

究極の餅販売

THE OMOCHI

Quality Taste From
Old-Time Methods

報道関係各位

Press Release

2019年11月06日
dot science 株式会社

昔ながらの釜戸と薪火でつくった究極の餅ブランド "THE OMOCHI" スタートアップと老舗餅屋が発表 ～旨い餅をつくる職人の技術を次代に継承することを目指す～

シェフ、マーケター、科学者のチームで食の生産者のリブランディングをおこなう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）は、2019年11月6日より「THE OMOCHI」ブランドをスタートし、同時に予約販売をおこないます。日本を代表する伝統食「餅」をUPDATEすることを目指す同ブランドのパートナーは、宮城のお餅メーカー「笠原餅店」。事業として今では絶滅寸前な製法である"釜戸と薪火"で蒸した餅米から、究極のお餅づくりに挑戦する、クラフツマンシップに溢れたづくり手です。一番古いけど、一番おいしいづくりかたでつくった独自の餅を、ぜひ御賞味ください。

THE OMOCHI 公式 Web サイト：<https://theomochi.com/>



■高級餅のマーケットをつくり、旨い餅をつくる職人の技術を次代に継承する

選び抜かれた素材、繊細な火入れ、感覚を研ぎ澄ませた蒸かし。非効率を愛し、究極を追求する、クラフツマンシップに溢れた国内メーカーがつくるお餅。天皇家や貴族が祝いの席で食したかつての究極の味を、いまだに探求し続けている。そんな餅を THE OMOCHI と名付けました。これが本物の旨い餅、そんな意味が込められています。その第一弾を、釜戸と薪火で餅づくりに挑む笠原餅店と発表します。目標は、旨い餅づくりを次代に継承すること。職人技に価値をつけ、職人が持続する価格で、本当に旨い餅をお届けします。

笠原餅店の餅職人 笠原さんのインタビュー動画：<https://youtu.be/JZ-m6MeSDuk>

究極の餅販売

THE OMOCHI

Quality Taste From
Old-Time Methods

Press Release

—

2019年11月06日
dot science 株式会社



■高級餅ならではのオリジナルレシピを発信

THE OMOCHI では、究極のお餅を媒介に、シェフやパティシエ、フードコーディネーターと共に、“高級餅ならではの食べ方”や“お餅の可能性を更新する新しい食べ方”を開発しています。ワインと合わせる食べ方やスイーツとしてのアレンジなど、オリジナルレシピを発表します。

THE OMOCHI のオリジナルレシピ一覧はこちら：<https://theomochi.com/#recipe>



究極の餅販売

THE OMOCHI

Quality Taste From
Old-Time Methods

Press Release

—

2019年11月06日
dot science 株式会社

■THE OMOCHI のラインナップ



祖父母の代から続く創業 60 年余りの餅店「笠原餅店」謹製。釜戸と薪火でつくる唯一無二の切り餅を 5 種のラインナップで販売いたします。

-THE OMOCHI のラインナップ (10 枚入り)

- 01.プレーン： 1,200 円 (税抜)
- 02.玄米： 1,200 円 (税抜)
- 03.海老： 1,500 円 (税抜)
- 04.くるみ： 1,400 円 (税抜)
- 05.豆： 1,400 円 (税抜)

□THE OMOCHI の通販サイトはこちら

<https://theomochi.thebase.in/>

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

究極の餅販売

THE OMOCHI

*Quality Taste From
Old-Time Methods*

に、食べられる花屋 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。

Press Release

—

2019 年 11 月 06 日
dot science 株式会社

■ EDIBLE GARDEN	https://ediblegarden.flowers/
■ おいしい花畑	https://art.ediblegarden.flowers/
■ FRAGLACE	https://fraglace.jp
■ アタラシイヒモノ	https://himono.design/
■ THE OMOCHI	https://theomochi.com/
■ THE ROSE	https://therose.ediblegarden.flowers/

会社名:	dot science 株式会社
資本金:	2,900,000 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/
