

京都の老舗米屋が至高のギフト「玉手箱シリーズ」を販売開始。 ～祇園有名料亭御用達のお米を究極の土鍋炊飯釜で炊くご飯体験～

2011年10月21日より発売開始

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の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、祇園有名料亭御用達のお米と究極の土鍋炊飯釜「Bamboo!!（バンブー）」をセットにした、至高のギフト「玉手箱シリーズ」を販売開始します。

<http://www.okomeya.net/gift/tamatebako/>

最高のお米体験を求め続けてきた八代目儀兵衛が、絶品の甘いお米を究極の土鍋炊飯釜で炊く至高の体験型ギフトを作り上げました。お米を風呂敷に丁重に包み、オリジナル開発の土鍋炊飯釜を豪華な桐箱に入れた最上級の贈り物は、開けて驚き、食べて感動する、まさに玉手箱のような感動体験を演出できます。



■祇園有名料亭御用達のお米を究極の土鍋炊飯釜で炊く感動お米体験

「お米を食べる」という身近な食文化をとにかくこだわり抜いている京都の老舗米屋八代目儀兵衛。五ツ星お米マイスター橋本隆志と、京の米料亭八代目儀兵衛料理長橋本晃治は、京都祇園の米専門料亭で舌の肥えたグルメ通に究極のお米体験を提供し、多くのお客様のお米の価値観を驚きに変えてきました。祇園有名料亭御用達の最高級のお米を、オリジナル開発した究極の土鍋炊飯釜「Bamboo!!」で手間暇かけて炊き上げた白いごはん体験は、TVや雑誌などのメディアに多数取り上げられ、高い評価を受けています。



この究極の感動お米体験をさらに多くの方に体験してもらいたいため、京都祇園の米料亭で使用しているものと同じ、絶品の甘いお米と土鍋炊飯釜「Bamboo!!」を贅沢にセットにしたのが、至高のギフトシリーズ「玉手箱」です。

■至高の土鍋炊飯釜ギフト「玉手箱シリーズ」商品概要

土鍋炊飯釜ギフト「玉手箱シリーズ」は、土鍋炊飯釜 Bamboo!!2～3 合用の「豊楽（ほうらく）」と、土鍋炊飯釜 Bamboo!!1～2 合用の「永寿（えいじゅ）」の 2 種類で、ご用途に合わせてお選びいただけます。玉手箱には Bamboo!!で炊くと最適な祇園有名料亭御用達のお米、祇園囃子（ぎおんばやし）シリーズ「翁霞（おきなかすみ）」と「神楽（かぐら）」が付きます。そして、Bamboo!!を入れる豪華な桐箱と 1 合枘がセットになります。

<土鍋炊飯釜ギフト「玉手箱シリーズ」>

○豊楽

【商品内容】

- ・土鍋炊飯釜 Bamboo!!2～3 合用
- ・翁霞 3 合×2 個
- ・神楽 3 合×2 個
- ・紐付き桐箱（大）×1 個
- ・1 合枘×1 個

【価格】

31,500 円（税込）



○永寿

【商品内容】

- ・土鍋炊飯釜 Bamboo!!1～2 合用
- ・翁霞 2 合×2 個
- ・神楽 2 合×2 個
- ・紐付き桐箱（小）×1 個
- ・1 合枘×1 個

【価格】

27,300 円（税込）



【発売日】 2011 年 10 月 21 日販売開始

【商品販売ページ】 <http://www.okomeya.net/gift/tamatebako/>

■究極の土鍋炊飯釜「Bamboo!!」について

日本一旨くお米を炊く土鍋釜を目標に、八代目儀兵衛と有田焼窯元が共同開発した「Bamboo!!」は、土に特殊セラミックを練り込んで作り、遠赤外線効果にこだわった究極の土鍋炊飯釜です。



①お米を甘くする、米を躍らせる遠赤外線効果へのこだわり

釜の中で対流させたお米と水に、効率よく熱が加わるほどお米の甘さは引き立ちます。「Bamboo!!」は、遠赤外線の放射率が一般の土鍋より30%以上も高いため、お米の内部まできっちりと熱を伝えることができ、お米自体のおいしさを十分引き出す事ができます。IH炊飯釜や電子レンジ調理の炊飯器具よりも遠赤外線効果で熱が伝わり、お米が踊るように炊き上がるのが特徴です。

②ふっくら炊き上がる水のまろやかさを実現した吸水率3%へのこだわり

「Bamboo!!」の特殊セラミックは、沸騰させると水自体の分子を小さくさせ水がまろやかになるため、お米の中まで浸透しやすくなり、つやつやぴかぴかの、ふっくらとしたご飯が出来上がります。さらに釜の吸水性は、高すぎれば水を釜が吸ってしまって炊き上がりの食感が変わり、低すぎればお米がベチャとしてしまいます。一般的な土鍋釜の吸水率10~15%とは違い、「Bamboo!!」は吸水率が3%というお米にとって最適な吸水性を実現し、水加減が変わりにくく炊きやすいのが特徴です。

③「お米を炊く」を追求した釜のデザイン、カーブ・厚さ・高さへのこだわり

カーブと厚さが、おこげや米の甘みを引き出すポイント。1mm単位まで八代目儀兵衛は自らの舌で確認しながら設計しました。また、蓋中央部に穴を開ける事により、炊き始めるとブクブクと水蒸気が噴き出てきます。この水蒸気の吹きこぼれを防止するため、釜の外側を高くする工夫を施しています。吹きこぼれを防止する事で、水分量が一定となり安定したお米の甘さを引き出す事ができるのです。



1mm単位までこだわった厚さ



おこげがとりやすいカーブ



蓋中央からブクブクと噴出る水蒸気

④世界へ向けて「京都＝日本」をイメージさせる竹のデザイン「Bamboo!!」

土鍋炊飯釜のデザインは、京都をイメージでき、エコのイメージも強い「竹」をテーマにし、世界に通用する京都発信の釜として「Bamboo!!」と名づけました。

■京都祇園有名料亭御用達の究極米「祇園囃子」について

祇園囃子シリーズは、八代目儀兵衛五ツ星お米マイスター橋本隆志が「日本で一番美味しい米」を自らの手で作れないものかと長年考え続け、試行錯誤を繰り返し、ようやく完成した究極の甘いお米です。

玉手箱シリーズでは、祇園囃子シリーズから「翁霞」と「神楽」を厳選し、風呂敷に包んで詰め合わせています。「翁霞」の味覚は「甘い」と表現され、京都一予約が取れない有名料亭「祇園さゝ木」の店主が絶賛し、毎年採用していただいています。「神楽」は、味わいの深さそのままに、冷めても甘みが続く特徴をもっています。



■リユースができる豪華な桐箱について

「Bamboo!!」を入れる箱は、最上級の贈り物としてどこに出しても恥ずかしくない、玉手箱を連想させる豪華な桐箱です。玉手箱として感動を届けた桐箱は、その役目を終えることなく、米びつとしていつまでも再利用が可能です。伝統的に米びつとして使用されてきた桐箱は、防カビ・防虫性が高く、お米を常に美味しい状態で保存できます。



<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。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。

2007年 フォーマルギフト大賞受賞。

2009年 祇園に米料亭八代目儀兵衛をオープン。

2011年 上半期、楽天内祝いランキング No.1

〒600-8883 住所：京都市下京区西七条北衣田町10

Tel:075-201-5684 Fax:075-200-3518

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

京の米料亭 八代目儀兵衛 <http://www.hachidaime.co.jp/>

Facebook ページ <http://www.facebook.com/hachidaimegihey>

<本件に関するお問い合わせ>

広報担当者名 辻田和彰

Tel:075-201-5684 Fax:075-200-3518 E-mail: tsujita@okomeya.net