

PRESS RELEASE

報道関係各位



2013年3月21日

株式会社八代目儀兵衛

業界初！法事・香典返し専用お米ギフト「十二単 偲(しのび)」販売開始 ～生前の感謝をお米にこめて 喪に服した贈り物～

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の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、業界初となる法事・香典返し専用お米ギフト「十二単 偲(しのび)」を本店では、2013年3月15日から販売開始しました。（<http://www.okomeya.net/gift/kouden/>）



十二単 偲(しのび) 〈満〉



十二単 〈満開〉

■年間累計 22 万個販売実績のお米ギフトから法事・香典返し専用ギフトを開発

「十二単 偲(しのび)」は、年間累計 22 万個販売実績のお米ギフト「十二単」を法事・香典返し用に新しく開発しました。「十二単」のコンセプトは料理ごとに合うお米で食事を楽しむこと。お結びや和食に最適なお米など、12 の料理用途ごとにブレンドしたお米が 2 合ずつ入っています。「十二単」を法事・香典返しの用途で使われる方からは、「風呂敷の色味を落ち着かせることはできないか?」「香典返し用のサービスはないか?」などの声が多く挙げられていました。お客様の要望に応えるため、「十二単」の法事・香典返し専用のギフトの開発に至りました。

お米と日本人の関わりは非常に深く、日本人の主食であることはもちろん、古神道や神道において神への供物としても使われていました。収穫された穀物を神に捧げる儀式である「米新嘗祭(にいなめさい)」、平安時代に確立したといわれる、収穫や豊作を祈願する「田楽」などお米にまつわる儀式は多く存在します。

お米は神聖なもの・神秘的な力が「こめられた」存在であり、そこから転じて「こめ」と呼ばれるようになりました。日本人と深い関わりにあるお米を贈ることで、食の大切さを伝え、生前の感謝をお米にこめてお届けできます。また、香典返しは先様に「不幸が起こらないように」との気持ちを込めて、後に残らないものを選ぶのが一般的。お米は後に残らず、風呂敷に包んだお米を一つ一つ開きながら故人と囲んだ食卓を思い出し偲んで頂けます。

■「十二単 偲(しのび)」商品概要

【価格】 1,260 円～5,250 円

用途や価格帯によって幅広い価格を用意しています。ご希望によっては、海苔やつくだ煮などのごはんのお供を同梱することも可能です。

【商品販売ページ】

本店 : <http://www.okomeya.net/gift/kouden/>

楽天店舗 : <http://item.rakuten.co.jp/gihee/jh50-shinobi>



十二単 偲(しのび) <満>
5250 円



十二単 偲(しのび) <六分>
3150 円



十二単 偲(しのび) <五分>
2625 円



十二単 偲(しのび) 三分
1,680 円



十二単 偲(しのび) 二分
1,260 円

・法事に落ち着いた色味の風呂敷

「十二単」の風呂敷は、源氏物語に登場する姫君の十二単になぞられて選ばれた日本の伝統色に染め上げました。「十二単 偲(しのび)」の風呂敷は、法事に合わせて落ち着いた色味にしました。かつて十二単を着ていた女性たちは、喪に服す場面に際して衣の色を変えていました。風呂敷の色の移り変わりは、悲しみが和らいでいく様子や、その人の人生の移り変わりを表現しています。

・感謝の気持ちを伝える御挨拶状

お香典を頂いた方々に葬儀の際のお礼や、法要を滞りなく営んだ旨をお伝えする御挨拶状を、奉書紙とカードタイプの2種類ご用意しています。また、きちんとした印象を与える文字の大きさや書体を使用しています。（別途料金 262 円）



奉書紙タイプ



カードタイプ

・香典返し専門コンシェルジュが常駐

香典返しの商品やマナーなど、不明な点がある際は、香典返し専門コンシェルジュが相談を承ります。一般社団法人 京都グリーンケア協会で講習を受けている専門コンシェルジュが、ご遺族の方に真心をこめて対応させていただきます。



■八代目儀兵衛のお米



本当に甘いお米を一人でも多くの人に届けるために、産地・銘柄にこだわらず、五ツ星お米マイスターが全国のあらゆるお米を目利きし、その年に一番美味しいお米を選んでいきます。お米の甘さを引き出すために、京の出汁、宇治茶にある「あわせ」技術を採用。お米を掛け合わせることで、お米本来の持つ甘さが増します。また、お米の素材の味を損なわずして精米するため、特許出願中の「低温低速精米」の技術も採用しています。

<株式会社八代目儀兵衛 会社概要>

京都に代々続く老舗米屋。

日本人のお米離れが進み、子供は白ご飯を食べても「味がしない」と言い、日本の農業はその担い手を失いつつあります。八代目儀兵衛はそんな状況に危機感をもち、なんとかお米の素晴らしさや、それを主とする日本人の食文化、食事スタイルの素晴らしさをもう一度多くの人に伝えたいと強く願っています。八代目儀兵衛では、お米の「つくる」「食べる」「買う」を見直し、今までのお米の価値観を変えるため、五ツ星お米マイスターによるお米ギフトのインターネット販売、祇園八坂前での飲食事業「京の米料亭 八代目儀兵衛」などを展開しています。

- 2006年8月8日 株式会社 八代目儀兵衛 設立。
- 2007年 フォーマルギフトフェアにて「十二単 満開」が大賞を受賞。
- 2009年10月 京都祇園八坂神社前に「京の米料亭八代目儀兵衛」をオープン。
- 2010年9月 ANA 全日空国際線ファーストクラス機内食 定期採用
- 2011年 上半期楽天内祝いランキング No. 1
- 2011年7月 楽天 EXPO 2011 特別アワード受賞
- 2011年10月 京都与謝野町役場と提携。実験田んぼを開始
- 2011年10月 東京・赤坂サカスにて「COOL KYOTO2012」へ出展
- 2012年3月 中国・上海のお米事情を調査のため、上海へ視察
- 2012年7月 「京の米料亭 八代目儀兵衛」リニューアルオープン
- 2012年7月 京都クリエイティブ産業(創造的文化産業)モデル企業に認定
- 2012年10月 構想から開発に数年を要した「儀兵衛のお供」リリース
東京・赤坂サカスにて「COOL KYOTO2012」へ出展

<京の米老舗 八代目儀兵衛>

〒600-8883

住所：京都市下京区西七条北衣田町 10

Tel:075-201-5684 Fax:075-200-3518

URL：京の米老舗 八代目儀兵衛 <http://www.okomeya.net/>

<本件に関するお問い合わせ>

広報担当者名 大伴 恭代

Tel:075-201-5684 Fax:075-200-3518

E-mail: ootomo@okomeya.net