

Press Release

2018年12月20日
dot science 株式会社

報道関係各位

アタラシイヒモノ

雑誌・TV等にて話題！日本の“干物”をUP DATEするプロジェクト。
シェフと干物屋のコラボで誕生！スパイス&ハーブを使用した
新しい味付干物

第二弾商品 12/20（木）発売開始！

銀鮭ハラス（チョリソー味）、サバ（チョリソー味）（黒七味味）、
シイラ（ハーブ&ガーリック味）

シェフ、マーケター、科学者を中心に食の領域の課題解決に取り組む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、2018年9月に日本を代表する伝統食「干物」を、フレンチの技術でUP DATEすることを目指す「アタラシイヒモノ」ブランドを開始いたしました。第一弾商品「金目鯛（ハーブ&ガーリック風味）」に続き、第二弾商品として「銀鮭ハラス（チョリソー風味）」「サバ（黒七味風味&チョリソー風味）」、そして普段は捨てられてしまう魚「シイラ（ハーブ&ガーリック風味）」を、創業明治十年の老舗干物店『魚伝』と開発し、2018年12月20日（木）から販売いたします。伊勢丹新宿店でも随時取り扱われる他、魚谷屋 宮城漁師酒場など飲食店のメニューとしても展開を開始します。日本の食文化“干物”を更新する「アタラシイヒモノ」で、あなたのMain Dishを簡単UP DATE！ご家庭で、飲食店で、ぜひ新しい干物体験をお楽しみ下さい！

アタラシイヒモノ公式 Web サイト：<https://himono.design/>



日常の食卓が、
干物でもっと楽しくなる



Press Release

2018年12月20日
dot science 株式会社

「アタラシヒモノ」誕生の背景 ～干物離れを食い止める新しい提案を～

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、現代は「干物離れ」が進行し、10年で10%も消費が減っています（2017年総務省家計調査 塩干魚介の家計消費支出より）。日本の干物文化がいま、ピンチを迎えているのです。そこで、現代のライフスタイルによりそった、あたらしい干物のすがた「ヒモノ 2.0」を考えました。

“日本の食卓の定番とも言える干物を、いまアタラシクするとしたら？”

その答えを提案していくのが、海外からも注目を集める田村浩二シェフと明治10年創業の老舗干物専門店<魚伝>5代目の青木良磨さん。「若手シェフのフレンチの技術」と「日本伝統の干物技術」がアタラシヒモノとして融合。「かんたんに、はやく調理できること」「キッチンを汚さないこと」「料理としておしゃれに仕上がること」、そんなアタラシヒモノを連続的に開発いたします。伝統の技と気鋭のセンスが生み出すモダンな干物をお楽しみに。

◎アタラシヒモノのメイキング映像：<https://youtu.be/qlvP2EHgAoo>

◎アタラシヒモノのレシピ動画：<https://youtu.be/x98Y6EmJrco>

アタラシヒモノとは？

～サイドディッシュだった干物からメインディッシュの干物へ～

アタラシヒモノは、塩や砂糖、ハーブなどを合わせたソミュール液や、選りすぐりのハーブ&スパイスで調味することで、干物としての味わいをさらに凝縮しました。焼いて食べるだけでなく、アクアパッツァやスープなど、洋風料理の素材としてもおすすめ。調理は魚グリル不使用。フライパンやオーブンを使うので、キッチンが汚れません。これまでの干物は魚グリルで焼くことが中心の「ご飯のお供」、すなわちサイドディッシュでした。しかし、アタラシヒモノではプロ仕様の「メインディッシュ」が誰でも15分で作ることが可能です。スローガンは「サイドディッシュからメインディッシュへ」。



■サバチョリソーのトマト煮込み ■銀鮭ハラスチョリソーのチーズ焼き ■サバ黒七味の炊き込みご飯



■シラハーブ&ガーリックのタルタルサンド ■シラハーブ&ガーリックのカレー ■サバチョリソーのアラビアータ

Press Release

2018年12月20日
dot science 株式会社

アタラシイヒモノのこだわり

～伝統と革新を融合させて干物のアタラシイ定番へ～

1. 伝統を守る入念な「目利きと仕込み」

干物づくりにおける、目利き、洗い、漬け込み、仕上げ、乾燥。それら各工程で一切手を抜きません。つくり手は明治10年創業の老舗干物屋魚伝。アタラシイヒモノがおいしいのは、代々受け継がれてきた伝統技術の賜物です。

2. 魚グリルは不使用。なので「汚れない」

アタラシイヒモノは、魚グリルを使わない洋風干物。その調理は、フライパンとオーブのみ！なので、後片付けもカンタンで手間いらず。キッチンライフから魚グリルを掃除する手間を解放します。

3. プロ仕様のメインディッシュを「時短で再現」

プロ仕様の料理を驚くほどカンタンに再現できます。アタラシイヒモノのレシピは、どれも15分以内のできる時短調理。あっという間に食卓の主役が完成するので、忙しい方にもおすすめです。

◎プロのレシピはこちら：<https://himono.design/#recipe>

新商品概要

2018年12月20日新発売！

■販売場所： 【小売（12月中に販売開始予定）】伊勢丹新宿店 本館地下1階・フレッシュマーケット

【飲食店（12月20日（木）～）】宮城漁師酒場 魚谷屋 ※メニュー使用

■製造業者： 有限会社魚伝 神奈川県足柄下郡真鶴町真鶴671

■販売業者： 有限会社魚伝 神奈川県足柄下郡真鶴町真鶴671

■企画・プロデュース： dot science 株式会社 東京都中央区銀座3丁目11番3号

新商品 ①：アタラシイヒモノ 銀鮭ハラスチョリソー（スペイン風）



■名称：銀鮭干物（スパイス風味） ■内容量：2本 ■販売価格：486円（税込）

■商品詳細：ピリ辛なチョリソー風味の銀鮭ハラス。 ■調理例：銀鮭ハラスチョリソードッグ

Press Release

2018年12月20日
dot science 株式会社

新商品 ②：アタラシイヒモノ サバチョリソー（スペイン風）



- 名称：鯖干物（スパイス風味） ■ 内容量：1枚 ■ 販売価格：540円（税込）
- 商品詳細：ピリ辛なチョリソー風味のサバ。 ■ 調理例：サバチョリソーのトマト煮込み

新商品 ③：アタラシイヒモノ サバ黒七味（日本風）



- 名称：鯖干物（みりん干し） ■ 内容量：1枚 ■ 販売価格：540円（税込）
- 商品詳細：甘辛の黒七味風味のサバ。 ■ 調理例：サバ黒七味の炊き込みごはん

新商品 ④：アタラシイヒモノ シイラハーブ&ガーリック（南フランス風）



- 名称：シイラ干物（ハーブ風味） ■ 内容量：1切れ ■ 販売価格：378円（税込）
 - 商品詳細：ハーブ&ガーリック味のシイラ（フードロス削減のために捨てられてしまう雑魚を活用）。
 - 調理例：シイラハーブ&ガーリックのアヒージョ
-

Press Release

2018年12月20日
dot science 株式会社

飲食店メニュー使用例

■宮城漁師酒場 魚谷屋

【メニュー】アタラシイヒモノの炙り（サバ黒七味、シイラハーブ&ガーリック、銀鮭ハラスチョリソー）12月20日（木）より提供開始



宮城漁師酒場 魚谷屋の Web サイトはコチラ：<http://uotaniya.fishermanjapan.com/>

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。フランス南部マントン

「Mirazur（ミシュラン2ツ星）」、パリ「Restaurant ES（ミシュラン1ツ星）」で1年間修業した後に帰国。2017年から「TIRPSE」シェフに就任。フランス版ミシュランガイド「ゴエミヨ」にて期待の若手シェフ賞を受賞。2017年9月に.science Inc.創業に参画。たべられる花屋 EDIBLE GARDEN のプロデュース、香りをたべるアイスクリーム FRAGLACE の開発をおこなった。同年に『香り 薫る 馨れ』をブランドテーマに掲げたオリジナルブレンドアロマティー「L'aromatisane（アロマティザン）」を発表。自身の作る料理の核を『香り』とし、レストランのみならず

様々な方面で『香り』を用いたプロダクトを発信していく。

Press Release

2018年12月20日
dot science 株式会社

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>

会社概要

会社名: dot science 株式会社
資本金: 1,000,000 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/>
