

究極の餅販売

THE OMOCHI WIRED SHIBUYA

Quality Taste From
Old-Time Methods

報道関係各位

Press Release

—
2020年09月11日
dot science 株式会社

絶滅寸前の伝統製法でつくる究極の餅「THE OMOCHI」が 「WIRED SHIBUYA」とコラボレーション 「お餅とほうじ茶のパフェ」を期間限定で提供開始

～2020年9月14日(月)～10月30日(金)までの期間限定～

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、カフェ・カンパニー株式会社（所在地：東京都渋谷区、代表取締役社長：楠本 修二郎）が運営する「WIRED SHIBUYA」（「100BANCH」1F）とコラボレーション。同店舗よりコラボメニュー「お餅とほうじ茶のパフェ」（¥1,200 / 税抜）を、9月14日（月）～10月30日（金）の期間限定でご提供します。

THE OMOCHI 公式 Web サイト：<https://theomochi.com/>
THE OMOCHI の Twitter：<https://twitter.com/THEOMOCHI1>



THE
OMOCHI
×
WIRED
SHIBUYA

■コラボレーション実施の背景

「THE OMOCHI」は、日本古来の今や絶滅寸前の製法である「釜戸と薪火」で蒸した餅米から、究極のお餅づくりに挑戦しています。そんなクラフツマンシップ溢れる究極の餅に価値をつけ、次代に継承することが、プロジェクトの目標です。そして、「WIRED SHIBUYA」では、「知る・学ぶ・体験する」をテーマに、日本各地の生産者と共に都心と地方を繋いでいくリアルコミュニティ「47 都道府県プロジェクト」を展開しています。そんな「WIRED SHIBUYA」が展開する活動のビジョンが重なり、今回のコラボレーションが実現いたしました。

—
本件に関する報道関係者からの
お問い合わせ先：

dot science 株式会社 小澤
電話：
080-3597-7948
EMAIL：
press@ediblegarden.flowers



THE OMOCHI

Quality Taste From
Old-Time Methods

Press Release

—
2020年09月11日
dot science 株式会社

■コラボレーションメニュー 販売店舗概要

- 店名 : WIRED SHIBUYA
- 住所 : 〒150-0002 東京都渋谷区渋谷 3-27-1 「100 BANCH」 1F
- 電話番号 : 03-6427-9315
- 客席数 : 100席 (店内)
- 営業時間 : 11:00~23:00 ※左記は通常営業時の時間です。
- インスタグラム : [@wired.shibuya](https://www.instagram.com/wired.shibuya)

■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。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共同で発表しました。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。

50種類以上のお餅レシピ : <https://theomochi.com/category/recipe/>



—
本件に関する報道関係者からの
お問い合わせ先 :

dot science 株式会社 小澤
電話:
080-3597-7948
EMAIL:
press@ediblegarden.flowers

THE OMOCHI

Quality Taste From
Old-Time Methods

■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。



Press Release

—
2020 年 09 月 11 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。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。伝統食を中心に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参ります。

- 食べられる花屋 EDIBLE GARDEN <https://ediblegarden.flowers/>
- 食用花 体験型アート おいしい花畑 <https://art.ediblegarden.flowers/>
- 香りを食べるアイス FRAGLACE <https://fraglace.jp>
- 干物を UPDATE したアタラシイヒモノ <https://himono.design/>
- 究極の餅 THE OMOCHI <https://theomochi.com/>

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/>

—
本件に関する報道関係者からの
お問い合わせ先 :

dot science 株式会社 小澤
電話:
080-3597-7948
EMAIL:
press@ediblegarden.flowers