

京都のお米屋ブラザーズがプロデュース、「日本米の美味しさ」を世界に発信する
ブランドサイト「gihey.com」がスタート！

その体験型アンテナショップ「gihey」が成田国際空港第1ターミナル内に11月17日オープン

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、「お米を中心とした和食」を世界へ発信すべく、新ブランド【gihey.com】を立ち上げ、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11月17日オープンいたします。（URL：http://www.gihey.com）



■日本のお米の美味しさを「成田国際空港」から世界へ発信

八代目儀兵衛は、創業から10年「お米の価値観を変える」を事業コンセプトに掲げ、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観が変わる体験を提供し続けてきました。この度、成田国際空港の出店と同時に、新ブランド【gihey.com】を立ち上げ、世界中のひとりでも多くの方々に、日本のお米の美味しさを発信していきます。

体験型アンテナショップとしてオープンする「gihey」は、京都祇園、東京銀座の「米料亭 八代目儀兵衛」の炊飯メソッドを活用し「土鍋の炊き立てご飯」を中心とした和食を提供いたします。成田国際空港という日本の玄関口の立地を活かし、国内外の方に向けてお米の美味しさを体感していただく重要な役割を担います。

■老舗の「お米屋」だからこそ伝えたい日本の食の原点「お米を中心とした和食」

2013年「和食」がユネスコ無形文化遺産に登録され、世界的に「和食ブーム」が更に加速しました。そこで広がる「和食」は、ラーメンや寿司といった業態が多く、日本食の原点である「お米」の美味しさを伝えるには至っていない現実があり、「お米屋」として何か変えることはできないかと試行錯誤をしていました。

新店舗の体験型アンテナショップ「gihey」では、日本のお米の素晴らしさを世界中の人に、もっと身近に手軽に体験していただけるよう「GOZEN」スタイルとしてお米を中心とした和食を提供いたします。日本食の原点「お米を中心とした和食」を体験してもらうことで、お米文化の素晴らしさに気づいていただき、お米の味の体験を持ち帰ってもらうことで、お米の美味しさを世界へ発信する足掛かりにしたいと考えております。将来的には、「gihey」の飲食モデルが、飲食店のパッケージモデルとして世界中の空港や高級ホテルはじめ、各国で店舗展開を予定しております。

■日本の素晴らしい文化を発信する新ブランド【gihey.com】の3つの軸

【1】日本最高峰のお米「FIRST CLASS RICE」をプロデュース

お米は、五ツ星お米マイスターの橋本隆志が、先代より受け継がれた“お米を選び抜く技と味覚”を元に、毎年自ら全国各地を回りお米を吟味し、日本最高峰のお米「FIRST CLASS RICE」として提供いたします。八代目儀兵衛は、7年前より定期的に大手航空会社のファーストクラスで提供される機内食のお米を全国から厳選し、お届けしている実績があります。日本のお米を世界へ発信するために、日本最高峰のお米として「FIRST CLASS RICE」という新しいカテゴリーを作りました。具体的には、八代目儀兵衛の独自のブレディング技術で仕上げた究極のオリジナルブレンド米

「翁霞（おきなかすみ）」や、日本全国の産地から「日本の美味しいお米」を広く公募し、八代目儀兵衛が厳選したお米を、日本最高峰のお米「FIRST CLASS RICE」としてお客様に提供します。「FIRST CLASS RICE」は手提げが付いた専用のパッケージで、「gihey」店頭でもお土産としてお手軽にお買い求めいただけます。



【2】日本の良きモノを「gihey premium」としてリプロデュース

「お米」を中心とした和食に欠かせない食品や日本の洗練された食器を、八代目儀兵衛が自ら目利きし、今の時代や生活様式に合わせてリプロデュースし、「gihey」店頭やインターネット通販で販売致します。第1弾の商品展開として、和食で欠かせない「お出汁」と「お茶」をティーバッグタイプの缶入りの食品と「お茶碗」「土鍋炊飯釜」の食器、調理器具を販売致します。また、世界中どこでも同じ状態で食べることができる和食をコンセプトに、「温めるだけのレトルトご飯」や「フリーズドライのお味噌汁」なども現在開発中です。



■簡単・便利に再現するティーバッグの食品

繊細でむずかしい和食の出汁や急須がないと淹れられないお茶を、誰でも失敗せずに短時間でつくり出すことができる「ティーバック」タイプにリプロデュースいたしました。お出汁は、化学調味料は一切使わずに、深いコクと旨味をより一層引き出すために、かつお節、昆布、とらふぐなどの素材を吟味して調合しました。素材による「旨みの相乗効果」でお米を引き立てる「和食のだし」を再現できます。また、お茶は、元禄時代から続く、京都・宇治茶の老舗「丸久小山園」のお茶から「ほうじ茶」と「煎茶」を厳選し、ティーバッグタイプに仕立てています。

手軽にひと手間かけた味わいに再現でき、外国人の方にも日本の「食」を身近に体験できるきっかけになると考えております。



■日本の食べる様式美を追及したお茶碗

A S T E M（公益財団法人京都高度技術研究所）のお引き合わせにより、京焼・清水焼の製造「陶あん」様との共同でお茶碗の商品開発に取り組みました。

・「儀兵衛天目茶碗 ～Galaxy～」



天目釉は鉄を多く含んだ黒色の釉薬をさします。その歴史は宋の時代に中国で作られたのが始まりで、釉薬の配合・窯の焼成によって無限の変化をするのが天目の特徴です。日本では、平安時代の貴族たちには最も格式の高い陶器として扱われておりました。そこで、八代目儀兵衛は従来飯茶碗としての利用がなかったことに着目し、今回の「儀兵衛天目茶碗」は、お米が映える格式のある飯茶碗に仕上げました。また、「Galaxy」と命名したのは、天目柄が、満点の星空や天の川といった大宇宙に見えることから由来しております。焼き方によっても同じ柄が出ないので、唯一無二の商品になります。

・「儀兵衛華結晶茶碗 ～Crystal～」



亜鉛結晶釉は釉薬の中に含まれる亜鉛が冷却中に結晶化をして模様を出す釉薬です。結晶釉は19世紀にヨーロッパで発見され、明治時代に日本に伝わった比較的新しい釉薬で、2つとして同じ模様はできないどれもが一点もののお茶碗です。また、「Crystal」と命名したのは、お茶碗の中の結晶が特徴的なことから外国の方にもわかりやすい名称にしました。全4色展開で、それぞれ日本の草花や四季を表現しております。

【3】インバウンド観光客にも対応したお取り寄せサービス「gihey RICE ORDER」

「gihey」成田国際空港店では、＜渡航前でも＞＜日本滞在中でも＞インターネットからお取り置きができる成田国際空港ならではの新しいお米販売のサービスを2017年3月より開始いたします。

これまでも海外在住のお客様よりお米のご注文をいただき、EMSにて海外発送を行ってまいりました。しかし、送料が国際運賃のため非常に高く、海外在住のお客様には大変ご不便をおかけしておりました。

今回の「gihey RICE ORDER」のスタートにより、高額な送料のご負担がなく、重量のあるお米を手荷物として持って移動するご不便もありません。精米したての新鮮な「FIRST CLASS RICE」を、渡航直前に成田国際空港で受け取ることができる大変便利なサービスです。お米好きな外国人観光客はもちろん、長期で海外出張に行かれる日本人や海外に在住の日本人の方にもご利用いただけるサービスとなっております。

このサービスの拡充は、お米を「日本を代表する食品のお土産」として定着させ、日本の米農業と海外在住の消費者とを繋ぐ架け橋になっていきます。

【体験型アンテナアショップ「gihey」について】

■お米を中心とした和食「GOZEN」スタイルのメニュー

提供するメニューは、お米を中心とした和食スタイル「GOZEN」として終日提供いたします。米料亭で人気の「京のあんかけ親子丼」や「季節の3種お魚御膳」などの人気定番メニューに加え、「gihey」オリジナルの「牛焼肉御膳」や「牛すき焼き御膳」など、ご飯が楽しめるメニュー全8御膳を提供いたします。



ファーストクラス御膳 ¥2296+税



牛すき焼き御膳 ¥1833+税



季節の3種お魚御膳 ¥1370+税



京のあんかけ親子丼 ¥1278+税

■和の魅力ある空間をフォトジェニックに再現し世界へ発信



今回の店舗デザインのテーマは日本人にも外国の人にも受け入れてもらいやすい「ユニバーサルデザイン」にしております。壁は、ヨーロッパ建築にある色を基調としながらも、その端々には、和を感じられる「藁のすさ」や、色とりどりの和傘をイメージしたランプシェード、臨場感あふれる土鍋釜が18個ずらりと並び、炊き上がる様子が見られる小窓があるなど、**世界でも認識される和の空間**です。また、店頭では「ご飯が美味しい」と英語と中国語の字幕付きのプロモーションビデオが流れ、「gihey」の独特の世界観の中で、銀シャリ体験をしていただけます。

■「gihey」店舗情報

【住所】〒282-0011

千葉県成田市三里塚字御料牧場1番地1

成田国際空港 第一旅客ターミナルビル 中央ビル新館4階 NC416

【電話】0476-32-8188

【HP】<http://www.gihey.com>

【営業時間】8:00~20:00(L.O.)

【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】京成・JR成田空港駅下車。第1旅客ターミナル4階へ徒歩5分。

◆橋本隆志（お米屋ブラザーズ兄）プロフィール



兄 橋本隆志：(株)八代目儀兵衛代表 五ツ星お米マイスター
「gihey.com」総合プロデューサー兼クリエイティブディレクター

代々続く京都の老舗米屋の長男であり、先代より受け継がれたお米を選び抜く技と味覚を元に、産地や銘柄だけでお米を選ぶのではなく、毎年自ら全国のお米を厳選吟味。その年その季節に合わせ、「美味しい」と感じられるお米を提供し続ける。お米のギフト事業を始め、「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お米プロデューサー。

◆橋本晃治（お米屋ブラザーズ弟）プロフィール



弟 橋本晃治：(株)八代目儀兵衛 取締役 五ツ星お米マイスター
米炊き職人 「米料亭 八代目儀兵衛」総料理長

代々続く京都の老舗米屋の次男で、料理人。長年、大分・湯布院の有名旅館や京都の料亭で修業、京料理人として腕を振るう。自身の研究を元にお米の「甘さ」を引出す、お米のとぎ方、水の構成、時間、火加減など米炊き職人としてのオリジナルメソッドを確立。お米を「もっと楽しく、もっと美味しく」伝える伝道師としてTV・雑誌にも数多く出演。

【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）”。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 以降3年連続
- 2011年7月 楽天 EXPO 2011 特別アワード受賞
- 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4年連続
- 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 以降2年連続
- 2015年8月 ASTEM(京都高度技術研究所)主幹 経営革新に取り組む中小企業「オスカー認定」を授権
- 2015年10月 台湾最大の百貨店「新光三越」にて、長期催事に出展
- 2015年12月 白米を食べない方にターゲットに新ブランド「京だし玄米粥」をリリース
- 2015年12月 中国共産党発行の冊子「環球人物」に特集記事として掲載
- 2016年3月 中国政府「商務部国際ブランド管理センター」との中国展開における商談
- 2016年4月 「au WALLET Market」で専用商品の販売開始
- 2016年8月 八代目儀兵衛 会社創立10周年

【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