

2021年7月21日

株式会社 AMS

ミシュラン・ビブグルマン 3年連続掲載の「はし田本店」 プレミアムうどんセットの受注受付を7月20日から開始

株式会社AMS(本社:東京都目黒区 代表取締役社長:村井眞一、以下「AMS」)が運営する「九州南阿蘇研究所」は、オープン記念第一弾として、ミシュラン・ビブグルマン3年連続掲載の「はし田本店」プレミアムうどんセットの受注受付を2021年7月20日から開始いたしました。



【「九州南阿蘇研究所」とは】

「九州の美しい自然と豊かな食文化そして CRAFT(クラフト)を世界へ、そして次の世代へ」をコンセプトに、阿蘇五岳を望むロケーションに、手つかずの自然と調和するようにつむ Laboratory です。

地元九州で育まれた旬の食材をふんだんに使用した本物の「食」、それをサポートする「伝統工芸」などを通じて、「九州の繊細なミニマリズム」をみなさまにお届けし、そして体現(体験)してもらえるよう立ち上げました。

わたしたちは、これを「KYUSYU EXPERIENCE」というコンセプトとして位置づけ、心地よい風と木々の香りが心と体を柔らかく解きほぐすこの地でしかできない九州での「ものづくり・ことづくり」に取り組んでまいります。

そしてそこに、テクノロジーの進化も積極的に取り入れ、映像を中心に発信を行い、従来の流通やメディアの形にとらわれない新しいコミュニケーションスタイルを追及してまいります。

【九州南阿蘇研究所オンライン販売サイト】

<https://minami-aso.shop/>

【オープン記念オリジナル商品「九州のうどん はし田本店」商品概要】

九州のうどん
はし田本店
EC販売用商品説明



初めて、「はし田のうどん」は「最もEC販売に向かないうどん」です。なぜなら、「打ち立て・茹でたて」を従来の店を構え、その日のうどんの生地の状況を見て毎日の茹で時間を決め、お客様の食べペースに合わせて提供する。店まで提供するすべての心遣いが「はし田オリジナル」として提供されるものだからです。日々のオペレーションはルーティン化が難しく、六本木ヒルズ時代に販売用商品開発を試みたが、うまくはいきませんでした。

今回「はし田本店」が九州南阿蘇研究所と共同で開発するのは「新しいサービスのカタチ」です。おうち時間の需要が高まる中、はし田本店のこだわりを、「商品のクオリティ」と「家庭での再現」、「九州産材へのこだわり」の3点についてデジタルを駆使して届けます。



もともと「はし田本店」で使用していた素材はうどんの小麦を始め、合わせる食材はほとんどが九州から取り寄せたものでした。蕎麦や合わせる野菜でも九州のものをセレクトし、九州産に選べたらうどん用としてアツモも多く、3年連続東京ミシュラ・ビッグルマンに掲載されたほどの名店です。今回開発した商品は3点。「生麺」と「うどんつゆ」と「うどんだし」。各々にこだわりを詰め込んだ「はし田本店」にしかできない商品やおうち時間の盛り上がりにご褒賞してくれたいと思います。



1 福岡県糸島産 小麦100%使用のうどん

はし田本店で提供していた時からのこだわりの一つ、糸島小麦100%で作るうどん。糸島の小麦は、なぜかふかふかに食感。その理由は生産者にもわかりません。同じ品種の物の生産地で使用した小麦を使ってもはし田本店のうどんの味は作ることができない、それは譲れないこだわりの小麦です。糸島で小麦を、長く長いうどん、独特の小麦色は地粉の証。九州の力強い大地の恵みを感じていただけるでしょう。色気のある盛り付けに欠かせないこだわりの長さ、程よい柔らかさと食感を味わうため、ミリ単位でこだわりの細さ。



今回は「はし田本店」の味に限りなく近づけるため、生麺製造所でオーダーメイドで作ったプレミアムうどん。生麺のため賞味期限は7日間、できる限り「打ち立て」を体感いただけるよう、こだわりの仕様で、最高の「茹でたて」を体感していただけるように、動画で「ゆでかた」「盛りかた」をお届けします。

2 牛深江良水産の雑穀使用 薬味が美味しいうどんつゆ

牛深は日本の雑穀の生産を誇る産地、中でも江良水産は一つ一つの産品に対するこだわりと、愛情あふれる動作を行なっています。今回特別にご用意いただいた「雑穀アゴ」通常の「焼きたて」と違い、焼くことによって、少し甘めの九州仕様のつゆに柔らかさと深みを与えてくれます。「雑穀」をベースに「雑穀産の雑穀」「雑穀豆腐」を使用して複雑な旨味とコクを出しています。今回のうどんつゆは、通常量産品で使用する濃縮エキスや旨味成分、化学調味料などを使用せず、通常製品化する際に使用する量の9倍以上の量をを使用しています。すっきりとした薄口醤油の酸や糖の癖を感じさせる香り、最後に鼻に抜ける香りの響り、昆布の甘さ感じる旨味は最後までスープを飲み続けたいと欲しく引く味わいです。4倍に薄めていただくことでご家庭で手軽に本格的な薬味つゆを味わうことができます。



3 牛深江良水産の雑穀使用 4種の節が贅沢に香るうどんだし

九州のうどんだしは素干しを使用します。今回は牛深江良水産の節上「雑穀」「雑穀」をベースに「雑穀産」「雑穀」「雑穀豆腐」を使用しました。つゆ同様、濃縮エキスや旨味成分、化学調味料などを一切使用せず、通常製品化する際に使用する量の9倍以上の量をを使用しています。すっきりとした薄口醤油の酸や糖の癖を感じさせる香り、最後に鼻に抜ける香りの響り、昆布の甘さ感じる旨味は最後までスープを飲み続けたいと欲しく引く味わいです。4倍に薄めていただくことでご家庭で本格的なうどんつゆを味わうことができます。



櫛ノ谷窯 古唐津

HAZENOTANIGAMA

作陶々價展のかたわら、先祖由来の田畑で自然農法に取り組み半農半陶の唐津焼窯元。桃山古唐津の再現に成功した先代が「本手唐津」と名づけ、現在に至ります。原料に石を用い、低火度、短時間で焼成するため、柔らかな釉面、土見せの軽い焼き上がり、しっとり焼き締まった胎土など、桃山古唐津の味わいを再現しています。今回はオリジナルのうどん専用の蕎麦箸口を数量限定でご準備いただき、ご自宅の食卓に彩りを添えます。

住所.....〒848-0006 佐賀県伊万里市東渡多町高瀬767
TEL.....0955-24-2025
営業時間.....gallery KAI 12:00~18:00 ※平日のギャラリー見学の場合は要連絡
cafe Reed 12:00~18:00 (土日のお営業)
草庵茶室「榎」※見学可、要事前予約
休業日.....gallery KAI 不定休
cafe Reed 平日(土日の外営業)
駐車場.....有(乗用車6台)

Blog
<https://hazentanoni-enblog.jp>
Facebook
<https://www.facebook.com/hazentanonicafe/>
Instagram
https://www.instagram.com/hazentanonigo_karatsu/
[@hazentanonigo_karatsu](https://www.instagram.com/hazentanonigo_karatsu)

LIMITED

EDITION



九州南阿蘇研究所は、食・観光・工芸を自宅にいながら体感できる新しいECサイトのカタチを研究します。九州の厳選素材、知られざる絶景、地域に根付いた工芸を“九州”という文化を通してお届けいたします。

Facebook
<https://www.facebook.com/>

YouTube
<https://www/>

九州南阿蘇研究所 Web ページ
<https://www/>

Instagram
https://www.instagram.com/miyami_ooo_lab/
[@miyami_ooo_lab](https://www.instagram.com/miyami_ooo_lab)

【商品画像(参考)】

オープン記念オリジナル商品



「はし田本店」オリジナルうどんセット(4人前) 5,400円(税込)



唐津新 樋ノ谷窯製 はし田オリジナル蕎麦猪口セット 16,500円(税込)



低温・短時間、登窯で焼き締める「本手唐津焼」は、桃山時代の古唐津を彷彿とさせる明るい土色と表情豊かな釉面が特徴です。原料を粘土から石に変え、桃山古唐津本来の再現に初めて成功し、現在では「砂岩唐津」と呼ばれ業界の主流となりつつあります。今回は、樋ノ谷窯の特色を生かした柔らかな釉面と高台を生かし、はし田オリジナルのうどん専用(少し大きめ)蕎麦猪口を制作していただくことになりました。蕎麦猪口はコレクターも多く、使用用途も様々あるため器好きには大変人気の高いアイテムです。九州南阿蘇研究所オリジナルアイテムとなります。

【株式会社AMS】

所在地 : 東京都目黒区目黒 1-24-12 オリックス目黒ビル 6F

設立 : 2007年7月12日

代表者 : 代表取締役社長 村井真一

事業内容: 統合 EC フルフィルメントサービス／オムニチャネルソリューション事業

URL : <https://www.amsinc.co.jp/>

■ 本サービスに関するお問合せ先

・株式会社AMS 未来戦略部 ・E-MAIL: mirai@amsinc.co.jp

※記載されている会社名、製品名などは登録商標または商標です。