

＜京都発＞たきものゑびす×八代目儀兵衛

【名匠のチリメン山椒ごはん ギフトセット】を新発売

京都で生まれたチリメン山椒を、京都の老舗米屋が厳選したお米とともに味わう、
自宅で楽しむ匠の味。



京都で創業、チリメン山椒の製造・販売を行うたきものゑびす（株式会社たきもの 本社：京都市上京区、代表取締役：晴間 茂）は、江戸時代後期に同じく京都で創業した老舗米屋であり、お米のトータルプロデュース事業を展開する八代目儀兵衛（株式会社八代目儀兵衛 本社：京都市下京区、代表取締役社長：橋本 儀兵衛）のお米から厳選し、チリメン山椒ごはんの贅沢なセット商品【名匠のチリメン山椒ごはんギフトセット】を発売いたしました。

商品紹介ページ：<https://www.takimono-yebisu.jp/special/>

・概要

京都のふたりの匠が自信を持ってお届けする、チリメン山椒の最も美味しい愉しみ方。贈り物にも最適な、自宅で味わえる“匠の味”をご賞味ください。

創業から継ぎ足した出汁醤油で、粒揃いのじゃこと色鮮やかな実山椒を炊いた「たきものゑびす チリメン山椒」に、江戸時代から代々続く「八代目儀兵衛」が熟練の目利きとブレンド技術で磨き上げた、最も相性の良い厳選したお米を、チリメン山椒ごはんのセットにしました。

醤油と 6 種の出汁が染み込んで、滋味深さと爽やかな辛みが広がるチリメン山椒を、もっちりした粘りと深い甘みの炊きたてごはんとともに味わえます。

・商品について

チリメン山椒とお米に加え、たきものゑびす自慢のおこぶ山椒、または金胡麻おかかを合わせた贅沢なセットです。

たきものゑびす×八代目儀兵衛

名匠のチリメン山椒ごはん ギフトセット

[チリメン山椒・おこぶ山椒・お米] 3,456 円 (税込)



内容

チリメン山椒 30g×1個

おこぶ山椒 50g×1個

お米 2合 (300g) ×1個

たきものゑびす×八代目儀兵衛

名匠のチリメン山椒ごはん ギフトセット

[チリメン山椒・金胡麻おかか・お米] 3,456 円 (税込)



内容

チリメン山椒 30g×1個

金胡麻おかか 50g×1個

お米 2合 (300g) ×1個

・販売場所

本店

〒602-8381 京都市上京区今出川通七本松西入真盛町 743-1

電話：075-464-0110 営業時間：11：00～17：00（水曜定休）

大丸京都店

〒600-8511 京都市下京区四条通高倉西入立売西町 79 地下 1F 食品 ごちそうパラダイス

電話：050-1790-3000（代表） 営業時間：大丸京都店の営業時間に準じます

公式 EC サイト

<https://www.takimono-yebisu.jp/special/>

・たきものゑびすのチリメン山椒のこだわり

店主の祖父が生み出した京都名物「チリメン山椒」。創業より継ぎ足した出汁醤油で、独自の旨みに炊き上げています。

「チリメン山椒」は、店主の母から譲り受けた実山椒で、祖父が何か美味しいものが作れないかと考案して生まれた家庭の味。シンプルな料理だからこそ、厳選した素材を使用。職人の手作業で、粒を揃えたちりめんじゃこと色鮮やかな実山椒を、深い旨みを生む出汁醤油で炊き上げています。

【素材について】



出汁醤油

チリメン山椒を炊いた醤油を創業より継ぎ足した、独自の出汁醤油。ちりめんじゃこ、実山椒、鰹、鰯、利尻昆布、羅臼昆布の6種の出汁が深い旨みを生む、当店だけの味です。



ちりめんじゃこ

その時期の良いじゃこを目利きが厳選。炊いたときにパリッとした食感が出て、見た目もきれいなように、小ぶりで細く、粒が揃ったじゃこであることが店主のこだわりです。



実山椒

鮮やかな緑色が特長の、和歌山県産の葡萄山椒を使用。丁寧にあく抜きをし、手作業で仕込んでいます。ピリリと爽やかな辛みはチリメン山椒に華を添える存在です。



昆布

希少価値が高く、「昆布の王様」とも呼ばれる北海道産の羅臼昆布を使用。濃厚な旨さと甘みがあり、厚くて口当たりの良いのが特徴です。



おかか

一流料亭でも使われる枕崎産の鰹と鰯をブレンド。丁寧に細かく削られた節を使い、ふわりと軽やかな食感に仕上げています。

・八代目儀兵衛のお米のこだわり

八代目儀兵衛が目指すのは、赤ちゃんがお代わりするほど「甘いお米」。

お米に精通した五ツ星お米マイスターの当主が自らの舌で、年 2,000 回以上の食味を実施し、7 つの基準で美味しさを管理。「目利き」「精米」「ブレンド」「炊飯」の 4 つの技術を磨き、産地や銘柄にとらわれず、厳選したお米本来の美味しさをお届けします。

公式サイト：<https://hachidaime.com/>

【技術について】



食味基準

「香り」「ツヤ」「白さ」「食感」「粘り」「甘さ」「喉越し」の 7 つの基準でお米の食味を評価。25 年以上蓄積したデータベースを基に食味優先で仕入れています。



お米の目利き力

本当に美味しいお米をつくる地域・生産者を発掘し、独自の基準で厳選。五ツ星お米マイスターが食味を確認し、厳格なルールのもと、最高のお米をお届けします。



生産者との連携

お米の安定した美味しさを追求するため、生産者との連携や支援を実施。食味をフィードバックするなど、儀兵衛基準のお米を確保する仕組みづくりをしています。



精米技術

摩擦熱でお米の旨みを損なわないよう、独自の低温低速精米を採用。冬 30℃以下・夏 34℃以下で精米し、お米本来の食感のど越し、甘さを最大限引き出します。



ブレンド技術

お米の旨みを掛け算する独自のブレンド技術で、季節ごとに最適な配合を追求。1%刻みで調整を重ね、奥行きのある甘さや味わいを生み出しています。



炊飯技術

長年研究し、最上のごはんのための洗米・浸水・炊飯のメソッドを確立。ご家庭でも美味しい炊き立てのお米が味わえるようマニュアルをお付けしています。

・株式会社たきものゑびすについて

京都の花街・上七軒で、祖父と母の物語から生まれた、チリメン山椒の味と技を受け継ぐ。その本家で修行し、2011 年にチリメン山椒の専門店「たきものゑびす」を創業。創業より継ぎ足した出汁醤油と日本各地の厳選した素材を使い、独自の美味しさを追求しています。

-会社概要-

社名：株式会社たきものゑびす

本社所在地：〒602-8381 京都府京都市上京区今出川通七本松西入真盛町 743-1

電話：075-464-0110

代表取締役：晴間 茂

事業内容：佃煮・惣菜・お菓子の製造・販売

HP : <https://www.takimono-yebisu.jp/>



上七軒本店外観

-

【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】

株式会社たきものゑびす

電話：075-464-0110（10:00~17:00／水曜定休）

メール：sawada@yebisu-design.jp（担当：澤田）