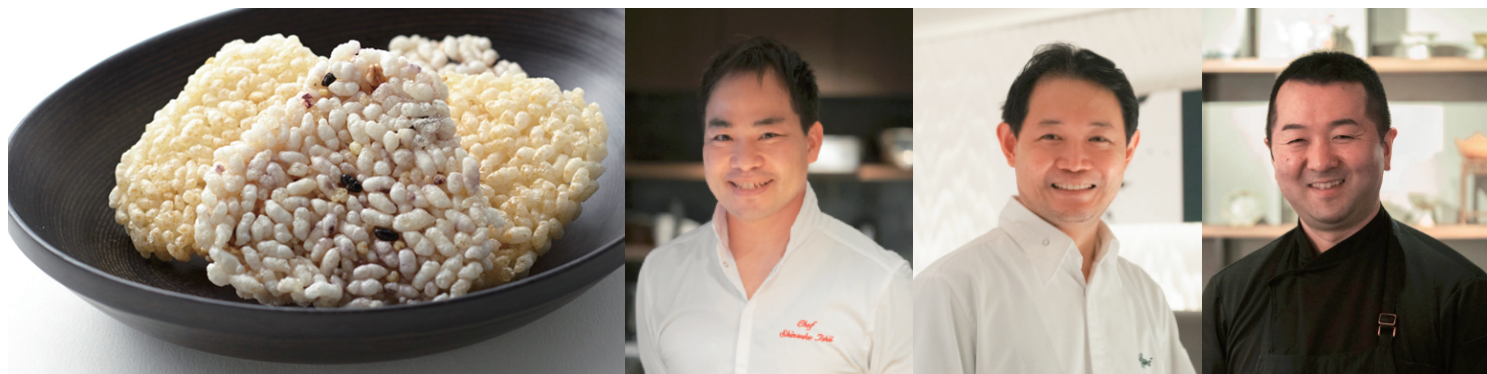


コロナ禍の生産者を応援！

山むすび×星付きシェフの料理をセットにして 1ヶ月に1回(全3回)ご自宅へお届け！

【200食限定】2021年1月27日(水) 予約開始



菓子製造販売の有限会社春華堂（本社：静岡県浜松市、代表取締役社長：山崎貴裕）は、和菓子ブランド【五穀屋（ごこくや）】において、山むすびと星付きシェフの料理をセットにして1ヶ月に1回（2月～4月の3ヶ月間）ご自宅へお届けする新商品「山むすび道しるべ」を2021年1月27日（水）より、200食限定でオンラインショップ（gokokuya.jp）とSNSにて予約販売を開始いたします。

■コロナ禍で苦しむ生産者を応援したい

五穀屋（ごこくや）は、五穀×発酵×旬の素材を組み合わせ、からだに美味しい和の知恵菓子を提供するブランドです。

私たちが一番大切にしている日本古来の食文化。ユネスコ世界遺産にも登録された和食は、先人の知恵が詰まった日本が世界に誇る文化のひとつです。その食文化を支えるのは、素材をつくる生産者たち。

野菜や魚の養殖など、生き物の成長を止めることはできないため、コロナ禍で飲食店が営業自粛することで多くの生産者が苦しむ状況にある今、私たちにできることは、その食材を正当な価格で購入し「使う」ことだと思い至りました。

それが持続可能な未来へとつながると信じています。



1: 内海水産 織田太一さん（石井シェフ使用）
2: 福島県郡山 橋下農園（山むすびに使用するもち米のひとつ）
3: 清水川養鱒場 高橋愛さん（松本シェフ使用）

■星付きシェフ × 山むすびで知る未来への「道しるべ」

使うことで生産者を応援する。その思いに賛同し協力して頂いたのは、一つ星「シンシア (Sincere)」石井真介シェフ、一つ星「ラペ (La Paix)」松本一平シェフ、三つ星「茶禅華」川田智也シェフという豪華メンバー。五穀せんべい山むすびと、シェフが後世に残したい食材を使用し、単なるお菓子ではない料理としての新しい食べ方を知ること、日本の豊かな食文化とそれを支える生産者を知り、未来へ継承していく「道しるべ」となるようにとの想いを込めて「山むすび道しるべ」と命名いたしました。

2月から4月まで、1ヶ月に1回（全3回）山むすびと、シェフ自ら手をふるった料理をそのままご自宅へお届けいたします。自粛しながらでも、ご自宅で手軽に星付きシェフの料理をお楽しみ頂けます。

■もち米と穀物だけを使用した、ざくざく食感の五穀せんべい「山むすび」

五穀せんべい「山むすび」の特徴は、噛むとほろりと口の中でほどける粒感と、ざくざくと軽い食感。その秘密はもち米にあり。山むすびは国産のもち米と穀物だけを使用しており、2つの品種のもち米をバランスよく配合し、粒を残したまま生地仕上げ、油でからりと揚げて味付けしています。また、山型のカたちは、先人が山には神様がいと信じ、その力をいただくためにそのかたちを模しておむすびを作ったことが始まりとされています。



■持続可能な未来のために、関わる全ての人に幸せを

山むすびは良質なもち米なくしては、誕生しえないお菓子でした。しかし近年は、農業政策の変化や生産者の高齢化などの影響で、生産量が減少傾向にあります。生産者を大切にしながら、日本が紡いできたお米の文化や先人の知恵を、後世に伝えていくために。春華堂は菓子屋として思いをカタチにし、生産者も、お客様も、関わる全ての方が幸せになる未来を信じて、広く発信していきます。



■商品情報

200食限定！ 星付きシェフの料理をご自宅で手軽に楽しめます。

- 発売日 : 2021年1月27日(水)
- 販売数 : 200食限定
- 商品名 : 山むすび 道しるべ
- 価格 : 15,000円(5,000円×3回)(税込16,200円)※一括支払いのみ。配送料無料。
- 内容量 : 山むすび(10枚)、シェフが厳選した素材を使った山むすびに合う料理(2~3人前)、シェフインタビューなどが読める冊子付き。
- 配送方法 : 1回目、2回目は冷蔵、3回目は冷凍
- 注意事項 : 料理の品質を保つため、賞味期限内に召し上がって頂けるよう、以下の方は購入をご遠慮いただきますようお願い申し上げます。
 - ・配送日に確実に受け取れない方
 - ・お届けに3日以上かかる地域にお住まいの方
- 申込方法 : オンラインショップ(gokokuya.jp)、または春華堂、五穀屋SNSから注文ページへ

■スケジュール：

冷蔵	冷蔵	冷凍
2月27日(土)~28日(日) お届け予定	3月27日(土)~28日(日) お届け予定	4月24日(土)~25日(金) お届け予定
シンシア 石井真介シェフ	ラペ 松本一平シェフ	茶禅華 川田智也シェフ
山むすび× サステナブルな真鯛のブイヤベース	山むすび× 石黒さんが育てたホロホロ鳥の白レバーとラムレーズンのパテ 高橋愛さんが育てた八幡平サーモンのリエット	山むすび × 昆布と毛蟹のXO醤添え 職人醤油 × 魚沼産コシヒカリの中華粥
 	 	 

■シェフのご紹介

Sincere (シンシア) 石井真介シェフ

「ホテル・ドゥ・ミクニ」（東京・四ツ谷）などの名店やフランスで腕を磨き、予約困難な人気店「レストランバカール」のシェフを7年務める。2016年に「シンシア」を開業。国内外の名店で培ったエッセンスをベースに、クラシックかつ遊び心のあるフランス料理で、四季折々のメニューを提供。日本ならではの素晴らしい食材を活かした日本のフランス料理を表現している。

■受賞歴（一部抜粋）

- ・2011年度ザガットサーベイ東京のフランス料理部門で一位を獲得
- ・2017年Gault et Millau(ゴ・エ・ミヨ) 明日のグランシェフ賞を受賞
- ・ミシュラン2019から3年連続一つ星を獲得



La Paix (ラペ) 松本一平シェフ

六本木などのレストランで修業をした後に渡欧。ベルギーのミシュラン一つ星のレストラン「レッスンシェル」にて腕を磨き、帰国後、日本橋「オーグドゥジュールメルヴェイユ」のシェフとして10年間活躍し、その後独立。2014年に「La paix (ラペ)」を開業。「日本、調和、心、繋がり、五感」の5つをフィロソフィーとして、伝統的なフランス料理と軽やかなモダン料理を合わせ、日本ならではの食材を使用し、四季を感じられる料理に仕上げる。

■受賞歴

- ・ミシュラン2018から4年連続一つ星を獲得



茶禅華 (さぜんか) 川田智也シェフ

中国料理の名店「麻布長江」（東京・西麻布）で調理師専門学校在籍時から修業をはじめ、10年同店で研鑽を積む。その後、2011年「日本料理 龍吟」、2013年台湾「祥雲龍吟」の立ち上げに携わり、副料理長に。2017年2月、「茶禅華」をオープン。「和魂漢才」をコンセプトに、日本料理の繊細さや中国料理の大胆さを調和させた独自の料理を作る。「ミシュランガイド東京2021」にて三つ星を獲得。

■受賞歴

- ・ミシュラン東京2018から3年連続二つ星を獲得
- ・ミシュラン東京2021 三つ星獲得



<有限会社春華堂 広報担当>

有限会社春華堂 経営管理室 広報（月～金 9:00～17:00）
【担当】手嶋 【電話】053-586-6767 【FAX】053-585-7789
【e-mail】press@shunkado.co.jp

■本件に関するオフィシャル画像は、以下リンクよりダウンロードください■
<https://bit.ly/3sNEdy7>