

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30日
dot science 株式会社

「THE OMOCHI」が自炊の増えたご家庭のためにお餅商品の 送料 500 円を負担する自炊応援キャンペーンを開始

50 種類以上のお餅レシピを同時公開し、新型コロナウイルスの
感染症拡大防止とご家庭での自炊の充実を目指す

釜戸と薪火でつくる究極の餅ブランド THE OMOCHI を運営する 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、新型コロナウイルスの感染防止を目的とした「自炊応援キャンペーン」を実施します。お餅商品の送料 500 円分を THE OMOCHI が負担すると共に、50 種類以上のお餅レシピを公開することで、自炊生活を応援します。お餅レシピは公式 Web サイトと共に、THE OMOCHI の Twitter から毎日情報発信いたします。

THE OMOCHI 公式 Web サイト：<https://theomochi.com/>
50 種類以上のお餅レシピ：<https://theomochi.com/category/recipe/>
THE OMOCHI の Twitter：<https://twitter.com/THEOMOCHI1>



■実施背景

新型コロナウイルスの影響により、外出自粛が求められるようになったことで、ご家庭で自炊する機会が増えていくことが予想されています。そこで、保存期間が長い「お餅」を気軽に購入して、かつ調理を楽しんでいただくために、今回の応援プログラムを企画いたしました。

■応援プログラムについて

1.概要

全商品の送料 500 円分を THE OMOCHI が負担します。50 種類以上のお餅レシピを Web サイトで公開しているので、飽きずにお餅料理をお楽しみいただけます。

究極の餅販売

THE OMOCHI

Quality Taste From
Old-Time Methods

Press Release

—

2020年03月30日
dot science 株式会社

2.キャンペーン期間

2020年3月30日（月）から2020年4月8日（水）
※2020年4月9日（木）より順次配送させていただきます。

3.購入方法

THE OMOCHI の通販サイトからご購入ください。普段の送料 1,100 円から 500 円を差し引いた 600 円の送料でご購入いただけます。

THE OMOCHI 通販サイト：<https://theomochi.thebase.in/>

■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>



■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30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/>

運営会社について

dot science 株式会社はシェフ、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/>
