

**京都岡崎エリアに和のスープをカジュアルに楽しめるすりながしスタンド
『だしとうまみ』が9月13日オープン！
～和食の健康・ヘルシーな食事をワンハンドで～**

京料理「匠 正阿弥」の展開を行っている、アマタ株式会社(本社：京都市左京区、代表取締役社長：網田 知邦)は、株式会社 80&Company(本社：京都市左京区、代表取締役：堀池 広樹)と共同で、和のだしと季節の野菜をふんだんに使用した和の伝統的な料理“すりながし”をメインに提供する「すりながしスタンド だしとうまみ」を9月13日に新業態としてオープンいたしました。

テイクアウト&デリバリーに対応し、忙しいビジネスパーソンでも手軽に栄養価が高く無添加、低塩分、本格的なだしのうまみを味わえる「和の食べるドリンク」を「ワンハンド」で楽しめます。

すりながしスタンド

だしとうまみ 

【『すりながしスタンド だしとうまみ』コンセプト】

■ Food for Well-being

健康的でおいしい和食を、手軽で簡単に幅広い世代に楽しんでもらえる形で提供することで、食べることの幸せと便利さの両立を実現します。



<『すりながしスタンド だしとうまみ』の誕生ストーリー>

『だしとうまみ』は、和食で親しまれてきたすりながしを新しい食べ方で提案する「すりながしスタンド」です。発想は忙しいビジネスパーソンやダイエッターの間でタピオカドリンクを食事の代わりに置き換えているという話を聞き興味をもったところからプロジェクトがスタートしました。

なぜタピオカドリンクが？という疑問を紐解いていったところ、おいしく腹持ちがよい、PCやスマホ作業をしながら飲めるという点があがりました。

ただ、「カロリーや栄養バランスが気になる、野菜もとりたい」といところから料理長の丸山が「それなら、和食にはぴったりのすりながしという料理がある」と提案したところから「すりながしスタンド だしとうまみ」うまれました。

<『すりながしスタンド だしとうまみ』の特長>

(1)出汁を大切にしています

「だしとうまみ」のすりながしは、和の料理人により、一杯一杯丁寧にとられた出汁を使用し、調味料は入れず、出汁と素材のうまみだけでつくられています。

(2)満腹感が得られます

「だしとうまみ」のすりながしは一杯で満腹感を得られるというコンセプトでつくられています。そのため、出汁ジュレや大麦、蒟蒻、白玉、ナッツ、マイクロトマトなどトッピングにも工夫をしています。

(3)旬を大切にしています

「だしとうまみ」のすりながしは和食で重要な旬を大切にしています。すりながしのメニューは季節によりベースの野菜、トッピングともに四季にあわせたものを提供しています。

■料理長プロフィール



匠 正阿弥 料理長 丸山 まさと

1971年、東京都生まれ。

学校卒業後、都内の和食店や割烹店などで料理人としての修業を積み、京都の老舗旅館「幾松」に入社。

約10年勤務し、料理長まで勤め上げる。その間、京都ウインタースペシャルで集客数1位を獲得し続けた実績をもつ。

2019年【正阿弥】に料理長として招聘。

2020年8月【匠 正阿弥】にリブランドオープンし、正阿弥グループの総料理長に就任。

■テイクアウト・イートイン

手軽さと和食独特の見た目の美しさを両立させ、目にも楽しい形で提供いたします。

テイクアウトのメニューはこちら：<https://dashitoumami.take-eats.jp/>



■デリバリー

よりワンハンドで楽しんでいただけるような提供形式でデリバリーいたします。

対応デリバリーサービス：[ubereats](https://www.ubereats.com/)/[foodpanda](https://www.foodpanda.com/)/DiDi(予定)



【新店舗概要】

店舗名 : すりながしスタンド だしとうまみ
所在地 : 〒606-8323 京都市左京区聖護院円頓美町 17
営業時間 : 10:00~19:00 ※新型コロナウイルス感染対策期間中は 11:00~16:00
価格 : 540 円～ (税込 ※テイクアウト)
TEL : 075-761-0133
Instagram : https://www.instagram.com/dashi_to_umami/

■会社概要

アマタ株式会社

1932 年創業、伝統工芸品の素晴らしさを世界に発信すべく職人たちを間近に見ながら、伝統工芸品を手に取り購入する総合免税店「京都ハンディクラフトセンター」を運営しています。
“ホンモノ”の日本の良さを伝えるため、伝統工芸品や和／京ものの販売に加え、本格的な京料理の提供する「匠 正阿弥」や伝統工芸や日本の文化に触れることができる体験も提供しています。



AMITA

代表者 : 代表取締役 網田知邦
所在地 : 京都市左京区聖護院円頓美町 21
創業 : 1932 年 10 月
設立 : 1947 年 8 月
事業内容 : 伝統工芸品の製造・販売、飲食事業、観光事業
資本金 : 5,000 万円
URL : <https://www.kyotohandicraftcenter.com/>

株式会社 80&Company

「ゼロから無限大をつくる」をミッションに、日本におけるオープンイノベーションを推進すべく新規事業開発を行っています。企業のもつアセットを最大限引き出すためのコンサルティング、伴走支援を行っており、マーケティング、クリエイティブ、システム開発など新規事業開発に必要なリソースをワンストップで提供しています。京都大学の時計台から徒歩 5 分の場所にあるスタートアップスタジオ「TECH STUDIO KYOTO」も運営しています。



代表者 : 代表取締役 堀池広樹
所在地 : 京都府京都市左京区吉田牛ノ宮町
6-1 TECH STUDIO KYOTO
設立 : 2018 年 10 月
事業内容 : 新規事業開発/共同研究開発/
WEB システム/アプリ開発/
人材育成・人材紹介
資本金 : 1,205 万円
URL : <https://80and.co/>

【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】

株式会社 80&Company 広報担当 : 上田
Mobile (直通) : 080-2365-4228 Mail : pr@80and.co
TEL : 075-600-2163