

日本米の更なる普及拡大のため、ヘルシーな玄米食「京だし玄米粥」を12月15日に発売開始
発売にさきがけ、プレス関係者・ブロッガー向けの「先行無料試食イベント」を
12月9日(水)、銀座米料亭 八代目儀兵衛にて開催いたします！

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 以下、八代目儀兵衛）は、日本のお米の更なる普及拡大のため、食べやすい玄米食として「京だし玄米粥」を発売致します。八代目儀兵衛インターネットショッピングサイトにて2015年12月15日より発売開始致します。（URL：<http://www.okomeya.net/gengayau/>）発売に先駆け、48名限定でプレス関係者向け、ブロッガー向けの「先行無料試食イベント」を12月9日（水）東京・銀座の銀座米料亭にて開催いたします。



■八代目儀兵衛が提案する“玄米食”という新しいお米の食べ方の提案

八代目儀兵衛は、創業から10年「お米の価値観を変える」ために、“白米”をテーマに、お米のギフトの販売やお米専門の飲食店展開など、様々なタッチポイントでお客様にお米の価値が変わる体験を提供し続けてきました。会社創立10年目を迎え、新しいお米の価値観の提案として、“玄米”に焦点を充てた新たな商品開発を行いました。

昨今、米食を取り巻く環境は、食の欧米化による反動で「糖質制限ダイエット」や「置き換えダイエット」などダイエット志向が高まり、米離れがますます顕著になっております。その一方で、玄米はビタミン・ミネラル・食物繊維などが豊富で栄養価が高い食材として、ダイエット効果が期待できるなど、注目を浴びております。そこで八代目儀兵衛は“白米”食を食べない方に向けて“玄米”食という新しいお米の食べ方を提案し、更なる日本米の普及拡大を目指します。「京だし玄米粥」は、体によい“玄米”を、特殊な真空調理でやわらかく加工し、京都の“おだし”がほんのり香る味付けに仕上げております。さらに、減塩・無添加にこだわり、今までにない、全く新しい“玄米食”をレトルト商品として開発いたしました。

■ T P P 締結を見据えた新たな“日本米食”の海外輸出に向けたチャレンジ

和食が世界文化遺産に登録されるなど、ヘルシーな食事として日本食が注目を浴びています。八代目儀兵衛は、過去5年間、世界各国にあるお米産地への視察調査や、ミラノ国際万博をはじめ海外の食品展示会の出展など、日本の“米食文化”の海外輸出の可能性を探ってきました。今回、“玄米”をお粥のレトルト食品に加工することにより、“白米食”とは違い国際競争力が高い商品となり、ベジタリアン向けの商品、またグルテンフリーの商品として普及させる可能性が高いと考えております。“玄米食”を日本の誇るべきお米文化として、国内のみのならず、海外輸出も視野に入れ、発信・啓蒙を進めてまいります。

■ 「京だし玄米粥」の3つの特徴

「京だし玄米粥」は、玄米の栄養価をそのままに残し、お出汁が香る食べやすい商品です。昨今注目が高い「置き換えのダイエット」や「糖質制限がある糖尿病患者向け」など、様々な用途で新しくお米を食べる機会を創出します。

1) 食べやすく「ヘルシー」な玄米食

「京だし玄米粥」は、“玄米”が持つビタミン、ミネラル、食物繊維などが豊富な栄養価をそのままに残し、特殊な真空調理法により、“玄米”をやわらかく、食べやすく加工しています。また、お粥として組み合わせる食材は、生姜、豆乳、ごま、雑穀など機能性が期待できる食材を選び、年齢・性別問わず、健康志向の強い方にもご満足いただける商品です。1食あたりのカロリーも107kcal～161kcalと低く、カロリーコントロールをされている方にもお薦めできます。



2) 「無添加」「減塩」お子様も食べることができる安心安全基準

玄米は、五ツ星お米マイスターが玄米粥に適し、農薬を極力控えた特別栽培米の「島根県邑智産きぬむすめ」を選びました。また、“おだし”は米料理亭 料理長が目利きした昆布や全国の安心安全な食材を使用しております。それぞれの素材の味を生かすため塩分を控え、保存料、添加物は一切使用していないため、お子様にも安心してお召し上がりいただけます。



3) 温めなくても美味しく食べられる。「非常食」「常備食」として活用

お粥が常温でもなめらかで、温めなくてもおいしく食べられるレトルト食品です。約2年間の長期保存ができるため、常備しておけば非常食としても活用頂けます。



■「京だし玄米粥」商品概要

温めるだけで召し上がれるレトルトタイプの商品です。内容量は、1食 250～270g と食べ切りサイズとなっております。賞味期限は製造より2年間の長期保存が可能です。また、防腐剤・化学調味料・香料等の食品添加物は、一切使用しておりません。

《全8種類の商品ライナップ一覧》



《商品詳細について》

・京だし玄米粥 (内容量 250g)	450 円 (税別)	“おだし”がほのかに香る定番の味 体がポカポカ温まる生姜味 疲労回復に嬉しいさっぱり梅味 すっきりデトックスの雑穀ミックス むくみ予防になる“小豆”の味わい 食物繊維たっぷりの味噌味 イソフラボンたっぷりのやさしい豆乳味 アンチエイジングも期待できる抹茶味
・生姜と野菜の玄米粥 (内容量 270g)	500 円 (税別)	
・梅とひじきの玄米粥 (内容量 250g)	500 円 (税別)	
・雑穀8種の玄米粥 (内容量 270g)	500 円 (税別)	
・小豆と黒米の玄米粥 (内容量 270g)	500 円 (税別)	
・味噌ときのこの玄米粥 (内容量 270g)	550 円 (税別)	
・豆乳と湯葉の玄米粥 (内容量 270g)	550 円 (税別)	
・抹茶と小豆の玄米粥 (内容量 250g)	550 円 (税別)	

※単品販売以外に、お試しセット、まとめ買いセット、ギフトセットを販売予定しております。詳しくは、オフィシャルショッピングサイトに順次公開いたします。

《発売開始日と販売方法について》

■発売開始日：2015年12月15日(火)

■販売店舗：八代目儀兵衛 オフィシャルショッピングサイト <http://www.okomeya.net/gengayu/>
他、楽天ショッピングモール等、順次販売予定

■プレス関係者・ブロガー向け「先行無料試食イベント」について

今回の「先行無料試食イベント」は、12月15日の発売開始にさきがけ、「京だし玄米粥」の新商品をいち早く体験していただきます。当日は、八代目儀兵衛のこだわりが詰まった「京だし玄米粥」を実際に皆様にご試食体験して頂きながら、「京だし玄米粥」に対する想いを八代目儀兵衛の代表 橋本隆志がお話させていただきます。八代目儀兵衛が自信を持って提供する新商品をいち早く体験できる機会となっており、参加者全員にプレゼントもご用意しておりますので、ご興味のある方はぜひお早めにお申込下さい。

【イベント概要】

- ◎日時：2015年12月9日（水）14:00～ 16:00～ 18:00～ の全3回実施 ※各回1時間を予定
- ◎会場：銀座米料亭 八代目儀兵衛
- ◎住所：東京都中央区銀座5丁目4番15号 1階（東京メトロ各線銀座駅 B7 出口 徒歩1分）
- ◎参加費用：無料 （対象はプレス関係者およびブログ開設者の方になります。）
- ◎募集定員：48名（各回16名迄となります。）

※応募多数の場合は、選考とさせていただきます。あらかじめご了承下さい

※当落にかかわらず、12月7日（月）までにメールにてご連絡いたします。

【参加者全員プレゼント】

「京だし玄米粥」全8種類をお土産としてご用意致します。



【お申込みについて】

- ◎お申込み方法：必要事項を記入のうえ、メールにてお申込みください。
- ◎必要事項：お名前、会社名、媒体名もしくはブログ URL、ご連絡先電話番号、参加希望時間帯
- ◎お申込みメールアドレス：【広報担当者 松下】 matsushita@okomeya.net
※件名に【先行無料試食イベントの申込み】とご記入ください。なお、会場の都合上、1社1名様まででお願いいたします。
- ◎申込み締切り：12月3日（木）（事前準備の関係上、ご協力の程よろしく申し上げます。）
- ◎運営：株式会社八代目儀兵衛 広報チーム
- ◎本件に対するお問い合わせ先：広報担当者 松下 祐 090-3959-2175（直通携帯）
※随時取材も受け付けております。お気軽にお問い合わせくださいませ。

【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“八代目儀兵衛（はちだいめぎへい）”。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や京都祇園八坂前と東京銀座での飲食事業「米料亭 八代目儀兵衛」などを展開する企業。他業種企業ともコラボレーションも多数実施している。

【企業プロフィール】

- 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
- 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10月 「銀座米料亭 八代目儀兵衛」を銀座五丁目にオープン
- 2013年11月 五感を通じて「甘いお米」を目利きするコンテスト「お米番付2013」を開催
- 2014年1月 株式会社 カプコン「戦国 BASARA 4®」コラボレーション商品発売
- 2014年3月 経済産業省 「がんばる中小企業・小規模事業者300社」に選定
- 2014年10月 株式会社サンリオとのコラボレーションギフト「はろうきてい いろあそび」を販売
- 2015年3月 「OMOTENASHI Selection 2014」金賞受賞
- 2015年6月 イタリア・ミラノ万博 KYOTOウィーク出展
- 2015年6月 パナソニック株式会社とのコラボレーション企画「食べ比べ亭」期間限定オープン

【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: <http://www.okomeya.net/>

【本件に関するお問い合わせ】

広報担当者：松下 祐

電話：090-3959-2175（直通）

メール：matsushita@okomeya.net