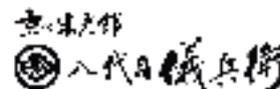


## PRESS RELEASE

報道関係各位



2012年6月28日

株式会社 八代目儀兵衛

# 京都の老舗米屋が日本初“お米だけ”の懐石コースを提供開始 芸能人も御用達の「京の米料亭 八代目儀兵衛」が全面リニューアル！ ＜マスコミ及び報道関係者様へ無料ご試食会のご案内＞

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）が京都祇園・八坂神社前で展開する飲食店『京の米料亭 八代目儀兵衛』（所在地：京都市東山区祇園町北側 296）にて、2012年7月13日（金）より日本初“お米だけ”の懐石コースを提供いたします。

リニューアルに伴い、2012年7月12日（木）19：30より、マスコミ・報道関係者様向けの無料ご試食会を行います。

### 【マスコミ・報道関係者様向けの無料ご試食会】

△イベント内容 無料ご試食会 「米懐石コース 祇園」をご試食いただけます。

△開催日 2012年7月12日(木) 19:30～21:30

△開催場所 京の米料亭 八代目儀兵衛（京都府京都市東山区祇園町北側 296）

△ご参加方法 7月9日（月）までに、担当:松下までご連絡をお願いいたします。

(Tel:075-201-5684) [matsushita@okomeya.net](mailto:matsushita@okomeya.net)



【米懐石コース 祇園 7月メニュー】



【寛ぎの空間に全面リニューアル】

## ■「米懐石コース 祇園」について

今回新たに提供開始致しますコースは全12品から構成され、全て「お米」に纏わる料理という、日本初のお米づくしコースです。また、コース内で提供するごはんは、祇園料亭米「翁霞（おきなかすみ）」と、料理に応じ、五ツ星お米マイスター橋本隆志が徹底的にブレンド配合を考えた「料理米」を使用しています。コースのメインデッシュは、オリジナルの土鍋炊飯釜 **Bamboo!!**で炊いた、じわ〜っと口の中に広がる甘さが特徴の祇園料亭米「翁霞」の「銀シャリ」と、佐賀県有明の漁村の生産者と構想1年をかけて完成させた、米油を塗って焼き上げた塩のりや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など、八代目儀兵衛オリジナルの「儀兵衛のお供」を提供致します。

### 〈7月のコース内容のご紹介〉

- 〈米 酒〉 オリジナルライスワイン「絆」
- 〈 粥 〉 八穀米を使ったお粥
- 〈米 菜〉 米ぬか仕込みのソースを京野菜に添えて
- 〈 鮓 〉 「鮓米」で握った儀兵衛の手まり寿司
- 〈米の椀〉 もち米を使った文月の炊き合わせ
- 〈米八寸〉 儀兵衛の米 珠玉の三品
- 〈口直し〉 祇園料亭米「翁霞」を炊くお水を一滴
- 〈瞬 米〉 銀シャリの誕生
- 〈米主菜〉 土鍋炊飯釜 **Bamboo!!**で炊いた祇園料亭米「翁霞」の「銀シャリ」ごはん
- 〈お 供〉 儀兵衛の玉手箱〜三段重〜 塩のり 香の物 お味噌汁
- 〈おこげ〉 出来立ておこげとだし茶漬けで食べるおこげ
- 〈甘み米〉 米甘味とお抹茶

※ コース内容は、お米をテーマとして毎月変更を致します。

### 〈究極の土鍋炊飯釜「Bamboo!!」について〉

日本一美味し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!!」。特殊セラミック、極限まで高めた遠赤外線効果、高さ・厚み・カーブ、色…。同じお米を、違う土鍋で何度も何度も炊き、食味テストを重ね、3年の年月をかけて完成させました。

### 〈祇園料亭米「翁霞（おきなかすみ）」について〉

八代目儀兵衛が全国のお米を目利きし、独自の精米技術とブレンド技術で究極のお米に仕上げた「翁霞」は、八代目儀兵衛が全国各地の田んぼを自ら回り、毎年のお米の味はもちろんのこと圃場や自然環境なども選び抜いた田んぼで特別に契約栽培を行っています。



### <儀兵衛のお供について>

ごはんをより美味しくするお供として、全国の産地と共同開発した「儀兵衛のお供」。五ツ星お米マイスターの食味の才覚を活かして選りすぐられたご飯のお供です。佐賀県有明の米油を塗り焼き上げた、塩のりをはじめ、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など、「銀シャリ」との相性を徹底的にこだわっております。



### ■「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、実際に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 月にオープン致しました。オープン以来、のべ約 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!!」で炊いた絶品銀シャリを提供してきました。

日本の文化の一つである「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、祇園界限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。

今回、さらにお客様のお米の価値観を変えるために、1 か月半の期間を費やし、試食を重ね、店舗の全面改装も行い、新たな「京の米料亭 八代目儀兵衛」としてリニューアルオープン致します。



### ■八代目儀兵衛について

私たち八代目儀兵衛は老舗お米屋として、五ツ星お米マイスターとして、先代から引き継いだ吟き米の才覚を活かした自慢のお米を京都市内飲食店に提供し続けてきました。

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ました。次代を担う子どもたちが、甘いお米の味を知らないまま大人になると、将来、日本人はお米を食べなくなり、さらに大人たちは、お米の味を知らないままに、お米に替わる代替食事を食べ続けることで、このままで果たして 10 年後・20 年後に、お米文化があるのだろうか…社会的な課題を意識するようになりました。



八代目儀兵衛は、お米屋として、美味しいお米を一人でも多くの人に届けたいという思いで会社を設立いたしました。しかし地球温暖化や農業の近代化によって、産地や銘柄、食味機械では、本当に美味しいお米を判断できない現状を目の当たりにしました。

2004 年秋、代表・橋本隆志はお米の味の特徴、産地の特性を理解するために全国のお米 100 種類の食べ比べを行いました。そこで、宇治茶や京都のお出汁のように、おいしくするためにあわせ技術を巧みに用い、お米を掛け合わせることでより美味しさを引き立たせるブレンド米を確立しました。私たちは、本当に美味しいお米を、「甘い」と表現しています。精米技術、研ぎ方、炊き方、甘く炊ける水まで徹底的にこだわった八代目儀兵衛のブレンド米は、口に含んだ瞬間に香りが広がり、甘さが余韻としていつまでも残ります。

2006 年夏、オンラインショッピングによるお米ギフト事業 (<http://www.okomeya.net/>) を始めました。お米ギフトに関しては、楽天市場において 2012 年上半期「お返しギフトランキング」1 位になり、多くのモデルさんや芸能人にご利用いただくなど、「お米を贈る」という文化を創り、お米の価値観を変えていると手ごたえを感じています。



2006 年冬、日本一美味しいごはんが食べられるお店を目指し、日本一美味しくお米を炊く土鍋釜を有田焼窯元と共同開発を開始しました。遠赤外線効果を極限までに高め、高さ・厚み・カーブなど 1mm 単位まで設計にこだわり、2009 年秋、3 年の年月をかけて、土鍋炊飯釜「Bamboo!!」を完成させました。



本当に甘いお米を食べた消費者の誰もが驚き、少しずつお米への価値観が変わっていく姿を見てきました。

八代目儀兵衛が誕生する前と、後で、お米の世界がガラリと変わる…そんな志を社員一同共有し、お米のベンチャー企業であると自負しています。そして必ず社会を変えると信じています。

オープンして 3 年が経ち、「京の米料亭 八代目儀兵衛」は、お陰様で行列ができる人気店となりました。しかし、いかに利益を生むかではなく、いかにお客様にお米を通して感動を与えることができるのか、いかにお米から社会を変えることができるのかと、私たちのミッションを振り返り、日本初の“お米だけ”の懐石コースへの挑戦を決意し、この度お披露目する運びとなりました。

八代目儀兵衛がプロデュースする日本初の“お米だけ”の懐石コースをぜひ一度ご賞味下さいませ。

---

【マスコミ・報道関係者様向けの無料ご試食会】

△イベント内容：無料ご試食会 「米懐石コース 祇園」をご試食いただけます。

△開催日：2012年7月12日(木) 19:30～21:30

△開催場所：京の米料亭 八代目儀兵衛（京都府京都市東山区祇園町北側 296）

△ご参加方法：7月9日（月）までに、担当:松下までご連絡をお願いいたします。  
(075-201-5684) matsushita@okomeya.net

---

■店舗情報

店名：京の米料亭 八代目儀兵衛

業態：和食 米懐石

オープン日：2012年7月13日（金）11:00より リニューアルオープン

住所：京都府京都市東山区祇園町北側 296

電話：075-708-8173

営業時間：昼の部 11:00～14:30 夜の部 18:00～21:00

定休日：毎週水曜日

席数：22席（1階7席 2階15席）

<p>&lt;株式会社八代目儀兵衛 会社概要&gt;</p> <p>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。</p> <p>2007年 フォーマルギフト大賞受賞。</p> <p>2009年 祇園に米料亭八代目儀兵衛をオープン。</p> <p>2011年 上半期、楽天内祝いランキング No.1</p>	<p>〒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</p> <p>京の米料亭 八代目儀兵衛 <a href="http://www.hachidaimo.co.jp/">http://www.hachidaimo.co.jp/</a> 京の米老舗 八代目儀兵衛 <a href="http://www.okomeya.net/">http://www.okomeya.net/</a></p>
<p style="text-align: center;">&lt;本件に関するお問い合わせ&gt;</p> <p style="text-align: center;">担当 松下 祐</p> <p style="text-align: center;">Tel:075-201-5684 Fax:075-200-3518 E-mail: <a href="mailto:matsushita@okomeya.net">matsushita@okomeya.net</a></p>	