



スタッフが川場村で田植えや収穫等を行ったお米を提供「SALON GINZA SABOU」で「雪ほたか」をPR!

■ 様々な「雪ほたか」を使用した商品をPR!

今回は、銀座の「TOKYU PLAZA」で2016年3月にオープンした「SALON GINZA SABOU」を紹介します。当店は、旬のものを食べる文化や楽しみをファッションを通して伝えていくために、特に日本の伝統的食文化であるお米に注目し、数あるお米の中から川場村のコシヒカリ「雪ほたか」と様々なコラボレーションをしています。スタッフが手作業により田植えから稲刈りまで行って育てたお米を使用し、さらに当店で提供する「雪ほたか」は土鍋焚きにこだわっており、ふっくらと炊けた美味しい「雪ほたか」を、おひつごはん・おにぎり・炊き込みご飯等で味わうことができます。また、デザートでも「雪ほたか」にこだわっており、「雪ほたか」の米粉を使用した「茶房どら焼き」も好評とのこと。

「雪ほたか」のおにぎりは、北海道産の鮭を国産の有機ごま油で香ばしく焼き上げた「鮭とごま油」や紀州の有機栽培梅を使用する竹内農園の練り梅ともみ紫蘇をブレンドした「ゆかり梅」等の7種類があり、産地と素材にこだわったおにぎりが好評とのこと。銀座駅直結というロケーションならではのテイクアウト専用のおにぎりスタンドも設置され、朝9時から購入することができます。

「雪ほたか」関連の商品も豊富で、1kg・3kg・2合の「雪ほたか米」、「雪ほたか米と古代米のブレンドセット」、「里山ごはん：雪ほたかの高菜混ぜご飯セット」、「雪ほたかせんべい：バター醤油やトリュフ等5種類の味」、「雪ほたかの米粉クッキー：スノーボール、サブレ等」、雪ほたかを使用した「飲む糰」等様々な商品が店内で販売されています。

また、(株)田園プラザ川場から「武尊」の山々から流れる美味しい水を醸造水とし「雪ほたか」を使用しすっきりとした口当たりの「雪ほたかビール」、川場村産100%のりんごジュース、永井酒造から「雪ほたか純米大吟醸」や「水芭蕉ピュア（瓶内二次発酵）」等川場村産の飲み物も人気があるとのこと。

■ 「SALON GINZA SABOU」の店舗情報

住所	最寄り駅	定休日	営業時間
東京都中央区銀座5-2-1 TOKYU PLAZA GINZA B2F	東京メトロ銀座線・丸の内線日比谷線「銀座駅」C2出口 徒歩1分 JR山手線・京浜東北線「有楽町駅」銀座口 徒歩4分	無休	11:00～22:00 (L.O.21:00) テイクアウト 7:30～



「SALON GINZA SABOU」店頭



川場村でスタッフが田植え



店内で「雪ほたか米」を販売



雪ほたかの米粉を使用した「茶房どら焼き」