

究極の餅販売

THE OMOCHI

Quality Taste From
Old-Time Methods

報道関係各位

Press Release

—
2020年11月26日
dot science 株式会社

今年の鍋はもち鍋に決まり！ 釜戸と薪火でつくる究極の餅 THE OMOCHI お餅しゃぶしゃぶ用の「とろける薄切り餅」を限定で販売 もちしゃぶ、もちすき焼き、モチーズ鍋のレシピも同時公開

2020年11/26（木）から Web サイトより予約の受付を開始

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、お餅しゃぶしゃぶに最適な「とろける薄切り餅（1,500円/30枚入り）」を2020年11/26（木）より期間限定で販売します。それと同時に「もちと千切り野菜の出汁しゃぶしゃぶ」「もちすき焼き」「豚バラ白菜のモチーズミルクフィユ」のレシピを公開。冬にぴったりの餅鍋体験を提案いたします。他の具材と一緒に口の中に合わせたときの融合感は、THE OMOCHI の喉越しの良さが馳せる技。とろけるような食感を楽しめるもち鍋は、いつもの鍋をワンランク上の極上鍋に変えてくれること、まちがいなし！

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



■もちもちでとろとろな、幸せすぎる「うすぎり餅」の鍋体験

今回の「とろける薄切り餅」のレシピは、料理研究家の河瀬璃菜さんが監修。出汁でとろとろにしたうすぎり餅で、豚肉と千切り野菜を包んで食べる「もちと千切り野菜の出汁しゃぶしゃぶ」や、たまごとからめることで、とろとろにもちもちが加わってよだれが止まらない「もちすき焼き」、チーズと餅のとろとろコンビが口の中を天国にする「豚バラ白菜のモチーズミルクフィユ」などを制作しました。ご飯を炊いてない時でも、薄切り餅を使うことで、時短で簡単に炭水化物を補えます。今年の冬は究極のお餅をつかった鍋体験はいかがでしょう。

□THE OMOCHI うすぎり餅の購入はこちら

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

究極の餅販売

THE OMOCHI

Quality Taste From
Old-Time Methods

Press Release

—
2020年11月26日
dot science 株式会社

■もちと千切り野菜の出汁しゃぶしゃぶ



<材料 (3~4人分) >

THE OMOCHI	お好みの枚数
豚肩ロース薄切り肉	300g
人参	1本
きゃべつ	1/4玉
豆苗	1袋
A	
水	800cc
顆粒だし	小さじ1
みりん	大さじ1
薄口醤油	大さじ1
酒	大さじ1
塩	ひとつまみ

<つくりかた>

- 1.人参、キャベツを千切りにする。豆苗は根を切りざく切りにする。
- 2.鍋にAを煮立たせ、野菜を入れたら、餅や豚肉をしゃぶしゃぶしていただく。

究極の餅販売

THE OMOCHI

Quality Taste From
Old-Time Methods

Press Release

—
2020年11月26日
dot science 株式会社

■もちすき焼き



<材料 (3~4人分) >

THE OMOCHI	お好みの枚数
牛肩ロース薄切り肉	300g
たまねぎ	1個
白ねぎ	1本
焼き豆腐	150g
春菊	適量
しいたけ	3~4枚
しらたき	100g
牛脂	1個
A	
だし汁	200cc
醤油	100cc
酒	200cc
砂糖	50g

<つくりかた>

- 1.玉ねぎは皮をむき、くし切りにする。白ネギは斜め切りにする。春菊はざく切りにする。椎茸は隠し包丁を入れる。しらたきはさっと熱湯でゆで、食べやすい大きさに切る。
- 2.中火で熱した鍋に牛脂を溶かし、玉ねぎ、白ネギを入れたら、しんなりとするまで炒める。
- 3.鍋にAを入れ煮立たせたら牛肉を入れ、火を通す。そのほかの材料を加え、火が通るまで煮込み、卵につけて頂く。

究極の餅販売

THE OMOCHI

Quality Taste From
Old-Time Methods

Press Release

2020年11月26日
dot science 株式会社

■豚バラ白菜のモチーズミルフィーユ



<材料 (3~4 人分) >

THE OMOCHI 3mm

白菜

豚バラ薄切り肉

シュレッドチーズ

A

にんにく (すりおろし)

酒

麺つゆ (3 倍希釈)

お好みの枚数

1/4 玉

200g

適量

1 かけ

100cc

50cc

<つくりかた>

- 1.白菜はざく切りにする。
- 2.鍋に、白菜、餅、豚肉をミルフィーユ状に詰めていく。
- 3.2 に A を回しかけ、蓋をしたら、中火で 10 分加熱する。
- 4.3 にシュレッドチーズをかけ、チーズが溶けるまで加熱する。



もちと千切り野菜の出汁しゃぶしゃぶ

材料 (3~4 人分)

THE OMOCHI 3mm お好みの枚数

豚バラ薄切り肉 300g

人参 1本

キャベツ 1/4玉

豆苗 1束

A

米 800cc

醤油 1/2カップ

みりん 大さじ1

酒 大さじ1

塩 大さじ1

油 ひとじつま

作り方

- 1.人参、キャベツは千切りにする。豆苗は縦を切らずに切ります。
- 2.鍋にAを煮立たせ、野菜を入れたら、豚肉や肉をししゃぶしゃぶして頂く。

www.theomochi.com



もちすき焼き

材料 (3~4 人分)

THE OMOCHI 3mm お好みの枚数

牛筋肉(大切り)肉 300g

たまねぎ 1本

白ねぎ 1本

焼き豆腐 150g

醤油 適量

しいたけ 3~4枚

しらたき 100g

牛筋 1個

A だし汁 200cc

醤油 100cc

酒 200cc

砂糖 50g

作り方

- 1.玉ねぎは皮をむき、くし切りにする。白ねぎは斜め切りにする。牛筋はざく切りにする。焼き豆腐は切らずにそのまま使用する。しいたけはざく切りにする。しらたきはざく切りにする。
- 2.中火で熱した鍋に牛筋を焼かし、玉ねぎ、白ねぎを入れたら、しらたきをそのまま使用する。
- 3.鍋にAを入れ煮立たせたら牛筋を入れ、火が通るまで煮込み、お好みで頂く。

www.theomochi.com



豚バラ白菜モチーズミルフィーユ

材料 (2~3 人分)

THE OMOCHI 3mm お好みの枚数

白菜 1/4玉

豚バラ薄切り肉 200g

シュレッドチーズ 適量

A にんにく (すりおろし) 1かけ

酒 100cc

麺つゆ (3 倍希釈) 50cc

作り方

- 1.白菜はざく切りにする。
- 2.鍋に、白菜、餅、豚肉をミルフィーユ状に詰めていく。
- 3.2 に A を回しかけ、蓋をしたら、中火で 10 分加熱する。
- 3.3 にシュレッドチーズをかけ、チーズが溶けるまで加熱する。

www.theomochi.com

究極の餅販売

THE OMOCHI

*Quality Taste From
Old-Time Methods*

Press Release

—
2020年11月26日
dot science 株式会社

■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”。そんな意味を込めて、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>
THE OMOCHI の Twitter：<https://twitter.com/THEOMOCHI>



■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/>

究極の餅販売

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 11 月 26 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/>