

Otonami

Press Release

2025年3月吉日
J-CAT株式会社

大阪・堺の老舗「糀屋 雨風」と「藤井製桶所」が
初のコラボレーション 特別体験プランを開催
-大人のための非日常体験を届ける「Otonami」にて予約受付開始-

大人のための非日常体験に出会える予約サイト「Otonami(おとなみ)」を展開するJ-CAT 株式会社(本社:東京都中央区、代表取締役:飯倉 竜、以下、J-CAT)は、大阪・堺市の老舗「糀屋 雨風」と、同じく大阪・堺市の老舗であり、日本唯一の大桶製造技術を持つ「藤井製桶所」が初めてコラボレーション(※)した特別体験プランを、2025年3月21日(金)より予約受付開始いたします。

今回のプランでは、伝統的な木桶を使用した味噌作りを体験し、発酵文化の奥深さを学ぶことができます。さらに、体験後には「糀屋 雨風」の発酵調味料をふんだんに使用した月替わりのランチと、Otonami限定の特別スイーツを堪能できる、食と文化を融合させた特別なひとときをお届けします。

※2025年3月時点、事業者にて提供される体験プランとしては初めてのコラボレーション(当社調べ)



【本件に関する問い合わせ】

J-CAT株式会社 広報担当:清水・三島

Phone: 050-1791-8259(清水) E-mail: pr-info@j-cat.co.jp



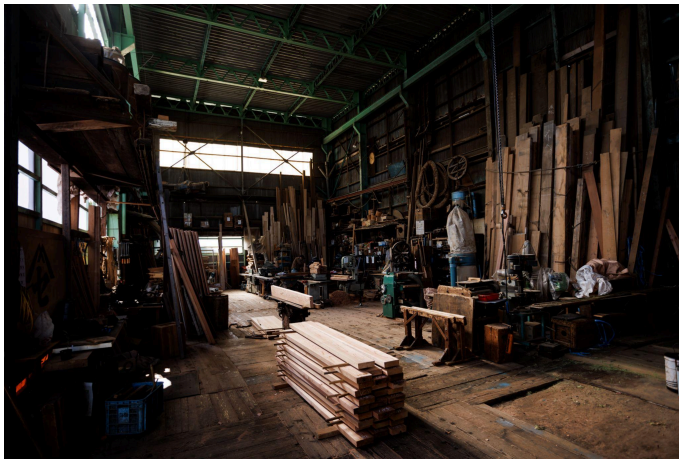
Otonami

■ 元禄時代創業の老舗「糀屋 雨風」



大阪・堺にのれんを掲げる「糀屋 雨風」。330年以上前の1689(元禄2)年に醤油醸造業を始め、雨が降っても風が吹いても商いを休まなかったことから“雨風屋さん”と呼ばれ、長きにわたり堺の伝統的な食文化を支えています。宮内庁御用達の栄誉を受けたこともある名店としても知られており、現在は糀をメインに、味噌・醤油・醤油加工品・甘酒・どぶろくなどを製造・販売しています。昔ながらの製法と文化を守り、日本の伝統食である糀の素晴らしさや大切さを次世代に残すため、地域の食文化にも貢献。堺ブランド「堺技衆」にも選出されています。

■ 唯一無二の技術で日本の発酵文化を支える「藤井製桶所」



木の香りと職人の息遣いが感じられる工場内。日本の発酵文化を支える木桶が生まれる
※今回のプランにおいて、藤井製桶所の工場見学は含まれていません。

かつて50軒以上もの桶屋が軒を連ね、木桶の町と呼ばれる一大産地だった大阪府堺市。しかし時代の流れにより廃業が相次ぎ、現在唯一残っている木桶製造業者が「藤井製桶所」です。今もなお、職人の手によって木桶作りの技が受け継がれており、全国各地からその技術を学びに日本酒の酒蔵や醤油蔵の職人が訪れています。

【本件に関する問い合わせ】

J-CAT株式会社 広報担当: 清水・三島

Phone: 050-1791-8259(清水) E-mail: pr-info@j-cat.co.jp



Otonami



藤井製桶所を支える職人。一本一本竹箍(たけたが)を締め、木桶に命を吹き込む

■ 伝統が交わる 木桶仕込みの味噌づくり

今回のプランは「糶屋 雨風」にて木桶仕込みの味噌を作る体験講座。日本で唯一の大桶を作る木桶製造事業者「藤井製桶所」の木桶を使って味噌作りに挑戦できます。木桶仕込みの味噌は、市場に出回る味噌のわずか1%しかないといわれるほど希少なもので、330年以上の歴史を持つ「糶屋 雨風」と、100年以上の伝統を誇る「藤井製桶所」が初めてタッグを組み、堺の発酵文化を五感で味わう貴重な体験を提供します。

本プランでは、まず、木桶仕込みの味噌食べ比べを交えた木桶と発酵文化を学ぶ座学(「糶屋 雨風」と「藤井製桶所」提供のOtonamiオリジナル資料付き)にて、日本における木桶文化の歴史と現在に至るまでの取り組み・堺と木桶の関連性・自宅での木桶の手入れ方法や扱い方、味噌がどのように出来るかなどを学びます。

その後、日本で唯一大桶を作れる技術を持つ職人が作る桶を使用した味噌作り体験を実施。本Otonamiプランのために厳選された無農薬の糶と塩を特別にご用意します。糶には兵庫・豊岡産の無農薬米糶を使い、より深い甘みと豊かな香りを引き出します。また、塩にはミネラルバランスに優れたモンゴル産の湖塩を使用することで、まろやかで自然な味わいに仕上げます。



本プランのために厳選された糶と塩

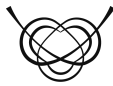


材料をよく混ぜ合わせ、空気を抜きながら桶に詰める

【本件に関する問い合わせ】

J-CAT株式会社 広報担当: 清水・三島

Phone: 050-1791-8259(清水) E-mail: pr-info@j-cat.co.jp



Otonami

最後に、Otonami限定デザートが付いた発酵の恵みを活かしたランチをお楽しみいただきます。一般的な砂糖や醤油ではなく、自家製の塩糀や甘酒、醤油糀、味噌や醤油をふんだんに使用し、素材の持ち味を最大限に引き出した料理が並びます。藤井製桶所の室蓋(むろぶた)を器として特別に使用し、目にも楽しい一膳になっています。

締めくくりには、Otonamiプラン限定の特別デザートをご用意。なめらかなゼリーやアイスクリーム、もちもちとした白玉に、発酵由来の香り高い抹茶麴ソースをかけたパフェ仕立てのスイーツなど、月替わりで楽しめる逸品です。



こだわりの素材と調味料を活かしたランチメニュー



優しい味わいのOtonamiプラン限定スイーツ

日本の食文化を支える「糀」と「木桶」に焦点を当て、発酵文化の魅力に触れる本体験。昔ながらの製法が生み出す味噌の味わいを堪能できるだけでなく、日々の食生活に発酵食品を取り入れるヒントも得られるはずです。歴史と伝統が息づく空間で、心と身体に優しい食文化を味わうひとときをお楽しみください。

■ Otonami×糀屋 雨風×藤井製桶所 開催概要

▼詳細・ご予約はこちら

木桶の町 大阪・堺で老舗に学ぶ伝統の味噌づくり -「糀屋 雨風」にて厳選素材の糀ランチ付き-

- 開催日：月3回(不定期・10:00～)
- ※催行開始は2025年6月4日(水)を予定
- 料金：28,800円(税込)
- 体験に要する時間：約175分

URL: https://m.otonami.jp/kioke_page ※3月21日(金)14時頃公開予定

※取材をご希望のメディア関係者の方は広報担当までお問い合わせください。
※画像は右記リンクよりご利用ください。: https://m.otonami.jp/kioke_images

【本件に関する問い合わせ】

J-CAT株式会社 広報担当: 清水・三島

Phone: 050-1791-8259(清水) E-mail: pr-info@j-cat.co.jp



Otonami

【Otonamiについて】



Otonami

大人のための非日常体験を提供する予約サイト「Otonami(おとなみ)」。

「日本の知られざる魅力や本当に価値のあるものをたくさんの方に届けたい」という想いのもと、上質で特別な体験プランや独自のインタビュー記事を通じて、人生をより豊かにする感動のひとつときをご提案します。選りすぐりの体験をラインナップし、特別な場所で過ごす極上の時間を通じて、心に響く“大人のたしなみ”をお届けします。

現在、関東および関西を中心とし、その他の地域も合わせ約470以上の体験プランを提供しており、今後はさらに提供エリアの拡大、新規プランの追加を予定しております。<https://otonami.jp/>

■ J-CAT株式会社

所在地: 東京都中央区日本橋1-4-1 日本橋一丁目三井ビルディング(コレド日本橋)5階

/ THE E.A.S.T. 日本橋一丁目

代表者: 代表取締役 CEO 飯倉 竜

事業内容: 「Otonami」、「Wabunka」

URL: <https://j-cat.co.jp/>

■ 「Otonami」または「Otonami Salon」への掲載をご検討いただけるパートナーの皆さまへ
私たちは、洗練された感動体験や特別な空間での体験をお届けするOtonami参画パートナー様を募集しております。

地域や文化に根差した魅力はもちろん、様々なジャンルのハイエンドな感動体験を通じて、新たな価値を提供したいと考えています。非日常を彩る特別なひとときを、私たちと共に創り上げてみませんか。

掲載をご検討中の方からのお問い合わせ先: <https://otonami.jp/for-provider/>

【本件に関する問い合わせ】

J-CAT株式会社 広報担当: 清水・三島

Phone: 050-1791-8259(清水) E-mail: pr-info@j-cat.co.jp