

Press Release

2019年5月15日
dot science 株式会社

報道関係各位

伝統食“干物”の UP DATE を目指すアタラシイヒモノチームが 日本橋三越本店「フードコレクション」に初出店 ～「老舗の干物」と「気鋭の若手シェフの干物」をたべくらべ～

日本橋三越本店フードコレクション出店概要：

2019/5/22（水）～5/28（火）10:00-19:30@日本橋三越本店 本館地下一階フードコレクション

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）と創業142年の老舗干物店魚伝による「アタラシイヒモノチーム」は、2019年5/22（水）から5/28（火）に日本橋三越本店「フードコレクション」に初出店いたします。この週のフードコレクションのテーマは「フードサーキュレーション（循環）」。そこで、日本伝統の干物文化をリファインして次の世代へ託すことを「循環」と捉えて、干物の食事シーンを楽しくする提案を売り場にて表現してまいります。

今回の出展のコンセプトは“アタラシイひもの体験”。伝統の干物と洋風に調味したアタラシイヒモノの「新旧ひもの食べくらべセット」の販売をはじめとして、オシャレに楽しく楽しめる「干物レシピの配布」や「アタラシイヒモノおにぎりの実演販売」をいたします。また、同フロアにてブリコラージュブレッドアンドカンパニー（東京都港区六本木6-15-1 六本木ヒルズ けやき坂テラス1F）とコラボレーションした干物パン「サバチョリソーサンド」も販売予定です。

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



ベンチャー企業と老舗干物屋がタッグを組んで 干物離れに新しい提案で挑む「アタラシイヒモノチーム」

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。しかしながら、現代は「干物離れ」が進行し、10年で10%消費が減少（2017年総務省家計調

Press Release

2019年5月15日
dot science 株式会社

査 塩干魚介の家計消費支出より)。従業員数5名以下の小さな干物メーカーにいたっては、33%も減少しています。日本の干物文化、特に「ていねいな手仕事でつくる干物メーカー」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、干物の新しい楽しみ方を提案するために、ベンチャー企業と老舗干物屋がチームを結成しました。

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

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



お店から発信する干物の新しい楽しみ方



コンテンツ 01.新旧ひものたべくらべ

創業 142 年の老舗干物店の魚伝が手作りしたそれぞれの干物。品質の良い魚を目利きして、さばき、丁寧に洗い、伝統の調味液に漬け込んで、絶妙の乾燥具合に干した“伝統の干物”と、塩や砂糖、ハーブなどを合わせた特製のソミュール液や、選りすぐりのハーブ&スパイスで調味した“アタラシイヒモノ”を食べくらべセットで販売いたします。アタラシイヒモノを監修したのは、「ゴエミヨ」にて期待の若手シェフ賞を受賞した田村浩二シェフ。老舗の技術と気鋭の若手シェフの技術のコラボレーションをお楽しみいただけます。

< 販売商品のご紹介（税込） >

新旧ひもの食べくらべセット	魚伝の手づくり伝統干物	アタラシイヒモノ
新旧サバ4種セット：2,401円	アジー夜干し3枚：1,188円	サバチョリソー：648円
新旧アジ3種セット：1,404円	アジみりん干し3枚：1,188円	サバ黒七味：648円
	サバみりん干し3枚：1,501円	アジハーブ：648円
	サバー夜干し3枚：1,501円	銀鮭ハラスチョリソー：594円
		シイラハーブ：486円
		金目鯛ハーブ：2,916円

Press Release

—
2019年5月15日
dot science 株式会社

コンテンツ 02.10 点以上の干物レシピの紹介・配布

クックパッドには約 300 万件品のレシピが投稿されています。しかしながら、「干物」のレシピは 902 品しか投稿がありません。ちなみに「パンケーキ」では 11,367 品の投稿があります。※2019年 5/6 (月) 現在

おそらく干物には「焼いてごはんと食べること」「写真映えするようなものではない」という限定的なイメージが強く根付いているのではないのでしょうか。しかし、シェフ曰く「干物はベーコンの代わりになる」という意見もあり、本来料理素材としてのポテンシャルも高いはず。そこで、これまでの干物のイメージを覆すような「干物レシピ」を店頭にて配布させていただきます。

■配布するレシピの例

- アタラシイヒモノのレシピ



- 伝統の干物のレシピ



Press Release

—
2019年5月15日
dot science 株式会社

コンテンツ 03.アタラシイヒモノおにぎりの実演販売

アタラシイヒモノをつかって、まるで旨味の爆弾のようなおにぎりを実演販売いたします。お店の中でアタラシイヒモノを焼き上げて、シェフ特製のレシピでごちそうおにぎりをお作りします。干物の旨味を最大限に活かした料理としてお召し上がりください。

※写真はイメージです。当日のご提供内容と異なる場合がございます。



コンテンツ 04.ブリコラージュ ブレッド アンド カンパニーとのコラボレーションした干物パン「サバチョリソーサンド」

けやき坂にあるブリコラージュは、西麻布のレストラン「レフェルヴェソンス」、大阪・北新地のベーカリー「ル・シュクレクル」、そして富ヶ谷のコーヒーショップ「フグレントウキョウ」という異なるジャンルの3つのお店がコラボレーションしてできたベーカリーです。ブリコラージュ生江史伸シェフの手によってアタラシイヒモノがおいしいサンドイッチに生まれ変わりました。



※写真はイメージです。当日のご提供内容と異なる場合がございます。

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>

Press Release

2019年5月15日
dot science 株式会社

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3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。ミシュランガイドと双壁を成すフランスのガイドブック「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アー「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。

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/>
- FRAGLACE: <https://fraglace.jp>
- THE OMOCHI <https://theomochi.com/>
- THE ROSE <https://therose.ediblegarden.flowers/>

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/