

Press Release

報道関係各位

—
2019年10月23日
dot science 株式会社
株式会社ザファーム

気鋭シェフと老舗干物屋がつくった洋風干物「アタラシイヒモノ」と
農園リゾート「THE FARM」がコラボレーション
グラマラスアクアパッツァプランを提供開始

～干物と野菜のマリアージュをグランピングシーンで楽しむアタラシイ提案～

フレンチの技術で干物の UP DATE を目指すアタラシイヒモノ（運営：dot science 株式会社 代表：小澤亮）の「金目鯛 ハーブ&ガーリック味」が、2019年11月1日（金）より、農園リゾート THE FARM（運営：株式会社 ザファーム 代表：武田泰明）とコラボレーションを開始。『旨味のご馳走 グラマラスアクアパッツァプラン』の予約を受付けいたします。

- アタラシイヒモノ公式サイト：<https://himono.design/>
- THE FARM 公式サイト：<https://www.thefarm.jp/>



■UP DATE ヒモノがグランピングメニューとして登場

- 干物と野菜のマリアージュをアウトドアスタイルで -

一昔前まで食卓では当たり前の存在だった干物と野菜。しかし、現在は「干物離れ」と「野菜離れ」が進行中。このままでは日本の食文化がピンチ！そこで、産まれたのが「干物と野菜がコラボレーションしたグランピングメニュー」。価値のある食材の衰退を止めるアタラシイ提案として、アウトドア向けのアクアパッツァを農園リゾート THE FARM が開発しました。目玉となる「金目鯛の干物」は、アタラシイヒモノの金目鯛ハーブ&ガーリックを使用。その周りを彩るのは、アタラシイヒモノチームと同じ志を持った THE FARM の「野菜」。干物と野菜のおいしいマリアージュを提案いたします。

- グラマラスアクアパッツァプラン予約ページ：<https://bit.ly/33a0rwc>

Press Release

—

2019年10月23日
dot science 株式会社
株式会社ザファーム

■農家発のグランピング施設らしい「食材が主役」のアウトドアメニュー
グランピング会場で提供される食事メニューのすべては、食材の品質にこだわり抜いたもの。THE FARM内の農園で採れた旬の野菜を中心とした朝食からはじまり、アタラシイヒモノとコラボレーションしたアウトドアメニューを夕食にお出しします。食事のシメには、飯ごうで炊くザファーム厳選香取地域の「新米」を、旨味が凝縮されたアクアパッツアのスープに投入。最高のリゾートをお楽しみください。

- 夕食：THE FARM×アタラシイヒモノ本格アクアパッツアセット



- ・金目鯛の本格アクアパッツア
- ・USA プライムビーフと野菜のバーニャカウダ
- ・新鮮野菜のジャーサラダ
- ・日替わりポタージュ
- ・メスティンライス
- ・フルーツマシュマロ

※1.宿泊プランにより一部メニューの変更がございます

※2.お子様用の食材は大人の方の半量ほどで用意いたします

- 朝食：新鮮野菜をふんだんに使ったモーニング



Press Release

—

2019年10月23日
dot science 株式会社
株式会社ザファーム

■グラマラスアクアパッツァプラン概要

- プラン名

旨味のご馳走 グラマラスアクアパッツァプラン

- 提供開始日：2019年11月1日（金）

- 会場名：農園リゾート THE FARM

- 会場の住所：千葉県香取市西田部 1309-29

- 基本料金

29,000円～（1室2名様まで含む）

※3名以上の際は大人追加ごとに13,500円～/人

※小人料金：10,800円～/人

※小人は3歳～9歳まで。10歳以上は大人料金が適用されます。

- 体験

・天然温泉かりんの湯が入り放題

・季節の野菜の収穫体験付き

- アクセス：お車、もしくは東京駅から高速バスにて約80分

アクセスの詳細：<https://www.thefarm.jp/company.html#access>

■主催者のプロフィール

干物の UP DATE を目指す「アタラシイヒモノ」

日本の伝統食「干物」。江戸時代から食卓に並ぶようになりました。保存ができるうえに、栄養価も高い。しかも、干すことで旨味成分もUP。またたく間に「食卓に欠かせないもの」になりました。しかしながら、現代は「干物離れ」が進行し、10年で10%消費が減少（2017年総務省家計調査 塩干魚介の家計消費支出より）。従業員数5名以下の小さな干物メーカーにいたっては、33%も減少しています。日本の干物文化、特に「ていねいな手仕事でつくる干物メーカー」が、いまピンチを迎えているのです。そこで、ベンチャー企業と老舗干物屋がチームを結成。現代のライフスタイルによりそった、アタラシイヒモノを提案しています。



-公式サイト

<https://himono.design/>

-アタラシイヒモノのメイキング映像

<https://youtu.be/qlvP2EHgAoo>

-アタラシイヒモノのレシピ動画

<https://youtu.be/x98Y6EmJrco>

Press Release

—

2019年10月23日
dot science 株式会社
株式会社ザファーム

農園リゾート「THE FARM」

THE FARM（ザファーム）は大自然の中にコテージ、豪華キャンプ、貸農園、野菜収穫体験、カフェ、BBQ広場、ジップスライダー、温泉施設がある、今までになかった『農園リゾート』です。2013年7月のオープン以降「農のある暮らしをすべての人に」をテーマに農家発のグランピング体験を提案しています。



- 公式サイト

<https://www.thefarm.jp/>

アタラシイヒモノ監修シェフ プロフィール



田村 浩二（たむら こうじ）

料理人/.science Inc.取締役。新宿調理師専門学校を卒業後、乃木坂『Restaurant FEU（レストラン フウ）』にてキャリアをスタート。ミシュラン二ツ星の六本木『Edition Koji Shimomura（エディション・コウジ シモムラ）』の立ち上げに携わった後、表参道『L'AS（ラス）』を経て渡仏。三ツ星レストラン、一ツ星レストランで修業を重ね、2016年に帰国。31歳の時、世界最短でミシュランの星を獲得した『TIRPSE（ティルプス）』のシェフに就任。現在は Mr. CHEESECAKE の他、消費者と生産者をつなぐ事業家などとして活動している。

Press Release

—
2019年10月23日
dot science 株式会社
株式会社ザファーム

dot science について

dot science はシェフ、マーケター、科学者を中心に構成された食の領域の課題解決に取り組む専門家集団です。「FOOD VISIONING」を掲げて、理想の「食」の未来像を描きながら、課題解決にチャレンジします。「ビジョニング」の意味は、「継続的に変化していく世の中の未来を見据える」ということです。様々なものが、刻一刻と変化する社会環境から見据えていくのは、わたしたちの「食」の未来。それを時代に合う形で変化させていきながら、良いものをつくる生産者が、100年後までその事業を続けられるような、そんな未来を模索していきたいと考えています。社名の「science」とは、科学的知識体のこと。これは、各業種ごとに点在する個々のプロフェッショナルによる集合体を意味しています。2017年10月に、たべられる花屋 EDIBLE GARDEN を。2018年1月には、「香りをたべる」アイスクリームブランド「FRAGLACE」をリリース。

- EDIBLE GARDEN: <https://ediblegarden.flowers/>
- FRAGLACE: <https://fraglace.jp>
- THE OMOCHI <https://theomochi.com/>
- THE ROSE <https://therose.ediblegarden.flowers/>

会社概要

会社名: dot science 株式会社
資本金: 2,900,000 円
住所: 〒104-0061 東京都中央区銀座3丁目11番3号
電話番号: 03-4540-4271
代表取締役: 小澤 亮
ホームページ: <https://foodvisioning.science/>
