

銀座「ラ・ベットラ・ダ・オチアイ」落合務シェフ監修
リゾーノ！
イタリア料理と米菓の出会いから生まれた「RISOUNO!」が完成！
紀ノ国屋にて落合務シェフ来店のお披露目会を開催

2022年12月10日(土)より紀ノ国屋、ポップアップストアで期間限定販売

日本のお米100%の岩塚製菓株式会社（本社：新潟県長岡市／代表取締役社長：榎 春夫）から、予約の取れない大人気イタリア料理店として有名な「ラ・ベットラ・ダ・オチアイ」の落合務シェフが監修した「RISOUNO!」3種の発売が決定いたしました。一般発売に先駆け、2022年12月10日（土）に紀ノ国屋 インターナショナル（青山店）、グルマンマーケット紀ノ国屋 渋谷スクランブルスクエア店にて、落合務シェフが来店するお披露目会を開催いたします。なお、12月10日(土)より紀ノ国屋、都内各所のポップアップストアで期間限定販売いたします。



岩塚製菓と「ラ・ベットラ・ダ・オチアイ」の落合務シェフのコラボレーションについて

岩塚製菓は「お米」のおいしさ創造企業として、日本のお米100%にこだわり、日本の食文化である米菓を日本中に届けてきました。“日本の伝統ある食文化を世界に広め、人々に喜びと豊かさを提供したい”という思いから、“新しいBEIKA(米菓)”を提案するべく、東京銀座の大人気イタリア料理店「ラ・ベットラ・ダ・オチアイ」のオーナーシェフ落合務氏とのコラボレーションが実現しました。

落合務シェフはイタリア料理の伝統を守りながらも、日本人向けに生魚を使ったカルパッチョを考案するなど、食を通して日本とイタリアの架け橋となり、常に新たな食文化の創造にチャレンジされています。

そんな落合務シェフとのコラボレーションでイタリア料理と米菓の出会いから生まれた“新しいBEIKA(米菓)”「RISOUNO!」です。日本のお米【RISO】を楽しく・美味しく!【BUONO!】という思いから名付けられました。今回発売される「RISOUNO!」3種は、日本のお米100%の生地をベースに、チーズやにんにく、唐辛子、バジルなどを使ってイタリア料理の味わいに仕立て、ワインにも合うアンティパスト（おつまみ）に仕上がりました。味だけでなく、生地の特長を生かし、3種それぞれ異なる食感と香り・見た目にもこだわり抜き、日本のお米とイタリア料理の味わいがぎゅっと詰まった、落合務シェフ一押しの商品です。

「RISOUNO!」商品概要 3種の味わいと、それぞれ異なる食感!

商品名： 40g RISOUNO! カチョエペペ風
内容量： 40g
価格(税込)： ノンプリントプライス 参考小売価格250円前後
発売日： 2023年2月6日(月) コンビニエンスストア先行
2023年3月6日(月) 一般発売
発売エリア： 全国
特長： サクッと軽く、口どけなめらかな生地に、コク深いチーズと粗めの黒胡椒をきかせて、香り豊かに仕上げました。

シェフコメント： イタリア料理の代表的な調味料である「カチョエペペ（チーズと黒胡椒）」のシンプルだけど奥深い味わいを表現しました。みなさまに喜んでいただける自信作です。



商品名： 40g RISOUNO! ペペロンチーノ風
内容量： 40g
価格(税込)： ノンプリントプライス 参考小売価格250円前後
： 2023年2月6日(月) コンビニエンスストア先行
発売日： 2023年3月6日(月) 一般発売
発売エリア： 全国
特長： パリッと軽く、サクサク食感の生地に、にんにくの旨みと唐辛子の辛みをきかせて、アンチョビとローズマリーで風味をつけて仕上げました。

シェフコメント： にんにくの旨みと唐辛子の辛みにアンチョビを加えて、芳醇な味わいを実現しました。大人なペペロンチーノの味わいと香りをお楽しみください。



商品名： 36g RISOUNO! ジェノベーゼ風
内容量： 36g
価格(税込)： ノンプリントプライス 参考小売価格250円前後
発売日： 2023年3月6日(月) 一般発売
発売エリア： 全国
特長： 外はサクッと、中はふんわりした生地に、爽やかなバジルの風味とにんにくの旨みをいかし、マカダミアナッツの香ばしさを加えて仕上げました。

シェフコメント： バジルとにんにくのバランスと生地の美味しさ、アクセントのマカダミアナッツも美味しさを引き立ててくれます。プロセッコやビールと共にお楽しみください。



落合務シェフ来店のお披露目会を開催！

一般発売に先駆け、落合務シェフが来店するお披露目会を、紀ノ国屋 インターナショナル（青山店）、グルマンマーケット紀ノ国屋 渋谷スクランブルスクエア店で開催いたします。当日は落合務シェフより直接お客様に「RISOUNO!」3種の試食をご提供していただきます。おすすめの食べ方や新商品開発に関する裏話なども聞けるかもしれません。

■落合シェフ来店「RISOUNO!」お披露目会概要

<紀ノ国屋 インターナショナル（青山店）>

開催日時： 2022年12月10日(土)

第一部 11:00～12:00

第二部 13:00～14:00

会場： 紀ノ国屋 インターナショナル（青山店）

東京都港区北青山3-11-7 AoビルB1F

<グルマンマーケット紀ノ国屋 渋谷スクランブルスクエア店>

開催日時： 2022年12月10日(土)

15:30～17:00

会場： グルマンマーケット紀ノ国屋 渋谷スクランブルスクエア店

東京都渋谷区渋谷2-24-12 渋谷スクランブルスクエア地下1階

「RISOUNO!」今後のスケジュール

会場： 紀ノ国屋 インターナショナル（青山店）

日時： 12月10日(土) 9:30～21:00

会場： グルマンマーケット紀ノ国屋 渋谷スクランブルスクエア店

日時： 12月10日(土) 10:00～21:00

会場： オモ紀ノ国屋 エチカ表参道店

日時： 12月10日(土) 7:30～22:00

会場： 東京メトロ千代田線表参道駅ホーム（ポップアップストア）

日時： 12月12日(月)～12月17日(土) 12:30～21:00 （最終日の12月17日は20:00まで）

会場： 東京メトロ丸の内線銀座駅ホーム（ポップアップストア）

日時： 12月19日(月)～12月24日(土) 12:30～21:00 （最終日の12月24日は20:00まで）

※その他、岩塚ネットショップ、LACOTE Iwatsuka（ラコテ岩塚）、銀座瑞花にて、12/10(土)より限定販売スタート

「RISOUNO!」3種完成までのプロセス

日本のお米とイタリア料理が融合した“新しいBEIKA(米菓)”を開発するべく、約1年半もの年月をかけ落合務シェフとの商品開発ミーティングを重ねました。落合務シェフのイタリア料理に対する熱い想いとプロフェッショナルなご意見をご共有いただきながら何度も何度も試作を重ね、この度、待望の新品である「RISOUNO!」3種が誕生しました。

落合務シェフには味や風味など商品の中身だけでなく、パッケージデザインも監修いただいています。「RISOUNO!」の世界観が伝わるパッケージを目指し、細部までこだわり抜いたデザインとなりました。ペペロンチーノ風のアクセントカラーは「にんにくをオリーブオイルで炒めた時のような」色合いにするなど、味だけでなく外観からもイタリア料理をイメージできるような商品となっています。

落合務シェフには「RISOUNO!」開発の過程の中で、直接岩塚製菓の工場にも足を運んでいただきました。米菓が出来上がるまでの生産過程をご覧いただき、日本のお米100%を使用する当社のこだわりを感じていただきました。作り手同士が直接ディスカッションをし、イタリアの食文化と日本の食文化の融合を深く感じた訪問イベントとなりました。



イタリア料理専門展にて「RISOUNO!」3種をお披露目

2022年11月1日・2日、東京・浜松町で開催された「第11回イタリア料理専門展 ACCI Gusto 2022」にて新品「RISOUNO!」3種を初お披露目いたしました。

来場したイタリア人の方、イタリア料理のシェフ、イタリア料理関係者など合計約1,000名の方々に「RISOUNO!」を試食いただいたところ、「ワインに合う!」「おつまみにいい!」「食感が好き」「ワインにおせんべいが合うなんて意外!」などの感想を数多くいただきました。会場にはBUONO! ボードをご用意しており、商品を気に入ってくださった方にBUONO! (美味しい!) シールを貼っていただいたところ、合計821ものBUONO!をいただき、お客さまから直接「美味しい」とのお言葉をいただける貴重な機会となりました。





■落合務シェフコメント

イタリア料理の味わいを米菓で表現しました。ポーノ！なひとときをお楽しみください。

■落合務シェフプロフィール

予約の取りにくい店で有名な東京・銀座イタリア料理店「ラ・ベットラ・ダ・オチアイ」オーナーシェフ。

日本人向けに生魚を使ったカルパッチョを考案するなど、日本イタリア料理界の先駆者として知られている。

令和2年「黄綬褒章」受章。現・日本イタリア料理協会名誉会長。

岩塚製菓について

岩塚製菓の前身である岩塚農産加工場は、信濃川の支流のひとつである渋海川に沿った豪雪地帯の越後・岩塚で産声をあげました。秋の収穫期が終わると出稼ぎに出でしまい、家族そろって冬を過ごせる家はほとんどないという村を「出稼ぎをしなくても食べていける豊かな地にするために産業を興そう」と志した2人の若者によってつくられました。

資金も、技術も、商売の知識もないなか、「地域のために」という思いと、品質第一主義を掲げ取り組んだ結果が、現在につながっています。

原料である「米」へのこだわり、良いものを開発し、つくる「技」、そして、おいしいものを届けたいという「心」。「米・技・心」という3文字には、岩塚製菓の商品づくりへの思いがこめられています。

創業以来、「おいしい笑顔を届けたい」という信念で商品を作り続けています。おいしさを追求した結果、2014年10月より全商品国産米100%を実現。お米本来のうま味と風味を活かした、米菓ならではのおいしさをお届けしています。

会社名： 岩塚製菓株式会社
本社所在地： 新潟県長岡市飯塚2958番地
創業： 1947年（昭和22年）7月29日
設立： 1954年（昭和29年）4月27日
会社HP： <https://www.iwatsukaseika.co.jp/>

<一般のお客様からのお問い合わせ先>

岩塚製菓株式会社 お客様相談室 受付時間： 9:00～17:00

〒949-5492 新潟県長岡市飯塚 2958 番地

月～金曜日（祝日をのぞく）フリーダイヤル：0120-94-5252

<報道関係からのお問い合わせ先>

岩塚製菓株式会社 ソーシャルコミュニケーション室

〒949-5492 新潟県長岡市飯塚 2958 番地 TEL：0258-92-4111

<取材のご案内>

落合務シェフ来店「RISOUNO!」お披露目会

日時：2022年12月10日(土) 第一部11:00～12:00 / 第二部13:00～14:00 (受付 | 各回開始15分前)

場所：紀ノ国屋 インターナショナル (青山店) 東京都港区北青山3-11-7 AoビルB1F

落合務シェフが紀ノ国屋 インターナショナル (青山店) に来店するお披露目会を開催いたします。当日は「RISOUNO!」3種の試食に加えて、銀座「ラ・ベッタラ・ダ・オチアイ」のオーナーシェフ落合務氏への個別取材も可能です。

本イベントをプレスの皆様にご取材いただけます。ご希望の方は12月5日(月)12:00までに、以下の取材申込フォームに入力いただくか、本返信用紙に必要事項をご記入の上PR事務局までお送りください。

本イベントのご取材をご希望の方はこちらのURLからお申し込みください。

<https://forms.gle/AZ6LcP58ReSUX3Mu6>



※会場には一般のお客様が来場されていますので、写り込みなどご注意ください。

返信用紙 FAX：0258-92-6060

岩塚製菓PR事務局 担当：中静、太田、山下

ご出席 ご欠席
↳ 第一部 第二部

御社名： _____ 媒体名： _____

部署名： _____ 御芳名： _____

電話番号： _____ FAX番号： _____

E-Mail： _____

撮影の予定： 有 (ムービー・スチール) / 無

参加人数： _____ 名 (ご本人様含む)

<本件に関する報道関係者様からのお問合せ先>

岩塚製菓株式会社 ソーシャルコミュニケーション室

〒949-5492 新潟県長岡市飯塚 2958 番地 電話番号：0258-92-4111

当日連絡先：080-3252-7283 中静 (ナカシズカ) 携帯