

米料亭 八代目儀兵衛も認めた、富士山の天然水『フレッシュ』 富士山の天然水で、透きとおった薫りの銀シャリを堪能できる 期間限定「薫亭」を銀座で開催



ウォーターサーバーによる宅配水サービス「FRECIOUS（フレッシュ）」を提供する富士山の銘水株式会社（本店・工場：山梨県富士吉田市上吉田4961番地1、代表取締役社長：栗井英朗）とお米のトータルプロデュース事業を展開する京都老舗米屋 株式会社八代目儀兵衛（所在地：京都市下京区 代表取締役社長：橋本隆志）は、富士山の天然水で炊き上げた銀シャリを提供する「薫亭」を5月25日（金）から6月5日（火）までの期間限定で「銀座米料亭 八代目儀兵衛」にて開催します。

本イベントで提供されるお米「薫」は、炊飯時に富士山の天然水を用いることで素材本来の甘みや薫りを際立たせるとして、五ツ星お米マイスターによる厳しい食味官能検査を経て商品化しました。今年2月の発売からすでに大きな反響がありましたが、さらに多くの方に水の重要性を実感いただくために今回の共同イベントを開催する運びとなりました。

期間限定「薫亭」 開催概要・限定メニュー

- 名称：「薫亭」
- 場所：銀座米料亭 八代目儀兵衛（所在地：東京都中央区銀座5-4-15 エフロール銀座1階）
- 期間：2018年5月25日（金）～6月5日（火）11:00～14:30（L.O.）ランチタイムのみ ※夜は通常営業
- HP：<https://www.frecious.jp/feature/kaoritei/>

<限定メニュー>

フレッシュの富士山贅沢御膳 1,980円（税込）

フレッシュ天然水の採水地である富士山にちなみに、甲州の食材を贅沢に使用した特別な御膳です。限定オリジナルメニューでは、お出汁、お味噌汁に至るまでフレッシュの天然水を使用します。フレッシュの天然水で炊き上げた特別な銀シャリ体験をお楽しみください。

期間中に提供されるお米はすべて、フレッシュの天然水を使用し、八代目儀兵衛の“米”職人が土鍋で炊き上げます。



- ・富士山の銘水「フレッシュ」で炊き上げた八代目儀兵衛オリジナル米「薫」の炊き立ての銀シャリ（お替り自由）
- ・富士吉田で作られた昔ながらの田舎味噌「丸甲の味福」を使ったお味噌汁
- ・甲州地鶏の出汁から作った茶碗蒸し
- ・山梨の名産「わかさぎ」の天ぷら
- ・高原野菜の小鉢
- ・甲州牛を使った時雨煮 温かいお豆腐を添えて
- ・富士桜ポークと白菜のさっと煮 柚子胡椒をアクセントに
- ・富士湧水サーモンの山椒焼き

<本件に関する報道関係者からのお問合せ先>

薫亭 広報事務局 担当：出口、小出

TEL：03-6427-1827

FAX：03-6701-7543

E-Mail: info@kartz.co.jp

ウォーターサーバー利用者にも知られていない！？ご飯の半分以上は水分である事実

フレッシュ自社顧客向けアンケート調査で、ウォーターサーバーの主な使用用途のうち、料理に使用しているのはわずか25%であることが判明しました。日ごろ食すご飯は、お米の重さの1.3倍の水を吸い上げ、炊き上がっています。炊飯に天然水を使用すれば、より美味しく炊き上げることが可能となります。毎日食べるものだからこそ、水にこだわるという選択肢を広めてまいります。

Q.ウォーターサーバーの主な使用用途をすべてお選びください。

1位：飲み水として	95%
2位：コーヒー	62%
3位：紅茶・お茶	59%
4位：インスタントの味噌汁・スープ	38%
5位：料理	25%

※ 男女2,537人を対象としたフレッシュ自社調べ/2018年

■五ツ星お米マイスター 米料亭 八代目儀兵衛 総料理長 橋本晃治

お水を変えるひと手間は、食材がもつ本来の味わいを引き出すことができます。フレッシュの天然水は、一口飲むと、口あたりがまるやかなお水で“やさしい美味しさ”を感じます。その水でお米を炊くと炊き上がりの薫りがより引き立ちます。ご飯を食べて、鼻から抜ける薫りは、フレッシュの天然水だからこそ引き出せるものです。また、お出汁を取れば、鰹や昆布が持つ素材の風味が引き出され、バランスがよいまるやかな味わいのお出汁となりました。お米、料理なら、その違いがより実感できます。



参考資料

■厳選米「薫」について

フレッシュの富士山の天然水で、薫りと甘みが際立つお米を、八代目儀兵衛のお米マイスターが厳選した2種類のお米です。

<薫 No.1>「新潟県佐渡島産ゆめごち」

炊飯器でも、土鍋で炊いたかのようなコクのある薫り。口に含めば、なめらかな食感と、絹のようなのごしを堪能できます。また、穏やかに感じるお米の甘みは、和食との相性が秀逸です。

<薫 No.2>「長野県飯山市産こしひかり」

甘さの中に感じるほのかな青み。さわやかさを感じる薫りとは対照的に、力強い甘さを持ったお米です。シンプルに塩むすびにしても、それだけでご馳走になる食卓の主役級のお米です。



■フレッシュの天然水とは

ほのかに甘みを感じるまるやかな富士山のやさしい天然水です。フレッシュ富士は、富士山の標高約1,000m地点の富士吉田工場で採水されています。数十年前に降り積もった雪が、幾重もの玄武岩層を長い年月をかけて浸透し、富士山の地下に蓄えられたきれいな天然水です。

<FRECIOUS dewo mini (フレッシュ・デュオミニ)>

「もっと小さく、もっと自由に」をコンセプトに開発した、キッチンカウンターやスツールなど置き場所を選ばず、自由な発想で部屋に取り入れられるウォーターサーバーです。



■それぞれの購入について

薫米、FRECIOUS dewo mini (フレッシュ・デュオミニ) は、八代目儀兵衛の通販サイト、フレッシュの天然水の通販サイトのほか、auをご利用中の方はau WALLETT Marketからもご購入が可能です。

<掲載される場合のお客様問合わせ先>

<銀座八代目儀兵衛>

TEL：03-6280-6383 受付時間：9:30-10:45/15:30-18:00 ※水曜を除く

<フレッシュお客様サポートセンター>

TEL：0120-800-026 受付時間：平日 9:00-20:00/土日・祝日 9:00-17:00

<本件に関する報道関係者からのお問合せ先>

薫亭 広報事務局 担当：出口、小出

TEL：03-6427-1827

FAX：03-6701-7543

E-Mail: info@kartz.co.jp