

究極の餅販売

THE OMOCHI

Quality Taste From
Old-Time Methods

報道関係各位

Press Release

2020年02月28日
dot science 株式会社

昔ながらの釜戸と薪火でつくった究極の餅ブランド "THE OMOCHI" 限定のコラボ商品が伊勢丹新宿店に登場 ～3/4 (水) -3/17 (火) カフェプルニエパリ伊勢丹新宿店にて～

シェフ、マーケター、科学者のチームで食の生産者のリブランディングをおこなうスタートアップ企業、dot science 株式会社（本社：東京都中央区銀座3丁目11番3号／代表取締役：小澤 亮）は、2020年3月4日（水）から3月17日（火）まで、伊勢丹新宿店<カフェ プルニエ パリ>にて「THE OMOCHI」を使った期間限定プレートの販売します。焼きたての「THE OMOCHI（プレート）」にオリーブオイルをたらし、キャビアをトッピングした「THE CAVIAR × OMOCHI」（2,750円/食（各日5食限定））伊勢丹新宿店限定フレーバー「ピスタチオ」のお餅とスモークサーモンをワンプレートにした「THE PISTACHIO PLATE」（2,530円/食（各日10食限定））。お正月にとどまらないお餅の新しい可能性を発信いたします。

THE OMOCHI 公式 Web サイト：<https://theomochi.com/>



THE OMOCHI ピスタチオ（10枚入）1,944円 （上）THE CAVIAR × OMOCHI 2,750円 各日5食限定
（下）THE “PISTACHIO” PLATE 2,530円 各日10食限定
※カフェ プルニエ パリにてメニューを開発

■THE OMOCHI とは

～ 高級餅のマーケットをつくり、旨い餅をつくる職人の技術を次代に継承する ～
選び抜かれた素材、繊細な火入れ、感覚を研ぎ澄ませた蒸かし。非効率を愛し、究極を追求する、クラフツマンシップに溢れた国内メーカーがつくるお餅。天皇家や貴族が祝いの席で食したかつての究極の味を、いまだに探求し続けている。そんな餅を THE OMOCHI と名付けました。これが本物の旨い餅、そんな意味が込められています。その第一弾を、2019年11月6日（水）に釜戸と薪火で餅づくりに挑む笠原餅店と発表しました。目標は、旨い餅づくりを次代に継承すること。職人技に価値をつけ、職人が持続する価格で、本当に旨い餅をお届けします。

笠原餅店の餅職人 笠原さんのインタビュー動画：<https://youtu.be/JZ-m6MeSDuk>

究極の餅販売

THE OMOCHI

Quality Taste From
Old-Time Methods

Press Release

—
2020年02月28日
dot science 株式会社



■伊勢丹新宿店限定のラインナップ<販売期間 3/4 (水) -3/17 (火)>



THE OMOCHI ピスタチオ 10枚入り 1,944円

5種のフレーバーを展開してきた餅ブランド「THE OMOCHI」が伊勢丹新宿店に初登場。同店舗限定でピスタチオをつかったスタイリッシュな豆餅を販売します。選び抜かれた素材、繊細な火入れ、感覚を研ぎ澄ませた蒸しを実現する“とろみ”と“すっとしたのどごし”、“芳醇な香り”をお楽しみください。



THE CAVIAR × OMOCHI 2,750円 各 日5食限定

焼きたての「THE OMOCHI (プレーン)」にオリーブオイルをたらしてキャビアをトッピング。意外なほどよく合う新しい取り合わせに感動必至。



THE “PISTACHIO” PLATE 2,530円 各 日10食限定

伊勢丹新宿店限定フレーバー“ピスタチオ”のお餅とスモークサーモンの最高峰をワンプレートに。コクが豊かで白ワインにもぴったり。

究極の餅販売

THE OMOCHI

Quality Taste From
Old-Time Methods

Press Release

2020年02月28日
dot science 株式会社

■高級餅ならではのオリジナルレシピは 10,000 ツイートを突破
THE OMOCHI では、“高級餅ならではの食べ方”や“お餅の可能性を更新する新しい食べ方”を開発しています。「シナモンハニーバター」と「卵黄醤油漬け」を中心に 10,000 ツイートを超える反響を得ています。

THE OMOCHI のオリジナルレシピ一覧はこちら：<https://theomochi.com/#recipe>



■THE OMOCHI のラインナップ

祖父母の代から続く創業 60 年余りの餅店「笠原餅店」謹製。釜戸と薪火でつくる唯一無二の切り餅を 5 種のラインナップで販売しています。



究極の餅販売

THE OMOCHI

*Quality Taste From
Old-Time Methods*

Press Release

—

2020年02月28日
dot science 株式会社

-THE OMOCHI のラインナップ (10枚入り)

01.プレーン:	1,200円 (税抜)
02.玄米:	1,200円 (税抜)
03.海老:	1,500円 (税抜)
04.くるみ:	1,400円 (税抜)
05.豆:	1,400円 (税抜)

□THE OMOCHI の通販サイトはこちら

<https://theomochi.thebase.in/>

dot science について

dot science はシェフ、マーケター、科学者を中心に構成された食の領域の課題解決に取り組む専門家集団です。「FOOD VISIONING」を掲げて、理想の「食」の未来像を描きながら、課題解決にチャレンジします。「ビジョニング」の意味は、「継続的に変化していく世の中の未来を見据える」ということです。様々なものが、刻一刻と変化する社会環境から見据えていくのは、わたしたちの「食」の未来。それを時代に合う形で変化させていきながら、良いものをつくる生産者が、100年後までその事業を続けられるような、そんな未来を模索していきたいと考えています。社名の「science」とは、科学的知識体のこと。これは、各業種ごとに点在する個々のプロフェッショナルによる集合体を意味しています。2017年10月に、たべられる花屋 EDIBLE GARDEN を。2018年1月には、「香りをたべる」アイスクリームブランド「FRAGLACE」をリリース。

■ EDIBLE GARDEN	https://ediblegarden.flowers/
■ おいしい花畑	https://art.ediblegarden.flowers/
■ FRAGLACE	https://fraglace.jp
■ アタラシイヒモノ	https://himono.design/
■ THE OMOCHI	https://theomochi.com/
■ THE ROSE	https://therose.ediblegarden.flowers/

会社名:	dot science 株式会社
資本金:	2,900,000円
住所:	〒104-0061 東京都中央区銀座3丁目11番3号
電話番号:	03-4540-4271
代表取締役:	小澤 亮
ホームページ	https://foodvisioning.science/
