

銀座「ラ・ベットラ・ダ・オチアイ」落合務シェフ監修
イタリア料理と米菓の出会いから生まれた「RISOUNO!」発売！
2023年3月6日(月)より全国で新発売！

おやつにもおつまみにも！試食会でも大好評だった“新しいBEIKA”が誕生

日本のお米100%の岩塚製菓株式会社（本社：新潟県長岡市／代表取締役社長：榎 春夫）は、予約でいっぱいの大人気イタリア料理店として有名な「ラ・ベットラ・ダ・オチアイ」の落合務シェフが監修した「RISOUNO!」3種を発売いたします。一部商品を2023年2月6日(月)からコンビニエンスストアで先行販売、2023年3月6日(月)から全国発売いたします。



試食会ではお客様からも太鼓判

昨年11月上旬に東京・浜松町で開催された「第11回イタリア料理専門展 ACCI Gusto 2022」での試食会では来場したイタリアの方、イタリア料理のシェフ、イタリア料理関係者など合計約1,000名の方々に「ワインに合う！」「おつまみにいい！」「食感が好き」「ワインにおせんべいが合うなんて意外！」などの感想とともに高評価をいただきました。

次いで12月に紀ノ国屋で行われた落合務シェフ来店によるお披露目会では、シェフ自ら試食を提供いただき、多くのお客様にご試食していただきました。3種それぞれの食感と味わいを楽しみながら、好みの商品を見つけたり、まとめ買いしたりする姿が見られました。



<「RISOUNO!」お披露目会開催についてはこちら>

https://www.iwatsukaseika.co.jp/pdf/news_release/221128_RISOUNO_ohirome.pdf

<「RISOUNO!」お披露目会開催レポートについてはこちら>

https://www.iwatsukaseika.co.jp/pdf/news_release/221219_RISOUNO_report.pdf

「RISOUNO!」商品概要 3種の味わいと、それぞれ異なる食感！

イタリア料理と米菓の出会いから生まれた“新しいBEIKA(米菓)”「RISOUNO!」は、日本のお米【RISO】を楽しく・美味しく!【BUONO!】という想いから名付けられました。

落合務シェフには味や風味など商品の中身だけでなく、パッケージデザインも監修いただいています。「RISOUNO!」の世界観が伝わるパッケージを目指し、細部までこだわり抜いたデザインとなりました。

商品名： 40g RISOUNO! カチョエペペ風
内容量： 40g
価格(税込)： ノンプリントプライス 参考小売価格250円前後
発売日： 2023年2月6日(月) コンビニエンスストア先行
2023年3月6日(月) 一般発売
発売エリア： 全国
特長： サクッと軽く、口どけなめらかな生地に、コク深いチーズと粗めの黒胡椒をきかせて、香り豊かに仕上げました。

シェフコメント： イタリア料理の代表的な調味料である「カチョエペペ（チーズと黒胡椒）」のシンプルだけど奥深い味わいを表現しました。みなさまに喜んでいただける自信作です。



商品名： 40g RISOUNO! ペペロンチーノ風
内容量： 40g
価格(税込)： ノンプリントプライス 参考小売価格250円前後
発売日： 2023年2月6日(月) コンビニエンスストア先行
2023年3月6日(月) 一般発売
発売エリア： 全国
特長： パリッと軽く、サクサク食感の生地に、にんにくの旨みと唐辛子の辛みをきかせて、アンチョビとローズマリーで風味をつけて仕上げました。

シェフコメント： にんにくの旨みと唐辛子の辛みにアンチョビを加えて、芳醇な味わいを実現しました。大人なペペロンチーノの味わいと香りをお楽しみください。



商品名： 36g RISOUNO! ジェノベーゼ風
内容量： 36g
価格(税込)： ノンプリントプライス 参考小売価格250円前後
発売日： 2023年3月6日(月) 一般発売
発売エリア： 全国
特長： 外はサクッと、中はふんわりした生地に、爽やかなバジルの風味とにんにくの旨みをいかし、マカダミアナッツの香ばしさを加えて仕上げました。

シェフコメント： バジルとにんにくのバランスと生地の美味しさ、アクセントのマカダミアナッツも美味しさを引き立ててくれます。プロセッコやビールと共にお楽しみください。



食感を活かす！落合務シェフによる“イタリアンのこだわり”

「RISOUNO!」は3種の異なるイタリア料理の味わいが楽しめます。今回監修を務めた落合務シェフは、「イタリア料理＝パスタがイメージとして浮かぶ。パスタソースの中でおせんべいと相性のいいものは何か。」と考え、カチョエペペ風・ペペロンチーノ風・ジェノベーゼ風の3種を完成させました。「カチョエペペは一口より、二口で味わってもらえるように」「ペペロンチーノはにんにくオイル唐辛子だから一口で軽く食べられる」「ジェノベーゼは1番香りが強いのでふわっとした食感が合うと思った」と商品の食感にまでこだわってくださいました。

パッケージデザインも監修いただき、王道のイタリア色はあえて使わず、1品でもイタリアを感じてもらいながら、3種並べたときにイタリアをイメージできる色合いにこだわりました。



「ラ・ベットラ・ダ・オチアイ」落合務シェフ



■落合務シェフコメント

イタリア料理の味わいを米菓で表現しました。ボーノ！なひとときをお楽しみください。

■落合務シェフプロフィール

予約でいっぱいのお店で有名な東京・銀座イタリア料理店「ラ・ベットラ・ダ・オチアイ」オーナーシェフ。

日本人向けに生魚を使ったカルパッチョを考案するなど、日本イタリア料理界の先駆者として知られている。

令和2年「黄綬褒章」受章。現・日本イタリア料理協会名誉会長。

＜一般のお客様からのお問い合わせ先＞

岩塚製菓株式会社 お客様相談室 受付時間：9:00～17:00

〒949-5492 新潟県長岡市飯塚 2958 番地

月～金曜日（祝日をのぞく）フリーダイヤル：0120-94-5252