

## 銀座「ラ・ベットラ・ダ・オチアイ」落合務シェフ監修

イタリア料理と米菓の出会いから生まれた「RISOUNO!」  
リゾーノ!

紀ノ国屋にて落合務シェフ来店のお披露目会が大盛況のうちに終了

お客様から「美味しすぎる」「ワインに合う」と大好評！ポップアップストアで限定販売中

日本のお米100%の岩塚製菓株式会社（本社：新潟県長岡市／代表取締役社長：榎 春夫）から、予約でいっぱいの人気イタリア料理店として有名な「ラ・ベットラ・ダ・オチアイ」の落合務シェフが監修した「RISOUNO!」3種の発売が決定いたしました。一般発売に先駆け、2022年12月10日（土）に開催した、紀ノ国屋 インターナショナル（青山店）、グルマンマーケット紀ノ国屋 渋谷スクランブルスクエア店での落合務シェフ来店お披露目会イベントのご報告をいたします。



&lt; 「RISOUNO!」お披露目会開催のプレスリリースはこちら &gt;

[https://www.iwatsukaseika.co.jp/pdf/news\\_release/221128\\_RISOUNO\\_ohirome.pdf](https://www.iwatsukaseika.co.jp/pdf/news_release/221128_RISOUNO_ohirome.pdf)

## ■ 落合シェフ来店「RISOUNO!」お披露目会開催概要

&lt; 紀ノ国屋 インターナショナル（青山店） &gt;

開催日時： 2022年12月10日（土） 第一部 11:00～12:00 第二部 13:00～14:00

会場： 紀ノ国屋 インターナショナル（青山店）

東京都港区北青山3-11-7 AoビルB1F

&lt; グルマンマーケット紀ノ国屋 渋谷スクランブルスクエア店 &gt;

開催日時： 2022年12月10日（土） 15:30～17:00

会場： グルマンマーケット紀ノ国屋 渋谷スクランブルスクエア店

東京都渋谷区渋谷2-24-12 渋谷スクランブルスクエア地下1階

## お披露目会の様子

紀ノ国屋 インターナショナル（青山店）、グルマンマーケット紀ノ国屋 渋谷スクランブルスクエア店にて開催した、落合務シェフ来店によるお披露目会では、シェフから直接試食用商品を提供し、たくさんのお客様にお試しいただきました。

商品の味の説明はもちろん、共同開発した苦労話から、特にこだわったところなどをウラ話も交えながらお話いただき、お客様とのコミュニケーションも弾みました。お客様からも「おいしい！お酒に合う！」「ちょうどいい味の濃さ、止まらなくなりそう」など、嬉しいお声をたくさんいただき好評を博しました。

落合務シェフはお客様からの質問に答えながら、「僕は料理をする上で炭水化物が得意分野なので、米菓も相性が良かった。」「当初からパスタという方向性で新商品を考え、今回の3種類になった。」「この味なら1口で、こっちの味なら2口で食べてほしい。」などの開発秘話の他、おすすめの食べ方や、ワインとの食べ合わせなど独自の視点で余すところなくお話していただきました。



## お客様の声

- 今までに食べたことない食感で、味もワインにぴったりで、商品と一緒にワインも買いました！！
- 1回食べたらまた食べたくなる味わいですね。
- おせんべいっぽくない味付けで、ドキドキしながら食べましたが、はまっちゃいました。
- 落合シェフが質問にも気さくに答えてくれて、ファンになりました。
- すごく美味しくて、香りもいい！家に帰ってワインと一緒に食べます。
- 急な来客の時にもオシャレにお皿にのせてワインとともに対応できそう。
- 美味しすぎて手が止まらなくなります！！

この他にも、たくさんの素敵なコメントをいただきました。



## 「RISOUNO!」 限定販売中！

店舗： LACOTE Iwatsuka （新潟県長岡市城内町1-611-1長岡駅ビルCoCoLo 長岡1F）

日時： 12月10日(月)～数量限定販売中

店舗： 銀座瑞花（東京都中央区銀座7-8-15）

日時： 12月10日(月)～数量限定販売中

店舗： 東京メトロ丸の内線銀座駅ホーム（ポップアップストア）

日時： 12月19日(月)～12月24日(土) 12:30～21:00 （最終日の12月24日は20:00まで）



LACOTE Iwatsuka



銀座瑞花



ポップアップストア  
(写真は表参道開催時のもの)

その他、期間限定で落合務シェフのお店「ラ・ベットラ・ダ・オチアイ」でもお土産として提供中。

※ 岩塚ネットショップでも取り扱い中。

## 「ラ・ベットラ・ダ・オチアイ」落合務シェフ



### ■落合務シェフプロフィール

予約でいっぱいのお店で有名な東京・銀座イタリア料理店「ラ・ベットラ・ダ・オチアイ」オーナーシェフ。

日本人向けに生魚を使ったカルパッチョを考案するなど、日本イタリア料理界の先駆者として知られている。

令和2年「黄綬褒章」受章。現・日本イタリア料理協会名誉会長。

<一般のお客様からのお問い合わせ先>

岩塚製菓株式会社 お客様相談室 受付時間：9:00～17:00

〒949-5492 新潟県長岡市飯塚 2958 番地

月～金曜日（祝日をのぞく）フリーダイヤル：0120-94-5252

<報道関係からのお問い合わせ先>

岩塚製菓株式会社 ソーシャルコミュニケーション室

〒949-5492 新潟県長岡市飯塚 2958 番地 電話番号：0258-92-4111