

「THE OMOCHI」と名付けられた、絶滅寸前の伝統製法でつくられた唯一無二の「究極の餅」。
この素材の良さを最大限に活かし、和をベースにレモンとオレンジの爽やかさをプラスした、
ここにしかないパフェが誕生。

2020年9月14日(月)～10月30日(金)の期間限定で
「WIRED SHIBUYA」と「THE OMOCHI」がコラボレーションした
「お餅とほうじ茶のパフェ」をご提供いたします。



THE
OMOCHI
×
WIRED
SHIBUYA

カフェ・カンパニー株式会社（所在地：東京都渋谷区、代表取締役社長：楠本 修二郎）が運営する「WIRED SHIBUYA」（「100BANCH」1F）にて、9月14日（月）～10月30日（金）の期間限定で、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）が手掛ける究極の餅ブランド「THE OMOCHI」とコラボレーションしたスペシャルメニュー「お餅とほうじ茶のパフェ」（¥1,200 / 税抜）をご提供いたします。

▼コラボレーションに至った経緯

「WIRED SHIBUYA」では、「知る・学ぶ・体験する」をテーマに、日本各地の生産者と共に都心と地方を繋いでいくリアルコミュニティ「47都道府県プロジェクト」を展開しています。「THE OMOCHI」は、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する宮城県のメーカーである「笠原餅店」のクラフツマンシップと、そのブランディングを手掛けるdot science株式会社の「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する」という想いの元に生まれた商品です。「THE OMOCHI」の高い品質と味わいへのこだわりや想いに対して「WIRED SHIBUYA」が展開する活動のビジョンが重なり、今回のコラボレーションが実現いたしました。

▼コラボレーション商品詳細

【商品名】 お餅とほうじ茶のパフェ（¥1,200 / 税抜）

【販売期間】 2020年9月14日（月）～10月30日（金）

【提供店舗】 WIRED SHIBUYA（「100BANCH」1F）

素材を活かした和テイストのパフェ。釜と薪で炊いたの究極の餅「THE OMOCHI」の旨味、プリン・スポンジ・アイス・シロップに仕立てたほうじ茶の芳ばしい香りとほんのり感じる苦味、レモンゼリーとオレンジの酸味の調和をお楽しみいただける逸品です。

「THE OMOCHI」について (<https://theomochi.com/>)

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。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。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。絶滅寸前な伝統の製法でつくった唯一無二のお餅です。創業60年余りの餅店「笠原餅店」にしか出せないとろみとスルツとした喉越しをお楽しみください。



THE OMOCHI

*Quality Taste From
Old-Time Methods*



笠原餅店
KASAHARA MOCHI



dot science株式会社について (<https://foodvisioning.science/>)

- 会社名 : dot science株式会社
- 代表者 : 代表取締役 小澤亮
- 所在地 : 〒104-0061 東京都中央区銀座3丁目11番3号
- 電話番号 : 03-4540-4271
- URL : <https://foodvisioning.science/>
- 事業内容 : 高付加価値食品のプロデュース、レシピ開発コンサルティング

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。

コラボレーションメニュー 販売店舗概要

- 店名 : WIRED SHIBUYA
- 住所 : 〒150-0002 東京都渋谷区渋谷3-27-1 「100 BANCH」 1F
- 電話番号 : 03-6427-9315
- 客席数 : 100席 (店内)
- 営業時間 : 11:00~23:00 ※左記は通常営業時の時間です。
- インスタグラム : @wired.shibuya

※上記は通常営業時間です。新型コロナウイルス感染拡大防止の為、通常の営業時間が変更となる場合がございます。



カフェ・カンパニー 店舗運営ポリシー <店舗をご利用いただくお客様へのお願い>

SAFETY and SECURE POLICY

お客様とスタッフの安全・安心を守ります。

We will protect the health and safety of customer and staff

お客様ならびに当社の全スタッフ、その家族を守るため
安全・安心を最優先に取り組みます。
ご理解、ご協力ください。

MASK 入退店内移動・勤務中のマスク着用を推奨	HAND SANITIZER 手洗い・うがい・手指の消毒・殺菌を徹底	TAKE TEMPERATURE スタッフの検温を実施
IN STORE DISINFECT 店内のこまめな消毒を実施	SOCIAL DISTANCE Social Distanceのご協力を	

CAFE COMPANY
"お互いがお互いを守るということ"

お客様へのお願い

— 当店のコロナ感染予防対策にご協力ください —

- 発熱や呼吸器症状などの体調の優れない方の入店をお断りさせていただいております。
- 入り口でのお客様の手指消毒をお願いします。
- 店内移動中などのマスク着用と咳エチケットのご協力をお願いします。
- ソーシャルディスタンスを保つ為、席の利用方法レジ待ちのルールなどご協力をお願いします。
- 大声での会話の自粛をお願いします。
- 長時間でのご利用をお控えください。

CAFE COMPANY
"お互いがお互いを守るということ"

カフェ・カンパニー株式会社 会社概要

- 会社名 : カフェ・カンパニー株式会社
- 代表者 : 代表取締役社長 楠本修二郎
- 所在地 : 東京都渋谷区神宮前5-27-8 LOS GATOS 2・3F
- 電話番号 : 03-5778-0477
- 設立 : 2001年6月
- URL : www.cafecompany.co.jp
- 事業内容 : 飲食店舗の企画運営事業、地域コミュニティ事業、海外店舗企画運営事業



<カフェ・カンパニー株式会社について>

日本国内外において、「コミュニティの創造」をテーマに「WIRED CAFE」をはじめとする97店舗（2019年11月15日現在）のカフェを企画・運営するほか、商業施設等のプロデュースや地域活性化事業も手掛ける。また、2019年11月1日より株式会社subLimeと経営統合し、「GYRO HOLDINGS株式会社」を発足。 GYRO HOLDINGS株式会社 コーポレートサイト : <https://www.gyro.holdings>

<展開ブランド（一部抜粋）>

WIRE CAFE、ALFRED TEA ROOM、フタバフルーツパーラー、Trueberry、ROSEMARY'S TOKYO (NEWoMan 6F)、MOJA in the HOUSE (渋谷)、PUBLIC HOUSE、食堂居酒屋どいちゃん、発酵居酒屋5 (表参道) …etc

< 本件に関する取材・お問い合わせ >