【作品介绍】

作品 / 手間の味

監督 / 大九明子

キャスト / お母さん: 原 扶貴子(はら ふきこ) / 私: 友坂 日香(ともさか はるか) / 小さい私: 足立 雅(あだち みやび)



作品 / 骨付き熟成鶏編 / 釜炊きご飯編

監督 / 西川文恵



===== 【 一般のお客様のお問い合わせ 】 =====
株式会社レイズインターナショナル お客様センター E-mail: voice@reins.co.jp
TEL: 0120-142-029 (オペレーター受付時間・・・月～金 10:00～18:00 / 土 10:00～15:00 / 日祝休)

===== 【 取材・掲載に関するお問い合わせ 】 =====
株式会社レイズインターナショナル (<http://www.reins.co.jp/>) 横浜市西区みなとみらい2-2-1 ランドマークタワー12F
経営企画部 広報 花田 E-mail: pr@reins.co.jp TEL: 045-224-7200 FAX: 045-224-7201

【かまどかのこだわり素材】

< 骨付き熟成鶏 >

群馬農協の協力を得て、全飼育期間、抗生物質・合成抗菌剤を与えずに大切に育てた特別飼育鶏(感染症予防のためワクチンは投与)を、骨付きのまま20時間以上低温熟成させ旨みと柔らかさをより一層引き出したかまどかオリジナルの鶏。

なかでも、店舗でのアンケート調査で実際に召し上がった方の96%の人から「美味しい!」と高い評価を頂いたのがこの「熟成鶏の一枚焼き」です。



熟成鶏の一枚焼き
790円(税抜)

< 山形県産はえぬき米(特別栽培米) >

「はえぬき米」のなかでも、山形県蔵増地区にて化学肥料や農薬を慣行栽培の5割以下で栽培された『特別栽培米』を「釜炊きご飯」に使用。ご注文を頂いてからひと釜ひと釜、丁寧に「はえぬき米」を炊き上げご提供しています。



釜炊きご飯 各種

ハーフ 790円(税抜)

レギュラー 990円(税抜)

< 静岡県御前崎 手火山式本枯節 >

一本一本、職人の手によって江戸時代から続く伝統技法で丁寧に燻された鰹節。かまどかでは、毎日お店でこの鰹節に、北海道利尻昆布、薩摩の鮪節を合わせて出汁を引いています。この出汁は、「釜炊きご飯」とともにご提供しています。



===== 【 一般のお客様のお問い合わせ 】 =====
株式会社レイズインターナショナル お客様センター E-mail: voice@reins.co.jp
TEL:0120-142-029 (オペレーター受付時間・・・月～金 10:00～18:00 / 土 10:00～15:00 / 日祝休)

===== 【 取材・掲載に関するお問い合わせ 】 =====
株式会社レイズインターナショナル(<http://www.reins.co.jp/>) 横浜市西区みなとみらい2-2-1 ランドマークタワー12F
経営企画部 広報 花田 E-mail: pr@reins.co.jp TEL:045-224-7200 FAX:045-224-7201