

**食品加工機のリーディングカンパニー、株式会社サタケと業務提携。  
GABA ライスの認知・普及を目的とした「おむすびの GABA」を今春 OPEN !  
プラットフォームを活用した BtoB 外食店化ビジネス第二弾。**

2013年2月12日

株式会社きちり

“おもてなしブランドNo.1”を標榜する株式会社きちり（大阪市中央区安土町2-3-13、社長・平川昌紀、3082：JASDAQ）は、精米機における世界トップシェアを誇る食品加工機のリーディングカンパニーである株式会社サタケ（広島県東広島市西条西本町2-30、社長・佐竹利子）と業務提携し、GABA ライスの認知・普及活動を展開することで合意しました。それに伴い、2013年春、サタケ東京本社1階（東京都千代田区外神田4-7-2）に「おむすびのGABA」をオープンします。通常のお米よりもアミノ酸を多く含むGABA ライスを使ったおむすびを中心に、各種サイドメニューをテイクアウトとイートインで販売する予定です。今後は海外展開も見据え、GABA ライスのさらなる認知・普及、そしてお米の美味しさや健康への有効性を広く伝える事を目的に展開致します。

今回、「おむすびのGABA」を開業するのはトレンド発信の中心となる東京。現代社会にストレスを抱えるビジネスマンやOL、健康に関心のある方、集中力を必要とするスポーツ選手など、より多くのお客様へGABA ライスを認知・普及することが狙いです。昨年開業し話題となった丸の内タニタ食堂をプロデュースしたきちりが、店舗デザインや運営マネジメント、食材調達、人材採用などのトータルプロデュースを行います。

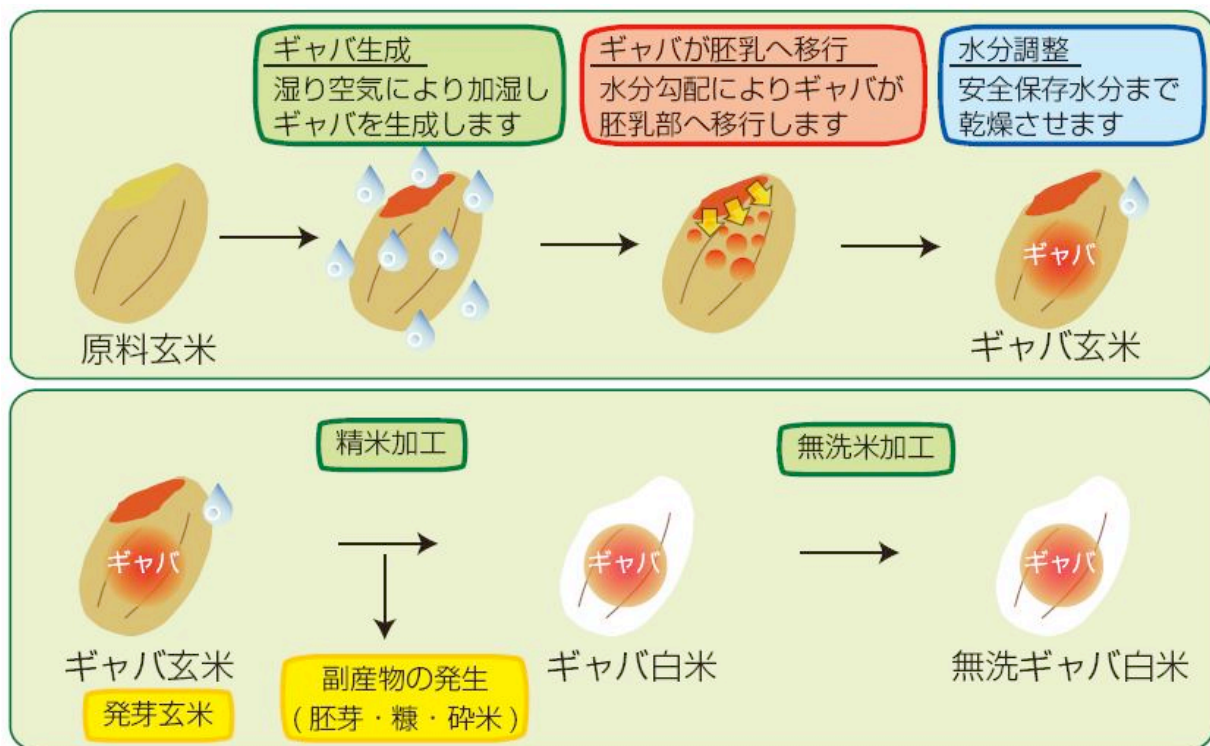


※店舗詳細は、後日リリースさせていただきます。

<本件に関するお問い合わせ> K I C H I R I & C o . 経営企画本部 広報・PR 担当/三上 成文 (みかみ しげふみ)  
TEL: 03-5466-3456 (携帯 : 080-3797-7286) E-mail: mikami@kichiri.co.jp

### 【GABAについて】

GABAは、アミノ酸の一種で、正式名称を「 $\gamma$ （ガンマ）-アミノ酪酸」といいます。玄米には天然のギャバが多く含まれていますが、発芽させる事によってさらに増加し、発芽玄米には白米の約10倍のギャバが含まれていると言われていています。サタケでは、独自に開発したギャバ生成装置により、このギャバを豊富に含む、食べやすくカラダに優しいお米「GABAライス」をつくっています。GABAライスは通常のお米よりもアミノ酸を多く含んでいるため、より一層甘みを増して感じていただけると考えております。またギャバにはストレスを抑えたり、リラックス効果を与えるといった感情の安定や神経を鎮める効果があるといわれています。



### 【株式会社サタケ】

1896年、日本で最初の動力精米機メーカーとして創業、以来1世紀以上にわたり、研究開発を重ね、世界トップの食品加工機総合メーカーの地位を確立。その技術は食品業界に留まらず、あらゆる業界で活用されています。サタケは、「お米の力で元気な人を創る」というコンセプトに基づき、お米や麦などの穀物が本来持っている栄養素を、最大限に引出す事が可能なギャバ生成装置を独自開発。世界140カ国以上の国々へ精米技術を提供し、世界の“食”に貢献しております。