

PressRelease

報道関係者各位

令和4年7月10日

株式会社酔心

【昭和25年創業】広島郷土料理専門店「酔心」が
名物釜飯を自宅で手軽に味わえる「釜めしの素」をリニューアル発売
創業71年、老舗和食料理店の新たな挑戦
～コロナ禍でも、広島の味をご家庭へ、全国へ～

穴子、牡蠣に続く待望の「鯛釜めしの素」ついに完成

昭和25年創業、広島県で和食店などを運営する株式会社酔心（住所：広島県広島市中区立町6-7、代表：原田 秀二、以下「酔心」）が、2022年3月、名物釜飯を家庭で楽しめる“釜めしの素”をリニューアル販売いたします。国内のみならず、海外展開を見据えた、広島老舗料理店の新しいチャレンジです。



創業以来、一釜ずつ炊き上げる釜飯は、酔心の自慢の一品です。この酔心名物を“ご家庭でも簡単に味わっていただきたい”そして、“広島のを全国へ、世界へ届けたい”との思いから、酔心が「釜めしの素」の10年ぶりのリニューアルに挑みました。海外でも通用する美しい和のパッケージデザインを採用し、本物の味を徹底的に再現した自信作です。

■商品ラインナップ

この度は、3月1日登場した穴子、牡蠣に続いての待望の第三弾。食材、調理法、出汁にとことんこだわり、店舗の味を忠実に再現しました。

待望の鯛釜めしの素は7月15日（金曜日）発売決定です。

鯛釜めし

愛媛県産真鯛使用。真鯛の食感、香りを損なう事なく脂がのった鯛の旨味をスープに凝縮しました。鯛の身はゴロっと大きく、レトルトの範疇を超えた味を体験できます。お米と一緒に炊き上げるだけで「酔心名物釜飯」を気軽にご自宅でご堪能していただけます。





店頭販売価格：2,500 円（税込）

■世界を見据え、パッケージデザインもリニューアル

具材に自信があるからこそ、しっかりと見てご購入いただきたい、との思いから、パッケージ中央に大きな窓を配置しました。

また、具材をイメージさせるカラー展開・並べた時の美しさも考慮してデザインしています。海外進出を見据え、日本を代表する釜めしの素となるべく、伝統的な和の意匠を凝らしたのも大きな特徴です。実際に海外ではデザインが高く評価されており、国外向けの商談もいくつか進行しています。すでに現在、伊勢丹シンガポールにて期間限定で販売中です。

■リニューアルの背景

酔心は、広島のお店料理店でありながら、常に新しい挑戦を続けています。2020年5月には、それまでもあった仕出し・宅配・ケータリングサービスの拡大を図り、特化した新ブランド「酔心 KOKORO DELICA」を立ち上げました。一方、酔心本店でもテイクアウトに積極的に挑戦し、新型コロナウイルスの流行のなか、自宅で店舗の味を楽しみたいとの消費

者の新たなニーズへ応えてまいりました。

そして今、酔心は、県内のみならず、広島へ足を運べなくなった県外・海外の方へも、広島の味を届けたいとの想いを強くしています。そこで思い至ったのが、家庭で手軽に広島の味を楽しめる、釜めしの素のリニューアルです。より一層本物の味へ近づけた釜めしの素で、広島から全国へ、そして、世界へ、広島の美味しさを届けたいと考えています。

※酔心は、中小企業の海外展開を支援する、JAPAN ブランド育成支援等事業に採択されています。

■販売店舗

「酔心 公式オンラインショップ」

<https://www.suishin-shop.jp/>

電話番号 082-247-0450

「酔心 本店」

所在地 広島市中区立町 6-7

アクセス 広電本線 立町駅 徒歩 3 分

広電本線 八丁堀駅 徒歩 4 分

電話番号 082-247-4411

営業時間 11:00~22:00

「アバンセ ekie 広島駅店」

所在地 広島市南区松原町 1 - 2

電話番号 082-263-6010

営業時間 8:00~20:00

現在、伊勢丹シンガポールにて期間限定販売中。その他、海外展開についての商談も進行しています。

国内でも、高島屋のカタログギフトに初掲載など順次販売エリアを拡大予定です。

■広報担当者より



取締役部長 田村 めぐみ

パート入社後、メニュー表制作をきっかけに、社員へ。接客勤務のほか、制作部立ち上げや電話室立ち上げ、広報など幅広い業務に携わる。老舗の伝統を活かしながら新たな消費者ニーズに応じていくことに、誰より大きな情熱を持って取り組んでいる。

コメント

酔心は、釜飯一筋で71年を迎えます。長年、本物の美味しい釜飯を求め、試行錯誤を重ねて参りました。8年前からは、生の穴子を自社で仕入れて捌き、煮てから焼くことでふっくら美味しい穴子釜飯を店舗でご提供しています。手間暇をかけた分、価格が2倍になったものの、今では店舗で一番人気の一品となりました。

この経験を活かし、妥協することなく挑んだのが、今回の釜めしの素です。お店の味にどれだけ近づけるか、レトルトの範疇を超えたい、との強い思いからリニューアルにたどり着きました。

酔心の本気の釜めしの素を、ぜひ多くの方にご賞味いただきたいと思っています。

■会社概要

会社名：株式会社酔心

代表者名：原田 秀二

住所：広島県広島市中区立町 6-7

電話番号：082-247-0450

創立日：昭和 25 年 12 月 25 日

事業内容：和食料理店、仕出し・ケータリング店などの運営

HP：<http://www.suishin.or.jp/>

■報道関係者からの問い合わせ先

会社名：株式会社酔心

担当者：田村 めぐみ

電話番号：082-247-0450

メールアドレス：tamura@suishin.or.jp