

究極の餅販売

THE OMOCHI

Quality Taste From
Old-Time Methods

報道関係各位

Press Release

2021年10月7日
dot science 株式会社

日本古来の伝統製法“釜戸と薪火”でつくる究極のお餅 THE OMOCHI 2021年10月の予約受付を開始 同時に「のどに詰まりにくい餅」という分析結果を発表

成分分析ブランディングにより物性と弾性を調査

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、通販サイトより THE OMOCHI の予約の受け付けを開始しました。それと同時に THE OMOCHI を製造する笠原餅店（宮城県黒川郡／代表：笠原公平）の切り餅について、品質の数値化を実施しました。その結果、笠原餅店の切り餅は全国トップシェアの工場生産の切り餅と比較して、やわらかさが約4倍、なめらかさが約2倍、口どけのよさが約1.5倍であることを証明。したがって、食味に優れていることは勿論、相対的に喉に詰まりにくい餅であることを明らかにしました。

THE OMOCHI 公式 Web サイト：<https://theomochi.com/>
分析結果の取材記事はコチラ：<https://rebranding.science/coverage/kasahara/>



■釜戸と薪火でつくる究極のお餅 THE OMOCHI の予約受付が開始！

職人の技術の高さを価値に転換するために生まれた高級餅のブランド「THE OMOCHI」。発表初日にアレンジレシピは10,000回以上ツイートされ、笠原餅店の切り餅の年商を2日で達成するなど、SNSを中心に人気を博しています。選り抜かれた素材、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です。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。予約は以下の通販サイトより承ります。

□THE OMOCHI の予約はこちら

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

Press Release

—
2021年10月7日
dot science 株式会社

”物性”と”消化性”を分析して証明された食感のよさ

釜戸と薪火でつくる伝統技術でしか出せない品質を証明

2001～2017年の間で4～29人の小規模の餅職人の37%が廃業。餅の単価が38%下落していることから、工場生産の安価な商品が餅マーケットを席卷していることが分かります。したがって、餅職人には「高く売ること」が求められています。笠原餅店の餅は釜戸と薪火でつくる伝統の製法。実際に食べればそのおいしさは明白ですが、このおいしさを証明すべく、成分分析を実施しました。今回注目したのは、”物性”と”消化性”。比較対象としたのは、餅の全国シェア No.1 企業の一般的に流通している切り餅です。成分分析の結果、**笠原餅店の餅は工場生産の餅と比べて、やわらかさが約4倍、なめらかさが約2倍、口どけのよさが約1.5倍**。やわらく食べやすいのに、口の中でべたつかない食感が数字で証明されました。今後は「喉に詰まりにくい餅」としてもブランディングを行います。

01.課題

17年間で職人の37%が廃業する餅業界

餅の単価が38%下落する中で、餅職人には高く売ることが必要

子供から大人まで日本人が愛して止まない食材のひとつである「餅」。毎日食べるものではないかもしれませんが、お雑煮やおしるこをはじめ、鍋やおかずの具材、また軽食やスイーツとして、通年を通して食べる機会は少なくないと思います。そんな餅ですが、業界のマーケット状況を見てみると、2001～2017年の間に、市場規模は514億円から477億円と微減なのに対して、単価は38%下落、4～29人の小規模の事業者数は37%減（参考：経済産業省 2018年工業統計調査）。この数字から、工場生産の安価な商品がマーケットを席卷していることが分かります。

02.生産者の特徴

釜戸と薪火を使った伝統の製法による餅づくりは

職人としてのこだわりの結晶

宮城県大和町にある「笠原餅店」は、創業から60年あまり、伝統の製法で餅づくりを続ける専門店です。店主の笠原公平さんが手がける餅はこだわりの塊。おいしさへの追求はなんと米づくりからはじまります。笠原家で丹精込めて育てられたもち米は、宮城のきれいな水と空気をたっぷり吸い込み一粒一粒がふっくらつやつや。この自家製米をできる限り使ったもち米を、昔ながらの製法でじっくり蒸し上げていきます。蒸しの工程で使われるのは、釜戸と薪火。炎の様子をつねに見守り微調整を加える繊細な火入れは、まさに職人技です。業界の99.9%がガスの蒸し機を採用している中で、あえて手のかかる製法にこだわるのは、ひとえに極限まで米の旨みを引き出すため。さらに、大手メーカーの工場生産では蒸したもち米を機械で切り混ぜて成形するところ、笠原餅店では杵でつくように米粒をつぶす餅つき機を使うことで、つぶ感があるのになめらかで、空気をほどよく含むふっくらとした食感に仕上げています。

究極の餅販売

THE OMOCHI

Quality Taste From
Old-Time Methods

Press Release

—
2021年10月7日
dot science 株式会社



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>

03.成分分析の実施

笠原餅店の切り餅と工場生産の切り餅の品質を数値で比較

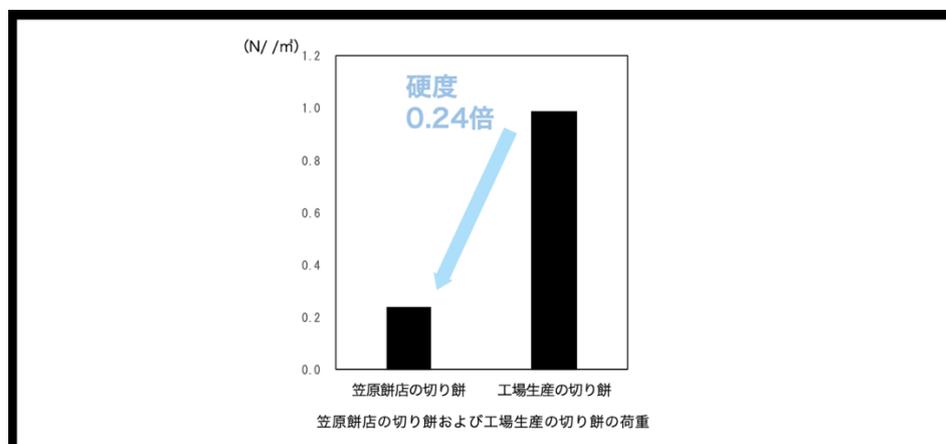
「これが一番おもしろい作り方だ」と胸を張る笠原さん。実際に食べればそのおいしさは明白ですが、このおいしさを証明すべく、成分分析を実施しました。今回注目したのは、「物性」と「消化性」。比較対象としたのは、餅の全国シェア No.1 企業の一般的に流通している切り餅です。

物性の分析結果

「笠原餅店の切り餅」は工場生産の切り餅よりも硬度が約 1/4

硬度は荷重にて測定し、工場生産の切り餅が $0.99\text{N}/\text{m}^2$ だったのに対して、笠原餅店の切り餅は $0.24\text{N}/\text{m}^2$ であった。

硬度の分析結果



究極の餅販売

THE OMOCHI

Quality Taste From
Old-Time Methods

「笠原餅店の切り餅」は工場生産の切り餅よりも付着性が約 1/2

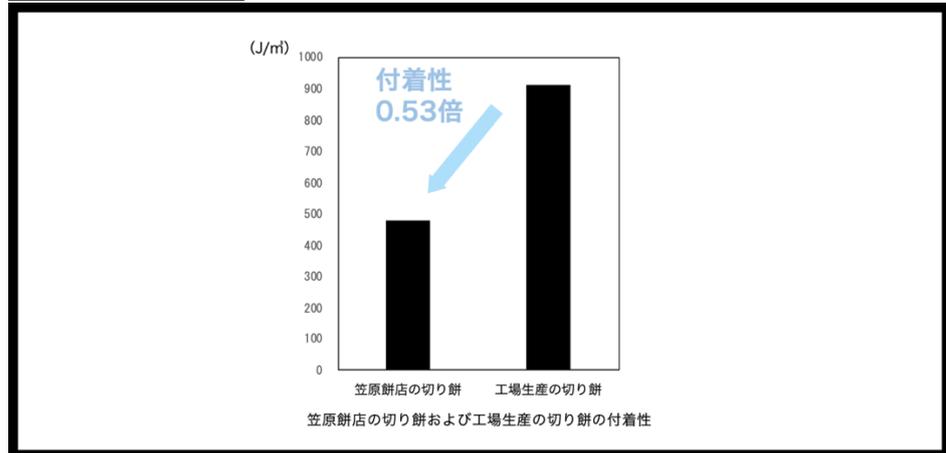
付着性は工場生産の切り餅が 912.1J/m² だったのに対して、笠原餅店の切り餅は、478.9J/m²であった。

Press Release

—

2021年10月7日
dot science 株式会社

付着性の分析結果

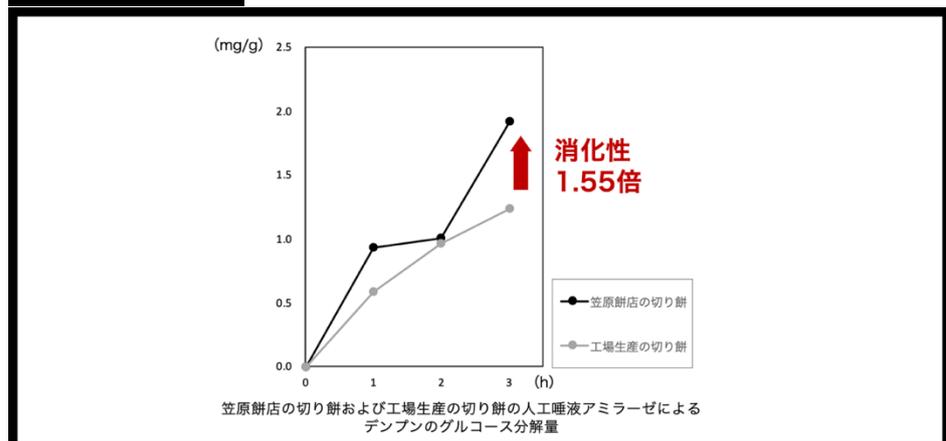


消化性の分析結果

「笠原餅店の切り餅」は工場生産の切り餅よりも消化性が約 1.5 倍

餅を人口唾液（アミラーゼ：消化酵素）に浸漬させ、餅のでんぷんがグルコース（糖）に分解された量を調べることで測定します。この結果、3時間後のグルコースの値が工場生産の切り餅の 1.24mg/g と比較して、笠原餅店の切り餅は 1.91mg/g であった。

消化性の分析結果



04.まとめ

THE OMOCHI を製造する笠原餅店の切り餅は全国トップシェアの工場生産の切り餅と比較して、やわらかさが約 4 倍、なめらかさが約 2 倍、口どけのよさが約 1.5 倍であることを証明。したがって、食味に優れていることは勿論、相対的に喉に詰まりにくい餅であることが明らかになった。

究極の餅販売

THE OMOCHI

Quality Taste From
Old-Time Methods

*分析数値については小数点第3位を四捨五入し記載。倍率については、四捨五入しない数値を元に算出

Press Release

分析結果の取材記事はコチラ：
<https://rebranding.science/coverage/kasahara/>

2021年10月7日
dot science 株式会社

対象の食品

分析の結果

全国トップシェアの工場生産の切り餅と比較して

- やわらかさが4.11倍
- なめらかさが1.90倍
- 口どけのよさが1.54倍

したがって喉に詰まりにくい切り餅

は である

成分分析 ブランディング

なにを	どこと比べて	どのような品質が	どれくらい違ったのか
対象の食品	比較した食品	分析項目	結果
笠原餅店の切り餅	全国トップシェアの工場生産の切り餅	物性 ① 硬度 ② 付着性	① 4.11倍やわらかい ② 1.90倍なめらか
		消化性 ① 消化酵素アミラーゼに浸漬させた際のグルコースの生成量	1.55倍多い

成分分析 ブランディング

05.成分分析の効果と今後

職人技に価値をつけて、おいしい餅づくりを次代に継承したい

職人の技術の高さを価値に転換するために、立ち上げた高級な餅ブランド「THE OMOCHI」。発表初日に THE OMOCHI のアレンジレシピは 10,000 ツイートされ、笠原餅店の切り餅の年商を 2 日で達成するなど、売り上げは上々です。さらに、成分分析で特徴が明確化したことから、自社の商品に合った調理やアレンジの提案もでき、お客さまに商品をすすめやすくなりました。高級ブランドとのコ

究極の餅販売

THE OMOCHI

*Quality Taste From
Old-Time Methods*

Press Release

2021年10月7日
dot science 株式会社

ラボレーションでお声がけいただけるようになっていきます。目標は、おいしい餅づくりを次代に継承すること。「職人技に価値をつけ、職人が持続できる価格で、本当においしい餅を届けることが私のミッションです」と笠原さんは語ります。シンプルな食材だからこそ、そのおいしさは素材や製法に大きく左右されるもの。笠原餅店は、これからも手間ひまかけた丁寧な餅づくりで、餅の本当のおいしさを多くの人々に、そして未来へと伝えていきます。



06.関係者について

■THE OMOCHI

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 dot science 株式会社が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。

■成分分析ブランディング

食品の品質を科学的に数字で証明します。自社と他社の食品の品質を数字で比較することで、品質の差が見える化し、差別化します。キャッチコピーは、“相場より高く売ろう”。“こだわりのある農畜水産の生産者が相場より高く売ること”を応援するために生まれました。今回の餅の分析を担当しています。

- 公式サイト：<https://rebranding.science>

■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参ります。

究極の餅販売

THE OMOCHI

**Quality Taste From
Old-Time Methods**

- 食べられる花屋 EDIBLE GARDEN <https://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/>

Press Release

—

2021年10月7日
dot science 株式会社

会社名: dot science 株式会社

資本金: 2,900,000 円

住所: 〒162-0055 東京都新宿区余丁町 12-29

電話番号: 03-4540-4271

代表取締役: 小澤 亮

ホームページ: <https://foodvisioning.science/>