

2018年9月13日

報道関係各位

dot science株式会社

たった 15 分でプロ仕様のメインディッシュが作れる新ジャンルの“洋風干物”

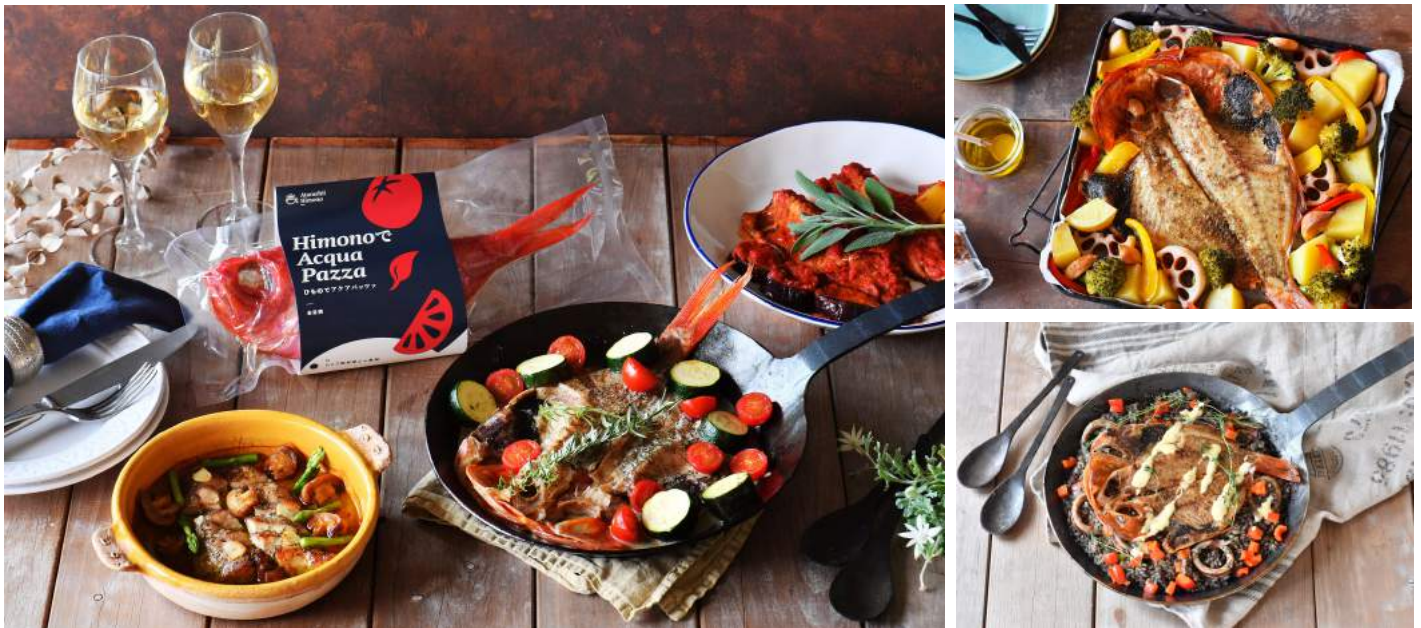
「アタラシイヒモノ」

第一弾商品 “金目鯛”

伊勢丹新宿店「オンリー・エムアイ キャンペーン」に出品・初お披露目
キャンペーン販売期間：2018年9月19日（水）～10月2日（火）

シェフ、マーケター、科学者を中心に食の領域の課題解決に取り組む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、この度、日本を代表する伝統食「干物」を、フレンチの技術でUPDATEすることを目指す「アタラシイヒモノ」ブランドを開始いたしました。その第一弾商品として「金目鯛」を、創業明治十年の老舗干物店『魚伝』と開発し、2018年9月19日（水）から10月2日（火）まで、伊勢丹新宿店（東京都新宿区）にて開催される「オンリー・エムアイ キャンペーン」に出店し、初お披露目をいたします。

アタラシイヒモノ公式 Web サイト：<https://himono.design/>



◆「アタラシイヒモノ」 伊勢丹新宿店「オンリー・エムアイ・キャンペーン」出品概要

販売期間：2018年9月19日（水）から10月2日（火）

販売場所：伊勢丹新宿店 本館地下1階・フレッシュマーケット

内容：アタラシイヒモノ（金目鯛）2,700円（税込）他

※9月23日（日）にシェフの田村が店頭立ちます。ご取材ご希望の方は、下記までお問い合わせください。

◆「アタラシイヒモノ」誕生の背景 ～干物離れを食い止める新しい提案を～

日本の伝統食「干物」。江戸時代から食卓に並ぶようになりました。保存ができるうえに、栄養価も高い。しかも、干すことで旨味成分もUP。またたく間に「食卓に欠かせないもの」になりました。しかし、現代は「干物離れ」が進行し、10年で10%も消費が減っています（2017年総務省家計調査 塩干魚介の家計消費支出より）。日本の干物文化がいま、ピンチを迎えているのです。そこで、現代のライフスタイルによりそった、あたらしい干物のすがた「ヒモノ2.0」を考えました。

“日本の食卓の定番とも言える干物を、いまアタラシクするとしたら？”

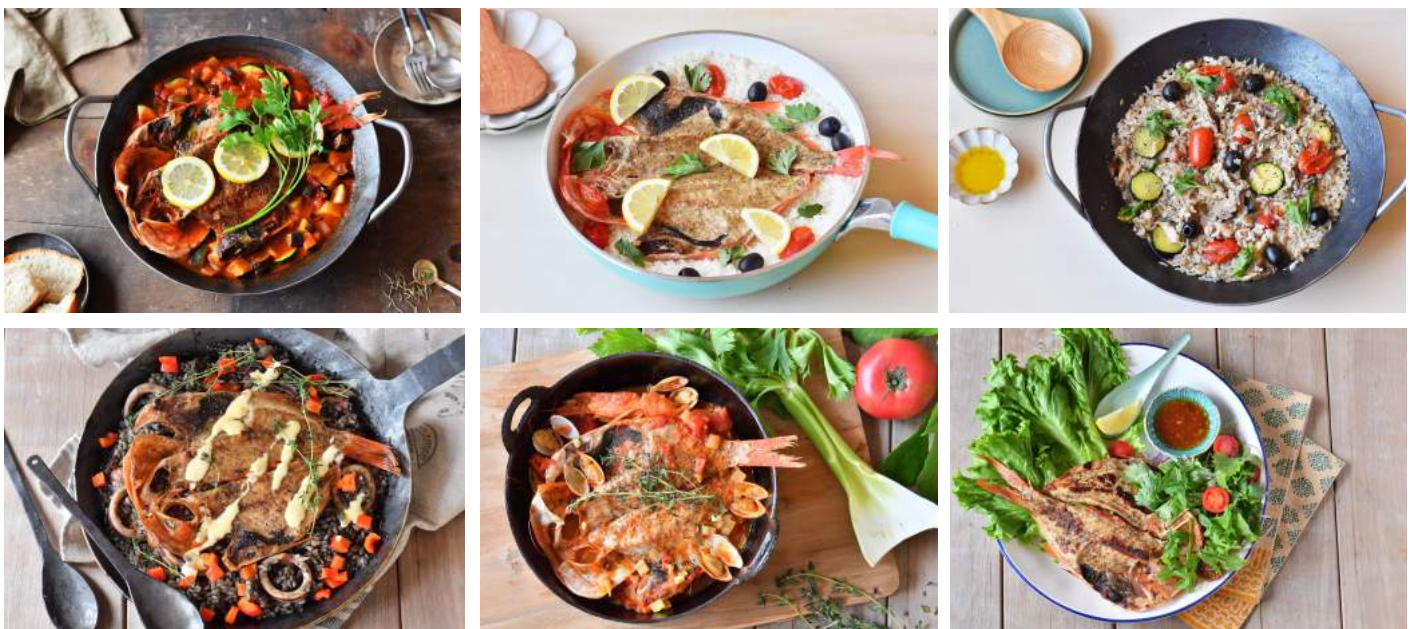
その答えを提案していくのが、明治10年創業の老舗干物専門店<魚伝>5代目の青木良磨さんと、海外からも注目を集める田村浩二シェフ。「日本伝統の干物技術」と「若手シェフのフレンチの技術」がアタラシイヒモノとして融合。「かんたんに、はやく調理できること」「キッチンを汚さないこと」「料理としておしゃれに仕上がること」、そんなアタラシイヒモノを連続的に開発いたします。伝統の技と気鋭のセンスが生み出すモダンな干物をお楽しみに。

アタラシイヒモノのメイキング映像：<https://youtu.be/qlvP2EHgAoo>

アタラシイヒモノのレシピ動画：<https://youtu.be/x98Y6EmJrco>

◆アタラシイヒモノとは？ ～サイドディッシュだった干物からメインディッシュの干物へ～

アタラシイヒモノは、塩や砂糖、ハーブなどを合わせたソミュール液や、選りすぐりのハーブ&スパイスで調味することで、干物としての味わいをさらに凝縮しました。焼いて食べるだけでなく、アクアパッツァやスープなど、洋風料理の素材としてもおすすめ。調理は魚グリル不使用。フライパンやオーブを使うので、キッチンが汚れません。これまでの干物は魚グリルで焼くことが中心の「ご飯のお供」、すなわちサイドディッシュでした。しかし、アタラシイヒモノではプロ仕様の「メインディッシュ」が誰でも15分で作ることが可能です。スローガンは「サイドディッシュからメインディッシュへ」。



◆アタラシイヒモノのこだわり ～伝統と革新を融合させて干物のアタラシイ定番へ～

1. 伝統を守る入念な「目利きと仕込み」

干物づくりにおける、目利き、洗い、漬け込み、仕上げ、乾燥。それら各工程で一切手を抜きません。つくり手は明治10年創業の老舗干物屋魚伝。アタラシイヒモノがおいしいのは、代々受け継がれてきた伝統技術の賜物です。

2. 魚グリルは不使用。なので「汚れない」

アタラシイヒモノは、魚グリルを使わない洋風干物。その調理は、フライパンとオーブのみ！なので、後片付けもカンタンで手間いらず。キッチンライフから魚グリルを掃除する手間を解放します。

3. プロ仕様のメインディッシュを「時短で再現」

プロ仕様の料理を驚くほどカンタンに再現できます。アタラシイヒモノのレシピは、どれも15分以内にできる時短調理。あっという間に食卓の主役が完成するので、忙しい方にもおすすめです。

プロのレシピはこちら：<https://himono.design/#recipe>

《商品概要》

商品名	アタラシイヒモノ（金目鯛）
写真	
名称	ハーブ干物
原材料名	金目鯛、ハーブ（セイジ、タイム、フェンネル、ローズマリー）、調味液（清酒、塩、砂糖、にんにく）
内容量	1枚
発売日	2018年9月19日（水）
販売期間	「オンリー・エムアイ・キャンペーン」：2018年9月19日（水）～10月2日（火）
販売場所	伊勢丹新宿店 本館地下1階・フレッシュマーケット（魚勢ショップ）
製造業者	有限会社魚伝 神奈川県足柄下郡真鶴町真鶴671
販売業者	有限会社魚伝 神奈川県足柄下郡真鶴町真鶴671
企画・プロデュース	dot science 株式会社 東京都中央区銀座3丁目11番3号

◆伊勢丹三越「オンリー・エムアイ・キャンペーン」について

お客さまの潜在的なニーズに対応し、新たなマーケットを確立すべく、2週間のキャンペーンを全社で実施しています。独自性が高く、顧客にとって本当に価値のあるモノやコト、仕組みを作り上げることが目的です。生鮮においては産地や生産者との繋がりを深めて、新たな価値創造にチャレンジします。

《アタラシイヒモノ監修シェフ プロフィール》

田村 浩二 (たむら こうじ)

料理人/.science Inc.取締役。フランス南部マントン「Mirazur (ミシュラン 2 ツ星)」、パリ「Restaurant ES (ミシュラン 1 ツ星)」で1年間修業した後に帰国。2017年から「TIRPSE」シェフに就任。フランス版ミシュランガイド「ゴエミヨ」にて期待の若手シェフ賞を受賞。2017年9月に.science Inc.創業に参画。たべられる花屋 EDIBLE GARDEN のプロデュース、香りをたべるアイスクリーム FRAGLACE の開発をおこなった。同年に『香り 薫る 馨れ』をブランドテーマに掲げたオリジナルブレンドアロマティエー「L'aromatisane (アロマティゼン)」を発表。自身の作る料理の核を『香り』とし、レストランのみならず様々な方面で『香り』を用いたプロダクトを発信していく。



《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/>

■FRAGLACE : <https://fraglace.jp>

【会社概要】

会社名 : dot science 株式会社

資本金 : 1,000,000 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/>