



2014年10月1日（水）
株式会社サザビーリーグ

AKOMEYA TOKYO 新米フェア開催！

～北海道から九州までの全国各地から選りすぐりの新米22品種の展開他、新米とお供を味わいながらけん玉パフォーマンスを楽しむ「新米体験祭り」などのイベントを多数開催！～

<http://www.akomeya.jp/news/1222/>

株式会社サザビーリーグ（本社：東京都渋谷区千駄ヶ谷／代表取締役社長 森 正督）が運営する、「お米」を中心としたライフスタイルショップブランドAKOMEYA TOKYO（アコメヤトウキョウ）は、2014年10月24日（金）～11月24日（月）までの期間中「新米フェア」を開催します。

フェア期間中は、AKOMEYA TOKYO が厳選した、北海道から九州までの全国各地から選りすぐりの22品種の新米が揃います。また、AKOMEYA オリジナル商品では「クタニシールごはん茶碗」や「おにぎり籠」、「土鍋のごはん鍋」、「TEMBEA×AKOMEYA LUNCH TOTE」などの新商品が登場します。



その他、参加者を募っての体験イベントとして、新米やごはんのお供を味わいながら日本の伝統的な遊びとして親しまれてきた「けん玉」で世界を魅了する2人組ユニット

“ZOOMADANKE（ず～まだんけ）”によるけん玉パフォーマンスがお楽しみいただける「新米体験祭り」や、山形県黒澤ファームの黒沢信彦氏をお招きしてのワークショップ「お米のおいしさの秘密」、「みんなで新米のおむすびをつくろう！」など、お米にまつわるイベントを多数開催します。

また、“比較体験を通して違いや好みを発見する体験イベント”としてAKOMEYA TOKYOで定期的開催中の「利きの会」ワークショップでは、「玄米・雑穀・米ぬか編」や「調味料・味噌編」が新たに登場します。

【本件に関するお問い合わせ先】

※写真素材のご要望等、掲載・取材に関するお問合せは、以下担当者にご連絡ください。

株式会社サザビーリーグ AKOMEYA事業部 担当者：安森 奨悟

〒104-0061 東京都中央区銀座2-3-6 銀座並木通りビル10F

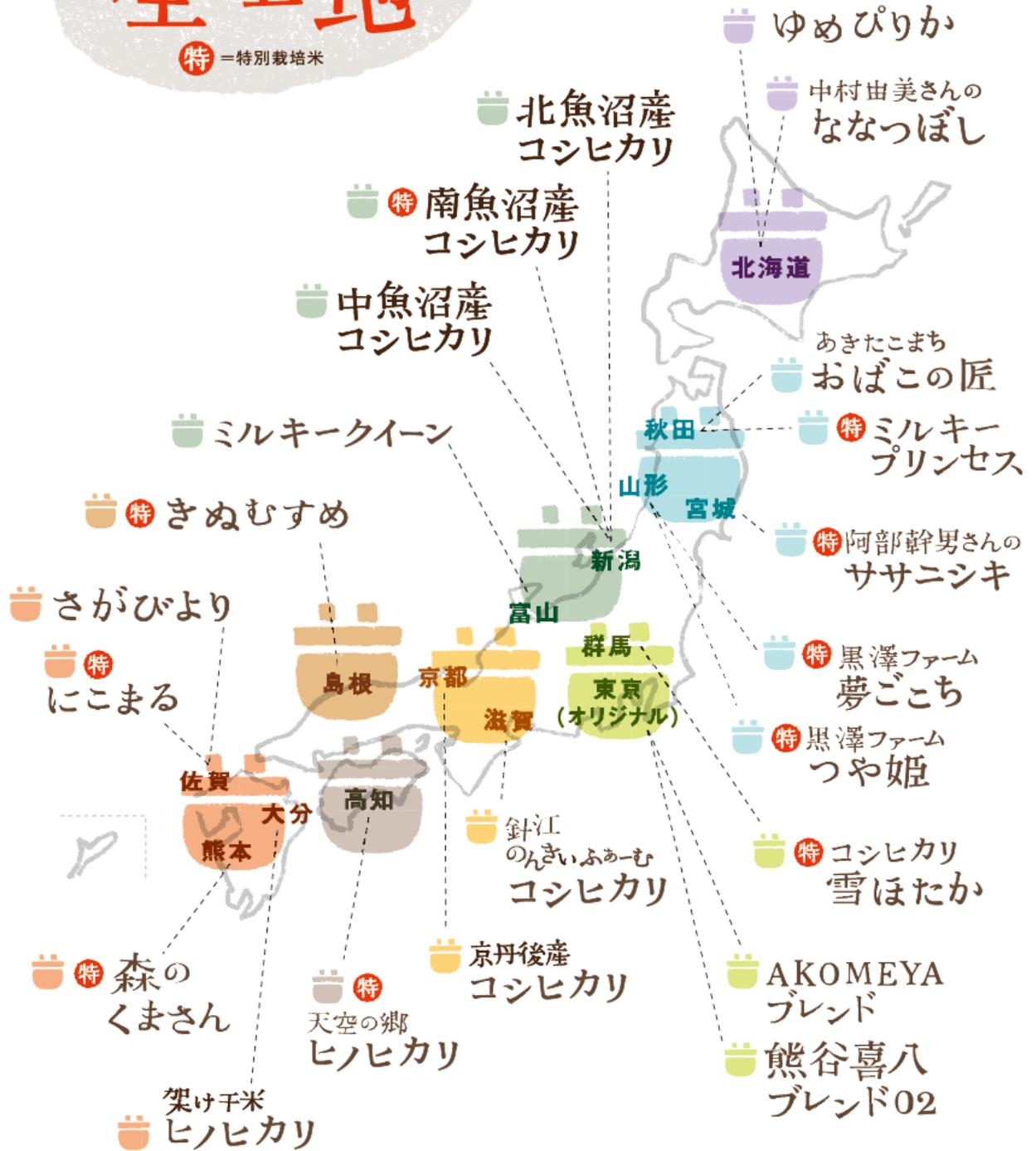
TEL：03-6758-0260 / FAX：03-6758-0261 MAIL：s_yasumori@sazaby-league.co.jp



美味しいお米の 生産地

特 = 特別栽培米

AKOMEYA TOKYOでお取り扱いする
お米のラインナップをご紹介します。
※時期によって取り扱い状況が変わる場合がございます。



今年も、新米の季節がやって来ました。AKOMEYA TOKYOでは、北海道から九州までの全国各地から、よりすぐりの22 品種の新米が揃います。各土地の風土の力に生まれ、作り手の真摯な想いにより実ったできたての新米は、品種や地域、作り手ごとに味わいが異なります。22の味わいの中から、自分のお気に入りのお米に出逢ってみてはいかがでしょうか。食べ比べも楽しいもの。その日の料理に合わせてお米を選んだり、さらなるお米の楽しみ方がきっと広がります。

新米フェア おすすめ商品



ごはんの美味しさをより楽しめるこの時期に、AKOMEYAがおすすめするアイテムをご紹介します。

※新米は随時入荷いたします。
※新米の価格は変動する可能性があります。



1

新米 利き米セット

5種 ¥1,800+税 7種 ¥2,450+税 10種 ¥3,800+税

AKOMEYAがおすすめする珍しい新米が2合ずつ入ったお試しセット。自分好みのお米を見つけながら、品種の味わいの違いをお楽しみください。ギフトにもおすすめです。

2

特A常連米 食べ比べセット

5種 ¥2,000+税

日本穀物検定協会が毎年実施している「米の食味ランキング」で、最高ランク特Aの評価を得ている常連米を集めたセットです。

3

プレミアム 新米 利き米セット

5種+お供2種 ¥3,800+税

AKOMEYAのお米の中から選りすぐりのプレミアムな新米5種が2合ずつ入ったお試しセット。炊き立ての白いごはんに料亭京都雲月の「小松こんぶ」や山形山一醤油の秘伝の逸品「あけがらし」を添えて、最高級の新米をご堪能ください。



4

TEMBEA×AKOMEYA LUNCH TOTE

¥6,300+税

お弁当箱を入れるのにピッタリなサイズ感。また、ケータイが入る内ポケット付きだから、ランチのお供に最適。カラーは赤、青、グレーの3色。



5

AKOMEYA オリジナル おにぎり籠

¥6,300+税 (写真下)

大正14年創業の伝統竹工芸店・八木竹の熟練の職人が編む、手編みのおにぎり籠。素材は鹿児島産の孟宗竹を使い、時間の経過できれいな飴色に変化し味わいが出てきます。汚れやすい内部にはすだれを敷いてあるため、お手入れしやすいのが特徴。通気性が良く、おにぎりが蒸れずに美味しくいただけます。



6

AKOMEYA オリジナル お弁当箱

¥7,500+税 (写真上)

明治31年創業の京都の公長齋小菅が作る、人気の積層材を使用したお弁当箱。職人が一つひとつ丁寧に組み上げて製作しています。サイズ感にこだわり、ご飯をふんわりとよそえるよう深型にし、さらに持ち運びしやすくしました。中の仕切り板は取り外しが可能です。



7

AKOMEYA オリジナル 土鍋のごはん鍋 3合炊き

¥22,000+税

伊賀丸柱の土楽窯七代目当主福森雅武氏の四女・道歩さんが、ろくろで作上げたご飯鍋。お米をいかに対流させて、ムラなくふっくら炊けるかにこだわっています。よそいやすく洗いやすい形や、縁を丸くすることで欠けにくいのも特徴。ごはんの色がいつも美味しく映る色合いです。



※手づくりのため、若干カタチが異なる場合があります。

8

AKOMEYA オリジナル クタニシールごはん茶碗

大・小各 ¥4,000+税

上出恵悟さん作画による、お米の家族と日本ならではの食材が描かれた、毎日のごはんが楽しくなるごはん茶碗。



minä perhonen × AKOMEYA

オープン当初よりコラボアイテムを生み出してきたminä perhonen×AKOMEYA TOKYO の新商品が、10/24(金)に登場！詳しくは公式サイトにて。



味わいをより深めるごはんのお供



新米を楽しむこの時期に、AKOMEYAがいま自信をもっておすすめしたいごはんのお供をご紹介します。AKOMEYA 厨房や試食会で高評価な一品、これまで注目度は低かったものの隠れた名品から名高いものまで、どれもごはんの味わいをより深める、ごはんのお供の新定番です。



1

のせのせバターしょうゆ

¥474+税

バターとニンニクの香りが食欲をそそる、B級グルメリッパのある一品。卵かけごはんにも相性がいい

2

紀州産 白干梅干

¥1,556+税

AKOMEYA 厨房で口にしたお客様からの熱い要望をうけて、特別にAKOMEYAのみで小売販売。塩加減のバランスが絶妙

3

なめ味噌

¥500+税

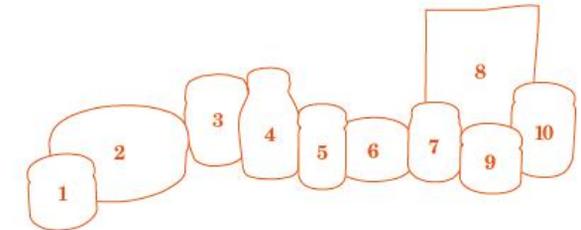
AKOMEYA 厨房での提供により問い合わせが多かった一品。野菜添えや炒め物など料理にも使えて幅広く味わえる

4

傳右衛門なめ茸 ゆず

¥450+税

たまり醤油で味付けしており、子どもにも食べやすいと評判。高知産のゆずの風味でさっぱりした味わい



5

生海苔佃煮

¥700+税

上質な有明海産の海苔で有名な三國屋が作る、希少な生海苔を使用した佃煮。海苔の香りも楽しめる

6

たらの子味付

¥520+税

貴重な真鱈の卵を使用した珍しい一品。ツブツブの食感と甘い煮付けの味がクセになる

7

いか塩辛

¥800+税

都内では出回っていない北陸産の本格的な塩辛。薄い新鮮なイカで、コリコリした歯ごたえが特徴

8

ちりめん山椒

¥1,000+税

余計なものを使用していないこだわりの逸品。山椒の実を手作業で剥くなど丁寧に作られた、飽きのこない味わい

9

枕崎かつお三味

(国産ガーリック味) ¥600+税

程よく脂の乗ったかつおを使用。香ばしいガーリックの風味が食欲を刺激する。若者や男性にもおすすめ

10

キングサーモン

¥2000+税

2年かけてAKOMEYAが探し求めて出会った鮭のほぐし身。バサバサ感がなく、脂の乗ったキングサーモンは絶品



土鍋で炊くふっくらごはん、 食をもっと豊かに

「簡単」「失敗しにくい」と、大評判のAKOMEYAオリジナルの土鍋「有田焼 黒釉土鍋」。
初日から格段に美味しいごはんが炊ける、豊かさをもたらす土鍋をご紹介します。

有田焼 黒釉土鍋

1.5合 ¥8,400+税、3合 ¥15,800+税



土鍋でごはんを炊くというと、難しそう、手間がかかりそうと思う人は多いかもしれません。でも、“10分火にかけて、10分置くだけ”ならどうでしょう。AKOMEYAのオリジナル「有田焼 黒釉土鍋」は、簡単で使い勝手が良く美味しいごはんが炊けるよう、工夫を重ねて作りました。

火加減いらずで、芯までふっくらとしたごはんが炊ける秘密は、まず“土”にあります。佐賀・有田で焼かれる土鍋は、遠赤外線効果が高くなるように調合された土でできています。そのため、お米の芯まで熱が通るのです。また、高温で焼き上げているため、土

が締まり丈夫なので毎日繰り返し使う道具として最適です。そして、ふっくらごはんの秘密は、しっかり圧力がかかる中蓋と外蓋の“二重蓋構造”にあります。

通常の土鍋は、取手があったり横広の形のため場所をとりますが、取手がなくころんとした縦長のため、すっきり。コンロの上でも卓上でも邪魔になりません。この縦長構造には、内部でお米の対流が起こるため、ごはんに甘みが出るという利点も。そしてなにより、時間をかけず驚くほど簡単に、ツヤツヤの美味しいごはんを炊くことができるので、現代の生活に馴染む土鍋といえるでしょう。

ごはんだけでなく、リンゴと赤ワインのコンポートや小豆煮など、料理の幅も広がります。

ごはんが美味しいと、それだけで何倍も食が豊かになるもの。土鍋で炊くごはんが、豊かな食を叶えます。



新米フェア イベント&ワークショップ



“お米の美味しさの秘密”を生産者が直伝!

山形県 黒澤ファームの黒澤信彦氏をお招きして、生産者としておいしいお米のための土壌・肥料などについてのお話を聞きながら、黒澤ファームのお米を使って土鍋炊きの実演と試食を行います。黒澤氏がお米のプロとして見て選んだ美味しいごはんのお供3品も紹介し、土鍋で炊いたごはんと一緒に試食いたします。

開催日 11/9 (H)
開催時間 13:00~14:30
開催場所 AKOMEYA TOKYO 3F イベントスペース
定員数 28名
参加費 ¥2,500+税



黒澤 信彦 (くろさわ・のぶひこ) 山形県南部夕鶴郷を走る清流・織機川。その美しき清流の源に拓けた池黒村の豊かな大地を耕し、稲作りを始めた黒澤家の初代・元広 (生年・永祿年)。以来、「生きている土作りと息づく稲作り」を家訓として、土作りや品種の選定に勤しみ、黒澤家門外不出の独自技術を積み重ね、良質米作りに励んでいる。

みんなで新米のおむすびをつくろう!

AKOMEYA おすすめの新米を、土鍋で炊いておむすびをつくるイベントを開催します。おむすびまるさんかくの店主、大倉千枝子さんをお迎えして、おむすびの文化やおむすびを通した食育までお話を伺いながら、皆さん自身でおむすびをつくっていただきます。おむすびを握るコツや、塩や海苔の選び方、一手間加えた具材の提案など、シンプルゆえに奥深いおむすびのつくり方を楽しく体験しませんか。



開催日 11/16 (H)
開催時間 ①11:15~12:45/
②15:00~16:30
開催場所 AKOMEYA TOKYO 3F
イベントスペース
定員数 各20名
参加費 5,000円+税
※材料・軽食(味噌汁・漬物)・おみやげ付



おむすびまるさんかく
omusubi marusankaku

大倉千枝子 (おおくら・ちえこ) ワークショップや食育セミナー、商品企画を通して、おむすびの魅力やお米の文化を伝える活動を行う。2011年、渋谷区神宮前に「おむすびまるさんかく」をオープン。全国に生産者のネットワークを持ち、地産の食材の料理を提供しながら、食の魅力を伝えている。著書「むすんでみませんか、おむすび」(ピエ・ブックス出版)。

KUTANI SEAL WORKSHOP クタニシールでオリジナルのごはん茶碗をつくろう!

上出長右衛門窯六代目 上出恵悟さんを講師にお迎えし、美味しいコーヒーを飲みながらクタニシールのルーツや上出さんの活動のお話も楽しめるワークショップ。今回は、上出さん作画AKOMEYA オリジナルシールが1シート付いた特別企画です。

※ごはん茶碗のサイズは大小ございます。長皿、マグカップ、花型皿もお選びいただけます



開催日 10/25 (土)・10/26 (日)
開催時間 13:00~15:00
開催場所 AKOMEYA TOKYO 3F イベントスペース
定員数 各30名
参加費 ¥5,000+税 ※材料・コーヒー付



上出恵悟 (かみで・けいご) 1981年石川県生まれ。家業である九谷焼窯元上出長右衛門 窯の六代目として2008年「鬺體 お菓子壺」を丸若屋と共に発表。10年にはデザイナー Jaime Hayon氏とコラボレートした食器を発表。東洋で始まった磁器の歴史を舞台にしながら現代に通じる九谷焼を提案している。代表作には「甘蕉」、主な個展としては13年「楽園創造」(αM、東京)など。

※お作りいただいた作品は、イベント当日にAKOMEYA TOKYOにてお預かりし、2~3週間程で焼き上げましてお客様宛にご連絡を致します。
※作品のお渡しは、AKOMEYA TOKYO 2F店舗にて行います。※ご自宅への直送をご希望のお客様は、イベント当日に別途送料をお支払いください。

利きの会のご案内

参加申し込み受付中

玄米・雑穀・米ぬか編



11/22
(土)

品種や炊飯道具別で食べ比べる“利き玄米体験”や雑穀のブレンド、米ぬかの活用方法など、お米をさらに楽しむためのライフスタイルを提案します。

開催時間 11:00~12:50

開催場所 AKOMEYA TOKYO 3F イベントスペース

定員数 30名

参加費 ¥3,800+税 ※お食事・おみやげ付

- 玄米の基本や選び方について
- 品種・炊飯道具別による利き玄米体験
- ライフスタイルに合わせた雑穀のブレンドについて
- 土鍋で炊く美味しい白米と雑穀のブレンドを試食体験
- 米ぬかの使い方いろいろ(ぬか床や米ぬかを使用したレシピ紹介)

品種・分づき編



11/23
(日)

いろいろな種類のお米の食べ比べはもちろん、お米の基礎知識や精米、お米の鮮度、保管方法、美味しいお米の炊きかたなど、暮らしに役立つワークショップです。

開催時間 11:00~12:50

開催場所 AKOMEYA TOKYO 3F イベントスペース

定員数 30名

参加費 ¥3,800+税 ※お食事・おみやげ付

- お米について(精米、分づき調整、食感など)
- お米の鮮度について(保管方法や管理方法)
- 土鍋で美味しいお米の炊き方実演(お水、研ぎ方、吸水、炊飯など)
- 品種や玄米・5分づき・白米の違いを利き米体験

「違い」を楽しむ。「好み」を発見する。

くらべることで、わかる。試してみるから、感じる。そんな新しい体験をおいしく、楽しく実践する。

それが、AKOMEYAの『利きの会』です。

味噌編



11/8
(土)

味噌醸造元の御幸町 関東屋の西田有一郎(にしだ・ゆういちろう)氏を講師にお招きして、和食調理として大活躍の味噌について楽しく学びます。

開催時間 ①11:00~13:00/②15:30~17:30

開催場所 AKOMEYA TOKYO 3F イベントスペース

定員数 各24名

参加費 ¥4,000+税 ※お食事・おみやげ付

- 味噌の基本について(歴史、原料や製造工程など)
- 味噌の仕込実演
- 味噌の種類や特徴について
- 約10種類以上の味噌を“利き味噌”体験!
- 味噌の使い方いろいろ(おすすめ調理味噌やグッズの紹介)

炊飯道具編



11/24
(月・祝)

道具によってお米の炊き上がりの特徴は様々。全6種類の炊飯道具の炊き上がりの違いを楽しみながら、土鍋でごはんを炊くコツや、おすすめ料理も学べます。

開催時間 11:00~12:50

開催場所 AKOMEYA TOKYO 3F イベントスペース

定員数 24名

参加費 ¥3,800+税 ※お食事・おみやげ付

- 炊飯道具各種の機能や特徴について
- 鉄鍋、銅鍋、炊飯器、無水鍋、土鍋2種類の、全6種類の炊飯道具によるお米の炊き上がりを楽しみ米体験!
- 土鍋で更においしいお米を炊くためのコツを実演で伝授!
- 土鍋の使い方いろいろ。土鍋おすすめ料理の紹介



新米体験祭り

新米利き米やごはんのお供体験、
ミニ日本酒BARにけん玉LIVEなど
お楽しみいただけます。

11/15
(土)

今年も全国から選りすぐりの新米が入荷します。
AKOMEYA TOKYOでは今年の豊作への感謝を込めて、
入荷したての新米をみんなで味わう秋の収穫祭りイベント
“新米体験祭り”を開催します。

開催時間 ①11:30~13:00/②15:30~17:00
開催場所 AKOMEYA TOKYO 3F イベントスペース
定員数 各40名
参加費 ¥4,000+税

ゲストパフォーマーのご紹介

けん玉パフォーマンスコンビ ZOOMADANKE (ず〜まだんけ)
コダマンとイージーが運命的な出会いを果たし、
2010年に結成したけん玉パフォーマンスコンビ。
“けん玉のイメージを変える”をモットーに、日々
「けん玉」の新しい楽しみ方を研究し、【音楽】や
【ダンス】をけん玉と融合させたパフォーマンスは、
見る人すべてを魅了する。日本だけでなく世界から
も高く評価され、活動のフィールドを広げている。



イベント当日は多数の体験祭りをご用意!

□ 新米利き米体験

AKOMEYAが選りすぐった今年の新米の中から約10種類の品種をご用意いたします。採れたての新米をお楽しみください。

□ ごはんのお供体験

AKOMEYAおすすめのごはんのお供を体験できます。その場で削った軽節ごはんやおぼろ昆布など、普段味わえないお供もご用意しております。メーカーさんから商品の楽しみ方を聞きながらお供を味わってください。

□ 土鍋LIVE

AKOMEYAオリジナル黒釉土鍋の炊飯実演コーナー。土鍋の炊き方を説明しながら、炊き立てのごはんをお味見いただける実演を開催します。

□ ミニ日本酒BAR

お米と繋がりのある日本酒を数種類をご用意いたします。ごはんとお酒をお楽しみください。

□ けん玉LIVE

日本の伝統的な遊びとして親しまれてきた「けん玉」で世界を魅了する2人組ユニット“ZOOMADANKE (ず〜まだんけ)”によるけん玉パフォーマンスを開催。

掲載イベントの詳細・お申し込みはウェブサイト (event.akomeya.jp) または店頭で。

株式会社サザビーリーグについて

本社：〒151-8575 東京都渋谷区千駄ヶ谷2-11-1
代表者：代表取締役社長 森 正督
設立：2010年8月 資本金：9,000万円

Tel：03-5412-1970
URL：<http://www.sazaby-league.co.jp/>

事業内容：衣食住ブランドを運営する企業グループの持
株会社ならびに衣食住ブランドの企画、販売及び卸売業
等

【本件に関するお問い合わせ先】

株式会社サザビーリーグ AKOMEYA事業部
担当者：安森 奨悟

〒104-0061 東京都中央区銀座2-3-6
銀座並木通りビル10F

TEL：03-6758-0260 / FAX：03-6758-0261
MAIL：s_yasumori@sazaby-league.co.jp

店舗概要



銀座の米屋で体験する食・住のライフストーリー

The SAZABY LEAGUE が「一杯の炊き立ての白いごはんからつながり広がるしあわせ」を提案する“お米”に焦点をあてたライフスタイルショップ

「AKOMEYA TOKYO (アコメヤ トウキョウ)」。全国各地から厳選したいろいろな種類のお米、食品、雑貨などの、こだわりの商品ラインナップやお食事、催しを通して、新しい“発見”をお楽しみください。



■店名：AKOMEYA TOKYO (アコメヤ トウキョウ)

■住所：〒104-0061 東京都中央区銀座2-2-6

■電話番号：□AKOMEYA TOKYO (03-6758-0270) □AKOMEYA 厨房 (03-6758-0271)

■営業時間：

□お買い物 (1F 食品・2F 雑貨) 11:00 ~ 21:00

□AKOMEYA 厨房

・お昼の時間：11:30 ~ 14:00 ・お茶の時間：14:00 ~ 17:00

・夜の時間：17:00 ~ 22:00 (ラストオーダー：お食事 21:00 / お飲み物 21:30)

■公式サイト：www.akomeya.jp

■イベントサイト：www.event.akomeya.jp

■Facebook：www.facebook.com/akomeya.jp

■twitter：twitter.com/AKOMEYATOKYO

■LINE@：[@akomeya-tokyo](https://line.me/tv/@akomeya-tokyo)