

究極の餅販売

THE OMOCHI

Quality Taste From
Old-Time Methods

報道関係各位

Press Release

—
2020年03月12日
dot science 株式会社

昔ながらの釜戸と薪火でつくった究極の餅ブランド "THE OMOCHI" の谷中銀座限定の街散歩スイーツが登場 3/20 (金) より「桜あん」と「アップルシナモン」の2種を販売開始

シェフ、マーケター、科学者のチームで食の生産者のリブランディングをおこなうスタートアップ企業、dot science 株式会社（本社：東京都中央区銀座3丁目11番3号／代表取締役：小澤 亮）は、谷中銀座にある着物浴衣レンタルサロン Hinagiku yanesen（東京都台東区谷中5-6-11）とコラボレーションして、2020年3月20日（金）より、「THE OMOCHI」を使った「お餅スイーツ」を、昭和4年創業の老舗惣菜屋く石川屋（東京都台東区谷中3-8-10）にて販売します。フレーバーは、岩塩とアガベシロップの豆乳クリームと塩漬けしてある桜と桜あんをトッピングした「桜あんの豆乳クリームお餅（税込680円、4月末までの限定販売）」と優しい甘さのアップルシナモンをかけた「アップルシナモンの豆乳クリームお餅（税込680円、通年販売）」の2種類。着物浴衣レンタルサロンとコラボレーションすることで、“着物や浴衣を着た谷中の街散歩”と“インスタ映えするお餅スイーツ”の掛け算で谷中の街を盛り上げます。

THE OMOCHI 公式 Web サイト：<https://theomochi.com/>



（下）アップルシナモンの豆乳クリームお餅（税込680円）
※Hinagiku yanesen にてメニューを開発

■片手にはかわいいお餅スイーツ。着物や浴衣を着て谷中を街散歩
THE OMOCHI とコラボレーションした着物浴衣レンタルサロン Hinagiku yanesen は「大正ロマン」をテーマに、日本の伝統的な着物や浴衣をカジュアルにレンタルできる谷中の人気スポットです。これまで、谷中の街や歴史を伝える食べ歩きツアーや、人気マンガの聖地巡礼謎解きツアーを開催し、テレビや新聞で注目を集めてきました。そんな中、10代の女性のお客さまから「かわいいスイーツを食べ歩きながら谷中銀座を散歩したい」という声を数多くいただきました。そこで、着物や浴衣を着て、谷中を街散歩するときに食べたいスイーツを企画した結果、THE OMOCHI をつけたお餅スイーツが誕生しました。かわいくておいしいお餅をきっかけに、谷中の街の魅力を伝えてまいります。

究極の餅販売

THE OMOCHI

Quality Taste From
Old-Time Methods

Press Release

—
2020年03月12日
dot science 株式会社



Hinagiku yanesen の Web サイト : <https://hinagiku.official.ec/>

- 販売店舗

店舗名 石川屋

住所 東京都台東区谷中 3-8-10

最寄駅 日暮里駅 西口 徒歩 4 分

営業日 月火木金 10:00-19:00

土日 10:00-18:30

定休日 水曜日

■ THE OMOCHI とは

～ 高級餅のマーケットをつくり、旨い餅をつくる職人の技術を次代に継承する ～
選び抜かれた素材、繊細な火入れ、感覚を研ぎ澄ませた蒸かし。非効率を愛し、究極を追求する、クラフツマンシップに溢れた国内メーカーがつくるお餅。天皇家や貴族が祝いの席で食したかつての究極の味を、いまだに探求し続けている。そんな餅を THE OMOCHI と名付けました。”これが本物の旨い餅”。そんな意味が込められています。その第一弾を、2019年11月6日（水）に釜戸と薪火で餅づくりに挑む笠原餅店と発表しました。目標は、旨い餅づくりを次代に継承すること。職人技に価値をつけ、職人が持続する価格で、本当に旨い餅をお届けします。

笠原餅店の餅職人 笠原さんのインタビュー動画 : <https://youtu.be/JZ-m6MeSDuk>



究極の餅販売

THE OMOCHI

Quality Taste From
Old-Time Methods

Press Release

2020年03月12日
dot science 株式会社

■高級餅ならではのオリジナルレシピは10,000ツイートを突破
THE OMOCHIでは、“高級餅ならではの食べ方”や“お餅の可能性を更新する新しい食べ方”を開発しています。「シナモンハニーバター」と「卵黄醤油漬け」を中心に10,000ツイートを超える反響を得ています。

THE OMOCHIのオリジナルレシピ一覧はこちら：<https://theomochi.com/#recipe>



■THE OMOCHIのラインナップ

祖父母の代から続く創業60年余りの餅店「笠原餅店」謹製。釜戸と薪火でつくる唯一無二の切り餅を5種のラインナップで販売しています。



究極の餅販売

THE OMOCHI

Quality Taste From
Old-Time Methods

Press Release

—

2020年03月12日
dot science 株式会社

-THE OMOCHI のラインナップ (10枚入り)

01.プレーン:	1,200円 (税抜)
02.玄米:	1,200円 (税抜)
03.海老:	1,500円 (税抜)
04.くるみ:	1,400円 (税抜)
05.豆:	1,400円 (税抜)

□THE OMOCHI の通販サイトはこちら

<https://theomochi.thebase.in/>

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/
■ おいしい花畑	https://art.ediblegarden.flowers/
■ FRAGLACE	https://fraglace.jp
■ アタラシイヒモノ	https://himono.design/
■ THE OMOCHI	https://theomochi.com/
■ THE ROSE	https://therose.ediblegarden.flowers/

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/
