

究極の餅販売

# THE OMOCHI

Quality Taste From  
Old-Time Methods

報道関係各位

Press Release

—  
2020年12月10日  
dot science 株式会社

## 絶滅寸前の伝統製法でつくる究極の餅「THE OMOCHI」が ”OMOTENASHI セレクション金賞受賞”世界に選ばれた 贅沢スパークリング酒「ICHIDO」とコラボレーション 「紅白スパークリング 贅沢ギフトセット」を期間限定で販売開始 2020年12月10日(木)～2021年1月31日(日)までの期間限定

釜戸と薪火でつくる究極の餅ブランド THE OMOCHI を運営する 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、Sake Generation 株式会社（所在地：東京都港区、代表取締役：島崎 かおり）プロデュースするスパークリング酒「ICHIDO」とコラボレーション。年末年始のおうち時間を贅沢にするセット「THE OMOCHI×紅白スパークリング贅沢ギフトセット」（¥4,980 / 税抜）を、12月10日（月）～1月31日（金）の期間限定でご提供します。

購入はコチラ：  
THE OMOCHI 公式 Web サイト：  
ICHID<sup>o</sup> 公式 Web サイト：

<https://1chido.jp/shopTable/>  
<https://theomochi.com/>  
<https://1chido.jp/>



### ■コラボレーション実施の背景

「THE OMOCHI」は、日本古来の今や絶滅寸前の製法である「釜戸と薪火」で蒸した餅米から、究極のお餅づくりに挑戦しています。「ICHIDO」は、伝統的な木製の道具や和釜、瓶内2次発酵手法等、手間暇を惜しまず美味しさを極めるスパークリング酒づくりに邁進しています。そんなクラフトマンシップ溢れる究極の餅とスパークリング酒に価値をつけ、次代に継承することが、プロジェクトの目標です。両社が展開する活動のビジョンが重なり、おうちで過ごす年末年始に贅沢な美味しさをお届けすべく、今回のコラボレーションが実現いたしました。おススメは、DRY×卵黄餅の濃厚ペアリング、ROSE×イチゴチーズケーキの甘美なデザートペアリング。あなただけの楽しみ方で贅沢なおうち時間をお過ごしください。

究極の餅販売

# THE OMOCHI

Quality Taste From  
Old-Time Methods

## Press Release

—  
2020年12月10日  
dot science 株式会社



### ■コラボレーションギフト 販売概要

- ギフト名 : 「THE OMOCHI×紅白スパークリング贅沢ギフトセット」
- 購入先 URL : <https://1chido.jp/shopTable/>

#### <商品詳細>

- ・ 内容量 : THE OMOCHI プレーン (切り餅 10 枚入)  
ICHIDO 300ml×2本 (ROSE1本、DRY1本)
- ・ アルコール度数 : 7-11%
- ・ 原材料 : 米 (国産) ・ 米麴 (国産米) ・ 餅米 (国産)
- ・ 賞味期限 : 21日 (THE OMOCHI) 製造年月より1年 (ICHIDO)

#### <商品注文及び発送について>

- ・ 美味しものを届けるべく、注文をいただいてからの生産となります。
- ・ 注文締め切り日より一週間前後でのお届けとなります。
- ・ 注文締切日 : 2020年12月20日 (日) ・ 25日 (金)  
2021年1月4日 (月) ・ 11日 (月) ・ 18日 (月) ・ 25日 (月) ・ 31日 (日)

### ■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。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共同で発表しました。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12月10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。

50種類以上のお餅レシピ：<https://theomochi.com/category/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。



#### -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/>

究極の餅販売

# THE OMOCHI

Quality Taste From  
Old-Time Methods

## ■ ICHIDO とは

## Press Release

—  
2020年12月10日  
dot science 株式会社



### カラダめぐる、美しきスパークリング酒。

世界の味覚に選ばれた新ブランド「ICHIDO」。高級シャンパン販売のプロとコラボレーションし、世界60カ国以上、延べ数百人のテイスティングにより追及した味わいです。美味しさの秘密である「シャンパン製法」とも呼ばれる瓶内二次発酵製法により、きめ細やかでやさしい泡と上品な甘みを実現しました。2020年12月には、日本の優れたおもてなし心あふれる商品に与えられるOMOTENASHIセレクションの金賞を受賞。皆様に一度の贅沢なスパークリング酒体験をお届けします。

### ■ ICHIDO° にこめられた3つの意味

Three Ichido

ICHIDO°には3つの意味が込められています。100人いたら、100通りの楽しみ方があるはず。日本酒好きな方も、そうでない方も。あなたのペースで、スタイルで楽しみ方を見つけてみてください。

		
<b>角度の一度</b>	<b>出会いの一度</b>	<b>温度の一度</b>
少しずつの変化を大切に。 頑張った自分へのご褒美として、 日々の一杯を。	この一杯の出会いが、 奥深い日本酒の世界を知る きっかけになってほしい。	冷やすと、より美味しく。 ワイングラスに注ぎ、 おうちで贅沢なひと時を。

### ■ ICHIDO° のラインナップ

味わい豊かな4種のICHIDO、それぞれのシーンで異なる味わいをご提供。

スパークリング SAKE : 1600円 (税抜)

ワインを思わせる酸味と甘味の絶妙なバランスがもたらす、初めての味覚体験

究極の餅販売

# THE OMOCHI

*Quality Taste From  
Old-Time Methods*

スパークリング ROSE : 1800 円 (税抜)

甘美なひとときを演出する、イチゴのようなやさしい甘味  
スパークリング DRY : 1800 円 (税抜)

プロフェッショナルを唸らせる、豊潤で凛とした味わい  
純米大吟醸 : 2400 円 (税抜)

ペアリングを追求したキレの良さと軽快な後味

## Press Release

—  
2020 年 12 月 10 日  
dot science 株式会社



■ ICHIDO の通販サイトはこちら

<https://1chido.jp/>

■ 会社について Sake Generation, Inc.



「SAKE」の魅力全世界に、そして次世代に伝えたい。

ICHIDO のプロジェクトは、アメリカのシカゴで出会った 6 人のメンバーにより、発足しました。海外でも、もっと日本酒の味わい方や楽しみ方を知ってもら

究極の餅販売

# THE OMOCHI

*Quality Taste From  
Old-Time Methods*

## Press Release

—  
2020年12月10日  
dot science 株式会社

うことで、日本酒を身近にしたい。次世代の日本人にも、まだ知らない日本酒の魅力伝えていきたい。匠の技による伝統的な日本酒を、これまでにない発想で新しい価値体験に変えて発信していく。私たちの想いに共感した仲間が次々と加わり、日々新たなアイデアが生まれています。ICHIDOの挑戦は、まだ始まったばかりです。

会社名: SAKE Generation 株式会社  
住所: 〒105-0013 東京都港区浜松町2丁目2番15号  
電話番号: 03-6775-8300  
代表取締役: 島崎 かおり

### <運営会社について>

dot science 株式会社はシェフ、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。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。伝統食を中心に時代に合う形で変化させていながら、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参ります。

- 食べられる花屋 EDIBLE GARDEN <https://ediblegarden.flowers/>
- 食用花 体験型アート おいしい花畑 <https://art.ediblegarden.flowers/>
- 香りを食べるアイス FRAGLACE <https://fraglace.jp>
- 干物を UPDATE したアタラシイヒモノ <https://himono.design/>
- 究極の餅 THE OMOCHI <https://theomochi.com/>

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/>