

お米の消費拡大のために京都の五ツ星お米マイスターが監修した「ごはんのお供」を独自開発  
連日行列の人気店「米料亭」をギフトで体験できる新シリーズを販売開始

お米のトータルプロデュース事業を展開する京都の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）はお米ギフトの新シリーズを2012年10月1日より販売開始致します。全国の産地と共同開発したごはんのお供と「京の米料亭 八代目儀兵衛」で提供している料理をギフトで手軽に体験して頂けます。

お米ギフトで既存のお米の価値観を変えてきた八代目儀兵衛は、お米をより美味しく味わっていただくために、全国の産地、生産者と協力し、ごはんのお供を独自に開発しました。米油を塗り焼き上げた佐賀県有明産の塩のりををはじめ、八代目儀兵衛に代々伝わるレシピで仕上げたちりめん山椒、厳選された最上級の北海道道南産塩吹き昆布など、五ツ星お米マイスターの食味の才覚を活かし「銀シャリ」との相性を徹底的にこだわりました。また、ご飯のお供は「京の米料亭 八代目儀兵衛」でも提供しております。



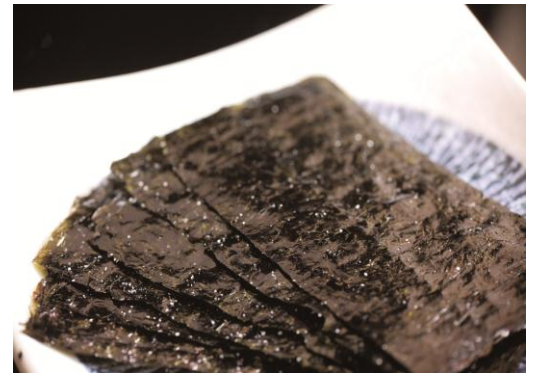
#### ■食料自給率の向上に貢献するための八代目儀兵衛の取り組み

日本国内にとどまらず、世界規模で食料問題がますます深刻化する中、農林水産省の調査によると米の消費量は、長期的に一貫して減少傾向にあり、近年は引き続き、年率1%程度の減少が続いています。また、以前子どもたちに向けたお米の食育授業を行った際、子どもたちから「今のお米に味が無い。美味しくない」といった感想を多くもらい、本当に美味しいお米が食べられていない現状に危機感を感じました。

京都の老舗米屋として八代目儀兵衛では、お米の消費拡大は食料自給率向上を実現する最も有用な手段であると考え、お米ギフトの販売などを行い、既存のお米の価値観を変えることに挑戦してきました。今回は新たに、お米をより楽しんで食べて頂くため、ごはんのお供を開発致しました。

### ■佐賀県有明の漁村の生産者と構想1年かけ完成「しおのり」

一番摘みの佐賀有明産の海苔の表面に米油を塗り、ほんのり甘い沖縄・糸満沖の海水の塩をふりかけ焼き上げました。有明産のりは風味が強く、しっかりとした歯ごたえのものを使用。米油は100%お米を原料としているので、油のしつこさを感じさせず、のり本来の風味を楽しめます。こだわりの焼き塩は日本全土の塩の約30種類から食べ比べ、沖縄・糸満沖の塩を選びました。さらっとした塩は、米油を塗ったのり表面に付着しやすく、ほんのり甘味がありのり本来の旨みをより一層引き立てる絶妙な味になりました。



### ■八代目儀兵衛に代々伝わる伝統の味を再現「ちりめん山椒」

醤油とみりんで丁寧に炊き上げたちりめんじゃこに、山椒の風味が利いた八代目儀兵衛に代々伝わる伝統の味を再現しました。全国から厳選した形の揃ったちりめんじゃこと、粒が大きい和歌山県の実山椒を使用しております。ご飯の上にものせても、お茶漬けの具材にしても美味しく召し上がれます。八代目儀兵衛の伝統の味を再現するために、調味料の量、炊き方、乾燥具合など30回以上の試作を繰り返した他にはない八代目儀兵衛オリジナルのちりめん山椒です。



### ■ミリ単位まで細さにこだわった「塩ふきこんぶ」

幅、厚み、柔らかさ、その全てのバランスが最上級になるように厳選した北海道道南産の真昆布を使い、こだわりの細さが一番旨みが口の中に広がる1.3ミリに決定しました。塩分と細切り昆布の旨みが、噛めば噛むほど出てきます。京都祇園にある「京の米料亭 八代目儀兵衛」のメの出汁茶漬けでも塩吹き昆布は欠かせない逸品です。



### ■「京の米料亭 八代目儀兵衛」について

八代目儀兵衛のお米文化を広めるべく、京都祇園で究極のお米が体験できる飲食店として、平成21年10月にオープンしました。オープン以来、延べ約10万人の方々にご来店いただき、オリジナルの土鍋炊飯釜「Bamboo!!」で炊いた絶品の銀シャリを提供しております。日本の食文化の一つである「お米」の本当のおいしさ、楽しさを一人でも多くの方に体験していただき、日本の食文化の発展に貢献し、さらには世界に「お米文化」を広めたいという思いで日々提供しております。お陰様で、祇園界隈で行列ができるお店として、全国エリアのTV番組にもたびたび取り上げて頂けるようになりました。日本人のみならず、世界各国の観光客にご来店いただき、「お米」を京都から世界に発信しています。

## ■商品概要

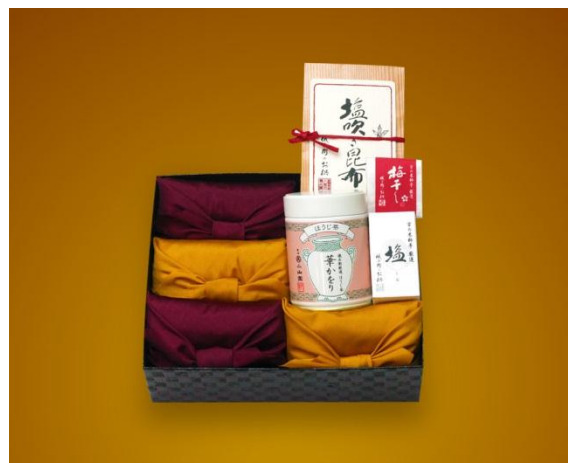
### ○米料亭シリーズ 「四条」

#### 【商品内容】

- ・米 2 合 (300 g) × 4 個  
祇園囃子シリーズ 翁霞 2 個 神楽 2 個
- ・儀兵衛のお供 塩吹き昆布×1 個
- ・儀兵衛のお供 こだわりの塩×1 個
- ・儀兵衛のお供 梅干し ×1 個
- ・儀兵衛厳選 ほうじ茶 華かをり×1 個

#### 【価格】

4,200 円 (税込)



### ○米料亭シリーズ 「白川」

#### 【商品内容】

- ・米 3 合 (450 g) × 4 個  
祇園囃子シリーズ 翁霞 2 個 神楽 2 個
- ・儀兵衛のお供 しおのり×1 個
- ・儀兵衛のお供 塩吹き昆布×1 個
- ・儀兵衛のお供 こだわりの塩×1 個
- ・儀兵衛のお供 梅干し ×1 個
- ・儀兵衛厳選 ほうじ茶 華かをり×1 個

#### 【価格】

5,250 円 (税込)



### ○米料亭シリーズ 「清水」

#### 【商品内容】

- ・米 3 合 (450 g) × 4 個  
祇園囃子シリーズ 翁霞 2 個 神楽 2 個
- ・儀兵衛のお供 しおのり×1 個
- ・儀兵衛のお供 ちりめん山椒×1 個
- ・儀兵衛のお供 塩吹き昆布×1 個
- ・儀兵衛のお供 ひじき梅×1 個
- ・儀兵衛のお供 こだわりの塩×1 個
- ・儀兵衛のお供 こだわりのごま塩×1 個
- ・儀兵衛のお供 こだわりの醤油×1 個
- ・儀兵衛のお供 梅干し×2 個
- ・儀兵衛厳選 ほうじ茶 福かをり×2 個
- ・塗り竹箸 ×2 個

#### 【価格】

10,500 円 (税込)





## <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、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、お米のベンチャー企業。

2006年 8月八代目儀兵衛 設立。

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。

2010年 9月 ANA 全日空国際線ファーストクラス機内食 定期採用

2011年 上半期、楽天内祝いランキング No. 1

2011年 7月 楽天 EXPO 2011 特別アワード受賞

2011年 京都与謝野町役場と提携し、「農業プロジェクト」を発足

2011年 10月 「cool Kyoto 2011」 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 米料亭八代目儀兵衛、リニューアルオープン

〒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

URL: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>

〒605-0073 住所：京都市東山区祇園町北側 296

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

## <本件に関するお問い合わせ>

広報担当者名 松下 祐

Tel:075-201-5684 Fax:075-200-3518 E-mail : [matsushita@okomeya.net](mailto:matsushita@okomeya.net)