

京都・祇園で連日行列が絶えない「八代目儀兵衛」がプレミアム玄米を使った新商品「ひめいなり」を開発  
 コロナ禍による健康志向の高まりの中、健康的でおいしい玄米食として、新しい米食スタイルを提案  
 テイクアウト店舗「玄米 京都ぎへえ」1号店を7月15日に京都駅前地下街ポルタにオープンする

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（代表取締役社長：橋本隆志以下、八代目儀兵衛）は、プレミアム玄米「金のいぶき」を使った新商品「玄米 ひめいなり」を開発し、京都発のテイクアウト新業態「玄米 京都ぎへえ」の1号店を、7月15日（木）に京都駅前地下街ポルタにオープン致します。



## ■プレミアム玄米「金のいぶき」を使った新しい米飯スタイルの提案「玄米 ひめいなり」

八代目儀兵衛は、創業以来15年、白米の美味しさを発信し続け、土鍋の炊き立てご飯の飲食店「米料亭」では、12年間で延べ120万人以上のお客様に究極の銀シャリ体験を提供してきました。しかし、食の多様化による米離れはますます深刻化し、とくに「白米は太る」という認識が広がり、糖質制限ダイエットによる若年層の米離れは顕著になってきました。このままではお米を中心とした日本の食文化が崩壊してしまうと危機感を持ちました。一方、若年層の女性たちが、日常食として玄米を食べている現実を知り、「健康的だが、食感が硬くて美味しくない」という玄米食が持つ美味しさの課題も解決をしたいと考えて、玄米を中心とした商品開発に着手しました。

構想から3年、「おいしくて、体に良いものを食べてほしい」というコンセプトのもとに、いつでも手軽に食べられる玄米食「玄米 ひめいなり」が完成しました。使用する玄米「金のいぶき」は、栄養の宝庫とされる胚芽が通常の玄米の約3倍もあり、さくっとした食感と噛むほどに甘みを感じる玄米で、さらに栄養価を引き上げるため国産の雑穀8種をブレンドして独自の炊飯方式で炊き上げて、通常の3倍のお出汁を使ったきめ細かい京風おあげに包んで仕上げました。

八代目儀兵衛は、新商品「玄米 ひめいなり」を通して、玄米の美味しさを実感いただき、健康的で美味しい玄米食を新しい米食スタイルとして提案し続けていきます。

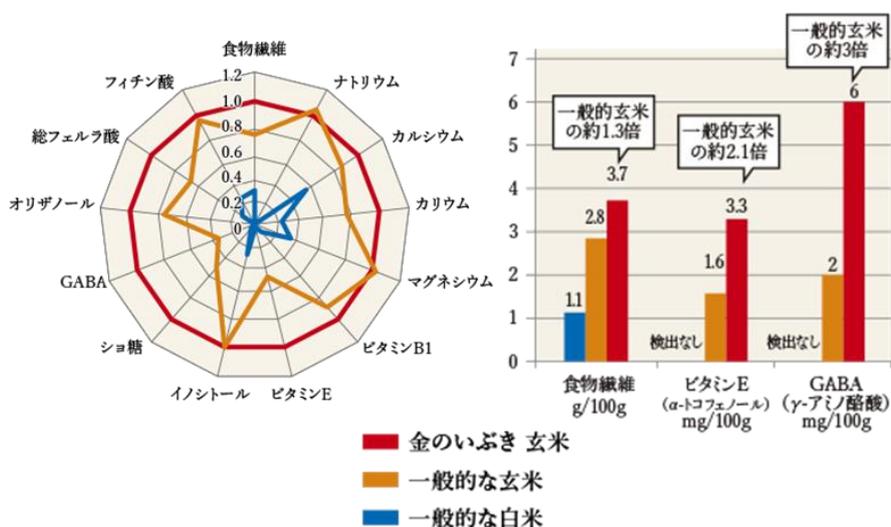


## ■美味しさと健康を兼ね備えた「玄米 ひめいなり」

ひめいなりは、新食感の玄米「金のいぶき」で“ひめ”サイズのおいなりさんをつくりました。ご飯サイズは、1個18gと一般的ないなりの半分以下のサイズに仕上げています。朝食や昼食はもちろん、間食や手土産など様々なシーンに食べていただけるように“ひめ”サイズにこだわりました。また、コロナ禍により免疫力の向上や糖尿病などの生活習慣病の予防など、日常的な予防としてヘルスケアの関心事が高まっていることもあり、日常的に食べることができる玄米食のとして商品開発を行いました。

### ・プレミアム玄米「金のいぶき」

栄養の宝庫とされる胚芽が通常の玄米の約3倍もあり、さくっとした食感と噛むほどに甘みを感じるのが特長です。含まれている栄養価を白米と比較すると、食物繊維は8倍、ビタミンEは26倍、GABAは5倍と栄養価が高い、高機能玄米となります。また、使用する金のいぶきは、八代目儀兵衛主催のお米コンテスト「お米番付」にて最優秀賞を受賞した農家で、16代続く老舗の農家「若井農園」（滋賀県竜王町）にて契約栽培を行った、良食味の金のいぶきを使用します。



### ・オリジナルブレンドした「国産雑穀」

国産雑穀は、体の内側や組織を保護する栄養素を豊富に含む「黒米、緑米、米粒麦、丸麦、もち麦、はだか麦、たかきび、ひきわり小豆」の8種類をブレンド。金のいぶきのさくっとした食感が際立つように相性を考えました。



### ・お出汁たっぷりのきめ細かい京風おあげ

京風のきめ細かないなり揚げを使用し、うるめ、いわし、サバ、宗田節、かつおの5種類をブレンドしたお出汁を使い、一般的にいなりを炊く3倍の出汁の量で炊き上げました。また、砂糖を35%カットしてお出汁の味が感じられる上品な味に仕上げています。



## ■販売する商品について

### ・味わい全6種類について

【ごま】 荻の塩ごまと煎りごまの香ばしさをブレンドした味わい

【柚子】 柚子の香りに生姜のすっきりさをミックス

【わさび】 茎ワサビの辛さと大葉を組み合わせた定番の味

【おじゃこ】 八代目儀兵衛に代々伝わるちりめん山椒。大きめの実ざんしょうがアクセントに

【しば漬け】 京都の名店ニシダやのしば漬けをたっぷり使用しています

【牛しぐれ】 国産牛の肉汁が口の中にじゅわっと広がる



**牛しぐれ**  
国産牛の肉の旨みが  
口の中にジュワッと  
広がる



**ゆず**  
国産柚子の香りと  
しょうがのすっきりが  
ミックス



**おじゃこ**  
代々伝わるちりめん山椒  
大きめの実ざんしょうが  
アクセント



**わさび**  
茎ワサビの  
辛さと大葉の  
相性が抜群



**しば漬け**  
京都の名店  
ニシダやさんの  
しば漬けをたっぷり



**ごま**  
荻の塩ごまに  
煎りごまの  
香ばしさをブレンド

いろどりを添える  
全6種の味わい。

### ・セット販売

ひめいなり詰め合わせ 1,000円(税込)

《内容》8個入り(箱・手提げ袋付き)

差し入れや手土産にご利用いただけるように箱入りでご用意致します。



### ・単品販売 お好きな組み合わせを4個から購入可能

ごま、ゆず 各110円(税込)

しば漬け、わさび、おじゃこ 各130円(税込)

牛しぐれ 150円(税込)

## ■「玄米 京都ぎへえ」京都ポルタ店について

【住所】〒600-8216 京都府京都市下京区東塩小路町 京都駅前地下街ポルタ

【電話】075-365-8181

【HP】<https://hachidaime.com/business/himeinari/>

【営業時間】10:00~20:30

【定休日】年中無休 ※ビルの定休日に準じて変更あり

【アクセス】地下鉄京都駅北改札口出てスグ

## 【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（はちだいめぎへえ）”。今までのお米の価値観を変えるため、お米のギフト事業の展開、京都祇園・東京銀座・成田国際空港に”ごはんを食べる”体験型アンテナショップの展開、お米のコンテスト「お米番付」の開催など、幅広い活動でお米業界を盛り上げるトータルプロデュース企業。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
- 2011年 楽天2011年上半期ギフトランキング 内祝い部門 1位 以降3年連続
- 2011年7月 楽天EXPO 2011 特別アワード受賞
- 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 以降6年連続
- 2014年1月 株式会社 カプコン「戦国BASARA4®」コラボレーション商品発売
- 2015年3月 「OMOTENASHI Selection 2014」金賞受賞
- 2016年11月 成田国際空港第1ターミナルに体験型アンテナショップ「gihey」をオープン
- 2017年10月 デルタ航空成田空港内ラウンジにて、期間限定イベント「Rice Bar」をオープン
- 2017年10月 五感で味わい、豊かな感性を育む。体験型能力開発プログラム「myTaste」リリース
- 2017年11月 先輩ママの声から誕生した 出産内祝い専用ギフト「BABY RISE」をリリース
- 2018年5月 富士山の天然水『フレッシュ』とコラボレーションイベント「薫亭」を銀座米料亭で開催
- 2018年10月 上海八代目貿易株式会社と中国における代理店販売契約を締結
- 2018年10月 原料提供及び開発協力したお米の化粧品「米一途（コメイト）」が販売開始
- 2019年5月 株式会社日立 GLS のIHジャー炊飯器「ふっくら御膳」の開発協力
- 2020年2月 テレビ東京系列 「カンブリア宮殿」 出演

## 【株式会社 八代目儀兵衛 本社住所】

〒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.hachidaime.com/>

## 【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