

NYのスターシェフと饗宴！ベストディッシュと称賛を浴びた  
**五穀屋「山むすび NYエディション-富士山-」**  
 2016年7月29日(金)よりEC限定で発売開始



ECで限定発売される山むすび NYエディション-富士山-



「Chefs & Champagne® NY 2016」会場



寿司をモチーフにした「山むすびのカナッペ」

有限会社春華堂(本社:静岡県浜松市、代表取締役社長:山崎泰弘)は、2016年7月23日(土)にNYで行われた米国で最も権威ある食の財団「James Beard(ジェームズ・ベアード)」が主催のプレミアムイベント「Chefs and Champagne®(シェフズ&シャンペン)」内で提供された五穀屋「山むすび NYエディション-富士山-」を、2016年7月29日(金)よりEC限定で発売することを決定致しました。

**◇五穀屋とミシュランスターシェフのコラボレーションが実現**

「Chefs and Champagne®」とは、食のオスカー賞とよばれる「ジェームズ・ベアード・アワード」を主宰するジェームズベアード財団が毎年夏に実施、同賞やミシュランを受賞した全米のトップシェフ40名のみが招待されるプレミアムイベントです。数多くのスターシェフが作り手としても参加し、ローカルフードや季節の食材などを活用し、この日だけの特別な逸品を振る舞いました。

今年で26回目を迎えたプレミアムイベントに、日本企業として初めて春華堂のブランド「五穀屋」が選ばれ、米国NYのミシュランスターシェフ、マット・ランバート氏とのコラボレーションが実現しました。五穀屋を使用したメニューは3種、山がモチーフの五穀せんべい「山むすび」や五穀最中「よつ割り」のアミューズ、海外のイベント等でも人気の高い発酵素材をベースとした玉羊羹「五季(いつき)」を提供しました。

当日のプレミアムイベントでは「寿司をモチーフとしたカナッペに、ライスクラッカーとして使用された山むすびは、口にした時の五穀それぞれの噛み心地が際立って非常に良い」とNYのスターシェフやフードジャーナリスト、そして「James Beard(ジェームズ・ベアード)」財団会長など、世界で活躍する料理界の方々から絶賛の声が相次ぎました。

**◇VIPギフトで話題となった“山むすび”をオンライン限定で発売決定！**

今回のプレミアムイベントの記念品として、富士山の形に特別にデザインされた五穀屋「山むすび NYエディション-富士山-」を提供し、スタイリッシュかつ日本らしいデザインに各料理界の方々から喜びの声をいただきました。そこで、今回話題となったNY限定デザインの「五穀せんべい 山むすび」NYエディションをオンライン限定で発売することを急遽決定いたしました。2016年7月29日(金)から春華堂のオンラインショップ

([http://gokokuya.jp/contents/gokokuya\\_special/NY2016.html](http://gokokuya.jp/contents/gokokuya_special/NY2016.html))にてご購入いただけます。

◇商品概要



商品名 「山むすび NYエディション -富士山-」

左:七福米塩

右:玄米醤油

発売価格 5枚入り 594円(税込)／10枚入り 1,080円(税込)／20枚入り2,160円(税込)

発売日 2016年7月29日(金)～

発売場所 五穀屋オンライン [http://gokokuya.jp/contents/gokokuya\\_special/NY2016.html](http://gokokuya.jp/contents/gokokuya_special/NY2016.html)

天に住まう神と地の民を「むすぶ」神聖な場所、山。頂き高い山々は、日本人にとって想いをはせる場所。  
日本ブランドとして初めて選出された「CHEFS & CHAMPAGNE® NY」での饗宴を記念して、  
日本の精神を象徴する「富士山と日の丸」をシンプル&モダンに構成。  
リッチブラックと朱赤のハイコントラストで日本美を表現したスペシャルエディション。

◇五穀屋とは

1887年、和菓子屋として創業した春華堂は、  
和菓子の文化はもとより、  
和のしきたりや食文化を現在まで大切に継承してきました。  
海外から入ってくる文化が注目を集めることが多くなっている昨今、  
特に若い世代の方々にとって、  
日本独自の文化の魅力に気づききっかけが少なくなっていました。  
そんな時代だからこそ、古き良き日本文化を伝えていくために、  
日本ならではの和菓子、  
現代の若い世代のお客様にも受け入れられやすい形にアレンジすることで、  
日本をもっと好きになるきっかけ作りが出来ればという思いから、  
2014年7月に五穀屋を誕生させました。

《本件に関するお問合せ先》

有限会社春華堂 経営管理室(月～金 09:00～17:00)【担当】 手嶋／飯島

電話:053-586-6767 FAX:053-585-7789 E-mail:[press@shunkado.co.jp](mailto:press@shunkado.co.jp)

★本件に関するオフィシャル写真・動画は下記のdropboxからダウンロードください★

① <https://goo.gl/f8LL7F> ② <https://goo.gl/u60bVP>

※②フォルダー名「C&C 2016」の写真をご利用の際はクレジット 『C Kenji Takigami』をお付けください。

◇CHEFS & CHAMPAGNE® NEW YORK 2016

米国における料理界の発展、継承を目的とした「JAMES BEARD FOUNDATION」が主催する食の祭典。  
ニューヨーク随一の避暑地であるニューヨーク州ハンプトンのワイナリーで、毎年7月に開催。  
財団により選ばれた約40名のトップシェフや有名料理研究家が一堂に会し、  
ローカルフードや季節の食材を使った得意料理を参加者に提供する食のプレミアムイベント。  
参加費は、一般 \$275/約34,000円 VIP \$375/約46,000円

26回目となる今年は、過去最多となる約1,200名がイベントに参加。

