



NEWS RELEASE

報道関係者各位

2024年3月6日
株式会社ラスイート

うめきた温泉 蓮 Wellbeing Park

発酵をテーマとした御食事処のメニューにおいて老舗種麴屋である「菱六もやし」と提携



株式会社ラスイート（代表取締役社長：関 寛之、所在地：大阪市）は2025年3月21日開業の「うめきた温泉 蓮 Wellbeing Park」（総支配人：藤立 達哉、所在地：大阪市）内で展開する2つの御食事処「御食事処 発酵道 水蓮」「御食事処 ライブ割烹 万蓮」で提供する発酵をテーマとしたメニューのため、日本でも数少ない老舗種麴屋である株式会社菱六（屋号：菱六もやし、代表取締役社長：助野 彰彦、所在地：京都市東山区）と提携することをお知らせします。

「健康長寿社会の実現」を経営理念とする同施設は、身体に優しい食事提供を目指し、世界文化遺産にも登録されている和食に再注目。10年に渡り経営・運営してきた「神戸みなと温泉 蓮」（総支配人：横山 秀樹、所在地：神戸市）での取り組み、実績を発展させ、「発酵」をテーマとした御食事処を展開することを決定しました。

発酵をテーマとするにあたり、全ての発酵食品の元となる種麴を取り扱う株式会社菱六にアプローチ。うめきた温泉 蓮 Wellbeing Park で提供するメニューに同社が製造する麴を使用することとなりました。また、同社の紹介により、発酵食品のひとつである酢については、村山造酢株式会社（代表取締役社長：村山 忠彦、所在地：京都市東山区）の「千鳥酢」を、日本酒は齊藤酒造株式会社（代表取締役社長：齊藤 洸、所在地：京都市伏見区）の「英勲」を取り扱うことも決定しました。

うめきた温泉 蓮 Wellbeing Park の御食事処では、高血圧など個人が抱える不調、ダイエット、美容などの目的に応じた効果が期待できる食材などを使用することで、それぞれにおすすめのメニューとして提供いたします。

菱六の麴は、助野代表取締役社長の生活習慣から発想を得て、味噌汁にスプーン1杯程度の麴パウダーを入れた「麴味噌汁」をはじめ、「牛の塩麴漬け じゃがいもと麴ソースとトマト、季節の野菜を添えて」、「菱六もやしの米麴ソース仕立て 鶏もも肉のソテー キャベツの生醤油麴和え」「きのこ香ばしベーコンの塩麴パスタ」など多くのメニューで使用し、ご来館のお客様にお召し上がりいただけます。また、生活習慣として日々の食生活にも麴、発酵食品を取り入れていただけるよう、麴パウダーなどの各商品は同施設内で販売予定です。



<株式会社菱六について>

京都市東山区で300年以上にわたり麴菌を培養、製造販売している種麴屋。種麴を扱う種麴屋も現在では日本全国で10軒程度、京都では唯一。代表は助野 彰彦。早稲田大学卒業後、東京農業大学短期大学部醸造学科で学び、家業を継承。本業だけでなく、体験教室の開催や講演も行い、麴及び種麴の認知向上や普及にも尽力。

公式HP：<https://1469.stores.jp/>

<村山造酢株式会社について>

享保年間に醤油や味噌、酒、酢の商いからはじまり、食酢専門となった創業300年以上の醸造会社。主力商品は「千鳥酢」。米は京都府南丹市産米を使用し、菱六の種麴から米麴をつくり醸造を行っています。商品の一部は南丹市のふるさと納税返礼品にも採用されています。

公式HP：<https://www.chidorisu.co.jp/>

千鳥酢®

村山造酢株式会社

英勲

EIKUN

<齊藤酒造株式会社について>

明治創業、京都伏見の酒造会社。元禄の期に泉州から京都伏見へ移り、呉服商から酒造業へ転換。全国新酒鑑評会で14年連続金賞受賞。京都の名水と酒造好適米、菱六の麴を使用した清酒「英勲」を製造・販売。日本全国をはじめ、海外でも高い評価を受けています。

公式HP：<https://www.eikun.com/index.htm>



<うめきた温泉 蓮 Wellbeing Park について>

ウェルネス・ウェルビーイングをコンセプトとする健康増進施設。温浴・運動・食事・メディテーション・美容を5つのテーマとし、2015年開業の「神戸みなと温泉 蓮」の経営・運営のノウハウを生かしつつ、最先端技術を導入し、5つのテーマに基づいた多彩なサービスを組み合わせ、個々のお客様に最適な体験を提供いたします。グラングリーン大阪 ショップ&レストラン南館3階・4階に2025年3月21日開業。

公式サイト：<https://umekita-onsen.jp/>

《本件に関するお問い合わせ》 株式会社ラスイート 企画広報部 向井 尚子 (MUKAI Shoko)
TEL : 06-6776-9880 FAX : 06-6776-9881 E-mail : info.umekita@ren-spa.jp