

あこう あましお
「赤穂の天塩」の魅力を発信する、キッチンカー
「AMASHIO KITCHEN」TOKYO & SETOUCHI 初登場！

株式会社天塩(本社:東京都新宿区、代表取締役社長:鈴木 恵)は、2021年6月9日(水)から「赤穂の天塩」の魅力を発信する、キッチンカー「AMASHIO KITCHEN TOKYO」を都内でオープンいたします。また、赤穂化成株式会社(本社:兵庫県赤穂市、代表取締役社長:池上良成)も6月中旬より「同 SETOUCHI」を兵庫県内でオープンいたします。



美味しい塩で、ほっと一息。



出店日時と場所は、Instagramで告知します。
TOKYO : @amashio_kitchincar
SETOUCHI: @amashiostudio_ako

(株)天塩と赤穂化成(株)は、これまでも社内に併設している「アマシオスタジオ」で週1回程度の料理教室を開催し「赤穂の天塩」を通して旬の食材の美味しさを伝えてきましたが、昨年から続くコロナ禍でリアルイベントの開催が困難になったため、オンライン教室に切り替えておりました。今後はオンライン教室を継続しながら、キッチンカーで食材の旨味を引き出す「赤穂の天塩」の魅力を発信いたします。

TOKYO 概要

- 運営：(株)天塩
- 営業エリア：都内
- 開業日：6月9日(水)～
- 販売メニュー：おむすびBOXを中心としたお弁当メニュー
(季節に応じたメニューをご用意しています。)
- 特設サイト TOKYO : <https://www.amashio.co.jp/studio/ak-tokyo/>
- 公式Instagramアカウント TOKYO : @amashio_kitchincar



◆おむすびBOX 参考価格¥580



◆豚汁 参考価格¥180

■メニュー例

◆おむすびBOX：

こだわりのお米を使用し「赤穂の天塩」で握った自慢の塩むすびとお好みのおむすびをセットにしています。グリル野菜、チキングリルは車内のペレット釜で焼き上げた熱々のおかずです。

◆豚汁：

おむすびBOXに豚汁をつけると1食で1日に必要な野菜の1/3量をとることができます。味噌は「赤穂の天塩」を使用しています。

SETOUCHI 概要

- 運営：赤穂化成(株)
- 営業エリア：兵庫県内
- 開業日：6月中旬～
- 販売メニュー：「鶏肉のレモン漬けたれ」を使用したバーガー、塩むすびなど
バーガーメニューの日と塩むすびメニューの日があります。
- 特設サイト SETOUCHI：<https://web.ako-kasei.co.jp/studio/ak-setouchi/>
- 公式Instagramアカウント SETOUCHI：@amashiostudio_ako



◆鶏肉のレモン漬けバーガー 参考価格¥700



◆塩むすびセット 参考価格¥600



◆鶏肉のレモン漬け 参考価格¥400

■メニュー例

・鶏肉のレモン漬けバーガーセット：

学校給食人気No.1に選ばれた「鶏肉のレモン漬け」。レモンの爽やかな風味が食欲をそそる瀬戸内バーガーです。やわらかジューシーな国産鶏肉を学校給食センター監修のたれで味付けしています。

・塩むすびセット：

兵庫県産・農薬不使用のコシヒカリ「アイガモ米」の旨みが引き立つ天塩の塩むすびです。鶏肉のレモン漬けと温野菜もセットで食材の旨味を楽しめるお弁当です。

■車両塗装：赤穂化成(株)が製造する、業務用製品 光輝性顔料「スケールズカラー」を使用しています。「スケールズカラー」は、鮮やかな二色性を有する有彩色グレードで、高いフリップフロップ性と相乗効果で今までない意匠を表現することができます。

「スケールズカラー」に関する特設サイト：

https://web.ako-kasei.co.jp/images/web_bd.jpg



「赤穂の天塩（あこうのあま시오）」について

〈商品概要〉

①江戸時代から守られてきた、赤穂伝統の味

塩のまち赤穂で江戸時代から続いている赤穂伝統の差塩（さしお）を継承し、にがりを含んだ塩カドの無いまろやかな塩に仕上げています。

②おむすび・お漬物・普段使いの料理塩に適しています。

にがりを含んだあら塩なので、食材に密着しやすく、浸透力、発酵促進に優れています。また、食材の良さを引き立て、お料理の味を深めます。

・お求めは、全国のスーパーで。

・天塩ブランドサイト：<https://www.amashio.co.jp/products/brandsite/amashio/>



〈株式会社天塩について〉

社名：株式会社天塩
本社所在地：東京都新宿区百人町2-24-9 アマシオビル
ホームページ：<https://www.amashio.co.jp/>
お問い合わせ：03-3371-1521（代）（担当：杉本）

〈赤穂化成株式会社について〉

社名：赤穂化成株式会社
本社所在地：兵庫県赤穂市坂越329
ホームページ：<https://www.ako-kasei.co.jp/>
お問い合わせ：090-1677-1244（担当：野中）