

2013年3月14日



© Hayato Uenosono

AKOMEYA TOKYO GRAND OPEN in Ginza 2013.04.24

株式会社サザビーリーグ（本社：東京都渋谷区千駄ヶ谷）は、“お米”に焦点をあてた新しいライフスタイルショップを2013年4月24日銀座にオープンいたします。

全国各地から厳選したさまざまな種類のお米を中心に、こだわりの調味料や食卓を彩るごはんのお供たち。

伝統技術を受け継ぎ、長年作り続けられているモノや、現代NIPPONの新しい感性とアイデア溢れる品々。

AKOMEYA TOKYOは、豊かな暮らしを楽しむための商品を取り揃え、日常にハレが生まれる体験や発見の場を提供してまいります。是非、ご期待下さい。

WHAT IS AKOMEYA TOKYO

「銀座の米屋で体験する食・住のライフストーリー」



成熟した現代のNIPPON文化の中でシンプルでありながら奥深い「食」文化。AKOMEYA TOKYOはその「食」文化の中心にある「お米=ごはん」に注目しました。炊き立ての一杯の白いごはんのある食卓（食）を豊かにし、その食卓を中心に広がっていく日常（住・衣）まで、ひとりひとりのWay of Life（生き方）を見つけるお手伝いをしていきます。作り手の誠実な想いや背景に流れるストーリーによって長い間支持されてきた「モノ」、現代のNIPPONの感性を取り入れたアイデア溢れる品々。一見異質で矛盾するものを融合進化させ、時代に合った新たな価値をご紹介します。作り手の想いが使い手に伝わり、使い手の感動が作り手に戻る。AKOMEYA TOKYOは作り手と使い手を結ぶつなぎ手として、新しい文化を生み出す環を作っていきます。

AKOMEYA

「米屋であって米屋でない」

味わい深い「お米」、こだわりの調味料や食品、日常を彩る便利な道具。AKOMEYA TOKYOはモノづくりの背景に流れるストーリーや作り手のこだわりを大切にし、長年支持されてきた食品や完成度の高い匠の道具、時代の感覚に溢れたモノや日本が誇る高度な工業製品など、和洋、新旧を織り交ぜ、現代のNIPPONの感性に共鳴する選りすぐりの商品、約6000点を取り揃えました。



© Hayato Uenosono



© Hayato Uenosono

AKOMEYA TOKYO のお米

数々受賞歴を持つ山形黒澤ファームのつや姫や夢ごこちを始め、厳選された玄米やブレンド米など約18種類を店頭精米し提供いたします。また、オープン限定としてminä perhonenデザインの拵に入れた、熊谷喜八氏監修によるオリジナルブレンド米も販売いたします。参考価格：玄米 ¥700/1kg～



minä perhonen × AKOMEYA TOKYO 第一弾

新しい感性を提案し続けているminä perhonenとのコラボレーションにより、食（お米）周りの限定商品を展開。第一弾として、オリジナルデザインの割烹着、お米を入れて持ち帰ることができる巾着を販売いたします。巾着は、オープン限定で特別サイズもご用意いたします。



© Hayato Uenosono

TEMBEA RICE TOTE

入れるものや用途を限定したバッグ作りをコンセプトに掲げるTEMBEA。丈夫な帆布素材のバッグは、重いお米の持ち運びに便利な5kgのお米が入るAKOMEYA限定デザイン。普段使いにも使えるデザインで、3色をご用意いたしました。

価格：¥11,500
カラー：natural×navy, beige×slate blue, red×red



© Hayato Uenosono

日光検 AKOMEYA米びつ

色々な種類のお米を楽しむ日常を提案するAKOMEYA TOKYO。多種類の保管に便利な縦型や、お米が扱いやすい茶箱型の米びつを、虫がつき難く通気性の良い日光検で作りました。オリジナル拵とあわせて、是非ご利用ください。

価格：拵 ¥600～
米びつ (5kg) ¥8,000
米びつ (2kg) ¥2,800



HOBODAI
NIKKAN
ITOI
SHINBUN

ほぼ日刊イトイ新聞

こだわりの視点を持ったモノづくりで、多くの商品を企画販売している「ほぼ日刊イトイ新聞」と、「ほぼ日の食」をテーマにした売場を展開します。ほぼ日サイトのみで販売している商品の数々を、店頭で買い求めいただけます。



© Hayato Uenosono

KIHACHI 熊谷喜八シェフ 厳選セレクション

AKOMEYAの“食”はすべて、ジャンルにとらわれない日本発の洋食としてKIHACHI流無国籍料理を生み出した熊谷喜八氏と共に試食をし、選定いたしました。その中でも、熊谷氏が特に惚れこんだAKOMEYAのおすすめ食材をご紹介します。



EAT IN

「楽しく美味しい体験を

AKOMEYA TOKYOで」

「AKOMEYA 厨房」では、店内で販売される食品や調味料、道具を使用し、普段の食卓にも活かせる、様々な料理を提案してまいります。三ツ星和食店のキッチンで修行を積んだ料理長による美味しい提案を是非お楽しみください。また、立ち飲みスタイルで展開する「AKOMEYA BAR」では、全国バーテンダー技能競技大会で総合優勝歴をもつバーテンダーが日本酒の新しい楽しみ方をご提案。こだわりの日本酒を集めた利き酒や日本酒カクテルなど、斬新な組合せによる新たな日本酒の味わいもお楽しみいただけます。

TAKE OUT

よろこばれる、おもたせ。
わらび餅、おはぎ、いなり寿司は、AKOMEYA TOKYO 自慢のおもたせです。素材本来の美味しさをお楽しみいただくために、毎日丹念にお店で手作ります。風味豊かな香りと食感、そして季節毎の味わいを是非お試しください。



商品名：わらび餅



商品名：おはぎ



商品名：いなり寿司

WORK SHOP

- 利きの会 -

それぞれの「違い」を味わい、
たくさんの発見を楽しむ場。

比較体験を通して、新しい「食」の価値を発見するイベント「利きの会」。普段何気なく食べているお米や調味料、食卓に並ぶ器や道具の魅力を、「味くらべ」を通して再発見するイベントを定期的で開催いたします。



SHOP INFORMATION

店名：AKOMEYA TOKYO (アコメヤトーキョー)
住所：東京都中央区銀座2-2-6
電話：03-6758-0270 (AKOMEYA TOKYO)
03-6758-0271 (AKOMEYA 厨房)
open：お買い物 11:00 - 21:00
AKOMEYA 厨房 11:30 - 22:00 (L.O. お食事 21:00 / お飲物 21:30) 座席数 27席
AKOMEYA BAR 17:00 - 22:00 (L.O. 21:30)
URL：<http://www.akomeya.jp> ※サイトは4月上旬UP予定。

《AKOMEYA TOKYO に関する問合せ先》

※写真素材のご要望等、掲載・取材に関するお問合せは、以下担当者にご連絡ください。

担当者名：石野田 輝旭
会社名：株式会社 FLOOAT 《PR代行》
〒：107-0061
住所：東京都港区北青山2-12-27 ハレクラニ北青山4B
TEL：03-6804-2859
FAX：03-6804-2859
Mobile：090-8477-7153
MAIL：ishinoda@float.jp

担当者名：八木 彩
会社名：株式会社サザビーリーグ / AKOMEYA TOKYO
〒：104-0061
住所：東京都中央区銀座2-3-6 銀座並木通りビル10F
TEL：03-6758-0260
FAX：03-6758-0261
MAIL：a_yagi@sazaby-league.co.jp