

2018年5月21日

<トピックス>

KDDI 株式会社  
富士山の銘水株式会社  
株式会社八代目儀兵衛

## 「au SENDAI」で富士山の天然水「フレッシュ」と、薫りを極めた米の組み合わせを堪能できる「出張薫亭」イベント開催

KDDI 株式会社（本社:東京都千代田区、代表取締役社長:高橋 誠、以下 KDDI）、安心・安全で高品質なナチュラルミネラルウォーター（天然水）「フレッシュ」を宅配・提供する 富士山の銘水株式会社（本店・工場:山梨県富士吉田市、代表取締役社長:粟井 英朗、以下 富士山の銘水）、お米のトータルプロデュース事業を展開する京都老舗米屋 株式会社八代目儀兵衛（本社:京都府京都市下京区、代表取締役社長:橋本 隆志、以下 八代目儀兵衛）は、2018年5月26日から5月27日の期間限定で KDDI 直営店「au SENDAI」にて、握りたてのおにぎりを試食できる「出張薫亭（かおりてい）」のイベント（以下 本イベント）を開催します。



<薫亭>



<au SENDAI>



<フレッシュ>

本イベントでは、「米料亭 八代目儀兵衛」で開催のイベント「薫亭」で提供している厳選米「薫（かおり）」を、八代目儀兵衛の五ツ星お米マイスターがその場で炊飯し、握りたての「おにぎり」を提供します。おにぎりの具は、au SENDAI、富士山の銘水、八代目儀兵衛の所在地にちなんだ「ご飯のおとも」をご用意します。具材を選び、楽しみながら、「フレッシュ」の富士山の天然水によって引き出されるお米本来の味わいを堪能いただけます。また、イベント限定サイズ（2合）の「薫」を店頭販売します。

さらに、通常の「薫」（5キロ、10キロ）は「厳選商品」を提供しているショッピングサービス「au WALLET Market」(<https://wm.auone.jp/front/>)、「イベント特設サイト」(<https://www.frecious.jp/feature/kaoritei/>)にて販売します(注1)。



<薫>

KDDIは「通信とライフデザインの融合」を推進し、“ワクワクを提案し続ける会社”として、お客さまがau ショップに訪れてみたいくなるような新しい体験価値を創造していきます。

## ■ イベント概要

### 1. 開催日時

2018年5月26日から2018年5月27日 11:00～15:30

※おにぎりの提供は数量限定となりますので、無くなり次第終了となります。

### 2. 開催場所

au SENDAI（宮城県仙台市青葉区一番町3丁目8-8）2階イベントスペース  
フリーコール(無料) 0800-300-3511

### (参考)

#### ・「フレッシュ」の天然水について

ほのかに甘みを感じるまろやかな富士山のやさしい天然水です。フレッシュ富士は、富士山の標高約1,000m地点の富士吉田工場で採水されています。数十年前に降り積もった雪が、幾重もの玄武岩層を長い年月をかけて浸透し、富士山の地下に蓄えられたきれいな天然水です。

#### ・八代目儀兵衛について

京都に代々続く老舗米屋“八代目儀兵衛”。お米の「つくる」「食べる」「買う」を見直し、今までのお米の価値観を変えるため、五ツ星お米マイスターによるお米ギフトのインターネット販売や京都祇園八坂前と東京銀座での飲食事業「米料亭 八代目儀兵衛」などを展開する企業です。他業種企業ともコラボレーションも多数実施しています。

#### ・「薫亭」について

「天然水で引き出す、食材本来のおいしさ」をテーマとした体験イベントです。2018年5月25日から2018年6月5日で、「米料亭 八代目儀兵衛」（東京都中央区銀座）にて開催します。

#### ・厳選米「薫」について

八代目儀兵衛の五ツ星お米マイスターが「フレッシュの天然水で、香りと甘みが際立つ」をコンセプトに厳選した2種（注2）のお米です。

### 【auTuber】 au WALLET Market でお米を買おう！

<https://www.youtube.com/watch?v=BF8XPmq6ZGw&index=10&list=PLS7azqUNoh8u5iG34-o6IwMK84uWnnhVC>

### 【auTuber】 au WALLET Market でお水を買おう！

<https://www.youtube.com/watch?v=i-dIEkVhVBA&t=4s>

(注1) 「au WALLET Market」「イベント特設サイト」ではイベント限定サイズ（2合）の販売はございません。

「イベント特設サイト」では2018年6月5日まで購入可能です。

(注2) 1種目：「新潟県佐渡島産ゆめごち」

炊飯器でも、土鍋で炊いたかのようなコクのある香り。口に含めば、なめらかな食感と、絹のような喉越しを堪能できます。また、穏やかに感じるお米の甘みは、和食との相性が秀逸です。

2種目：「長野県飯山市産こしひかり」

甘さの中に感じるほのかな青み。さわやかさを感じる香り。力強い甘さを持ったお米です。シンプルに塩むすびにしても、それだけでご馳走になる食卓の主役級のお米です。

<本件に関する報道関係者からのお問合せ先>

薫亭 広報事務局 担当：出口、小出

TEL : 03-6427-1827      FAX : 03-6701-7543      E-Mail: [info@kartz.co.jp](mailto:info@kartz.co.jp)