

瀬戸内うどんカンパニー
Setouchi Udon Company

2019年4月22日

瀬戸内うどんカンパニー株式会社

日本の「ウユニ塩湖」とも呼ばれ話題の「父母ヶ浜」
地域の魅力とあなたを繋ぐ飲食店メディア誕生!!
『hand in hand』 4/27 オープン!



瀬戸内うどんカンパニー株式会社（本社：香川県三豊市、代表取締役 CUO（チーフ・うどん・オフィサー）：北川智博）は、地域の魅力とあなたを繋ぐ飲食店メディア『hand in hand（ハンド イン ハンド）』を、2019年4月27日（土）に香川県三豊市の父母ヶ浜海岸にオープン致します。

『hand in hand』は、父母ヶ浜海岸から車や徒歩ですぐに行ける近隣の飲食店や生産者・直売所から食材を仕入れ、地域の魅力がたくさん詰まったフードとドリンクをご提供します。統括シェフが食材の魅力を最大限に味わえるようにプロデュースした商品をご用意しました。地域の生産者と手に手を取って飲食店メディアの取り組みを行っていきます。



フードメニューは、香川県西部山中にある緑ヶ丘牧場のおいしい空気・飼料・水で少数の頭数だけをストレスの少ない環境で育てた旨身に甘さがあり肉質は柔らかく美味しい食感を味わえるブランド“讃玄豚”を使った「讃岐の玄人集団がつくったこだわり讃玄豚のカツサンド（580円）」、香川県観音市の伊吹島のいりこ粉末といりこ出汁がたっぷり染みた「伊吹島の濃厚いりこうどんサンド（500円）」、低カロリー・低コレステロール・低脂質・高タンパクとトップバランスの浪越養鶏場“父母ヶ浜・S たまご”をたっぷり使った「父母ヶ浜の夕陽のようなたまごサンド（480円）」、瀬戸内の温暖な気候の中で太陽の光をいっぱい浴びて育った、果汁があふれる甘さと香りが口いっぱいに広がる“さぬきひめ”をクリームホイップにのせた「さぬきひめのいちごとふわふわ瀬戸内クリームサンド（480円）」をご提供します。パンは三豊市で自然や風土・文化・四季を感じる居場所づくりと、心豊かに衣・食・住を愉しむことのできる人気カフェ「暮らしの森」、まるで昭和のある時期から時の流れを止めているような懐かしい佇まいが印象的で、おばあちゃんがひとりで切り盛りしている「伊藤製パン所」のコッペパンを使用いたします。



ドリンクは、地域の農家産直の果物と野菜を、新鮮なままフルーツジュースと野菜ジュースにして、「三豊のボイセンベリー」「さぬきひめのいちご」「曾保（そほ）のみかん」「産直ほうれん草」「産直キャベツ」の5種類ご提供します。その中でも「三豊のボイセンベリー」はブラックベリーとラズベリーの掛け合わせた木いちごの仲間健康果実として今注目されています。目にいいといわれるアントシアニンや葉酸・食物繊維・ミネラル類などが豊富に含まれバランスよくビタミン類を摂取するのに適したフルーツです。さらに、「曾保のみかん」にも注目です。三方を海、一方を山に囲まれた土地で、日照量は全国トップクラスで栽培しているため甘くて美味しいみかんが特徴です。産直の「ほうれん草」

「キャベツ」は果物と一緒にミックスし飲みやすく健康にも良い、新鮮なお野菜そのままの味を美味しくご堪能いただけます。

是非とも、貴媒体様におきまして、記事ご掲載ご検討いただけましたら幸いです。何卒、宜しくお願いいたします。



■地域の魅力がいくつも詰まったメニュー

<自家製オリジナルサンド>

「讃岐の玄人集団がつくったこだわり讃玄豚のカツサンド」(580円)

「伊吹島の濃厚いりこうどんサンド」(500円)

「父母ヶ浜の夕陽のようなたまごサンド」(480円)

「さぬきひめのいちごとふわふわ瀬戸内クリームサンド」(480円)

<そのままの産直果実&野菜ジュース>

「三豊のボイセンベリー」(600円)

「さぬきひめのいちご」(600円)

「曾保のみかん」(450円)

「産直ほうれん草」(450円)

「産直キャベツ」(450円)

他、自家製瀬戸内レモンサワー、自家製瀬戸内レモンハイボール、生ビール、コーヒーなど。

※価格は税込となります。※旬の食材を使用するため季節により変更およびご提供できない場合もございます。

■『hand in hand (ハンド イン ハンド)』店舗情報

オープン日：2019年4月27日(土)

店名：『hand in hand (ハンド イン ハンド)』

住所：三豊市仁尾町仁尾乙 203 番地 3 (父母ヶ浜海岸)

営業時間：11時～19時 (※売り切れ次第終了)

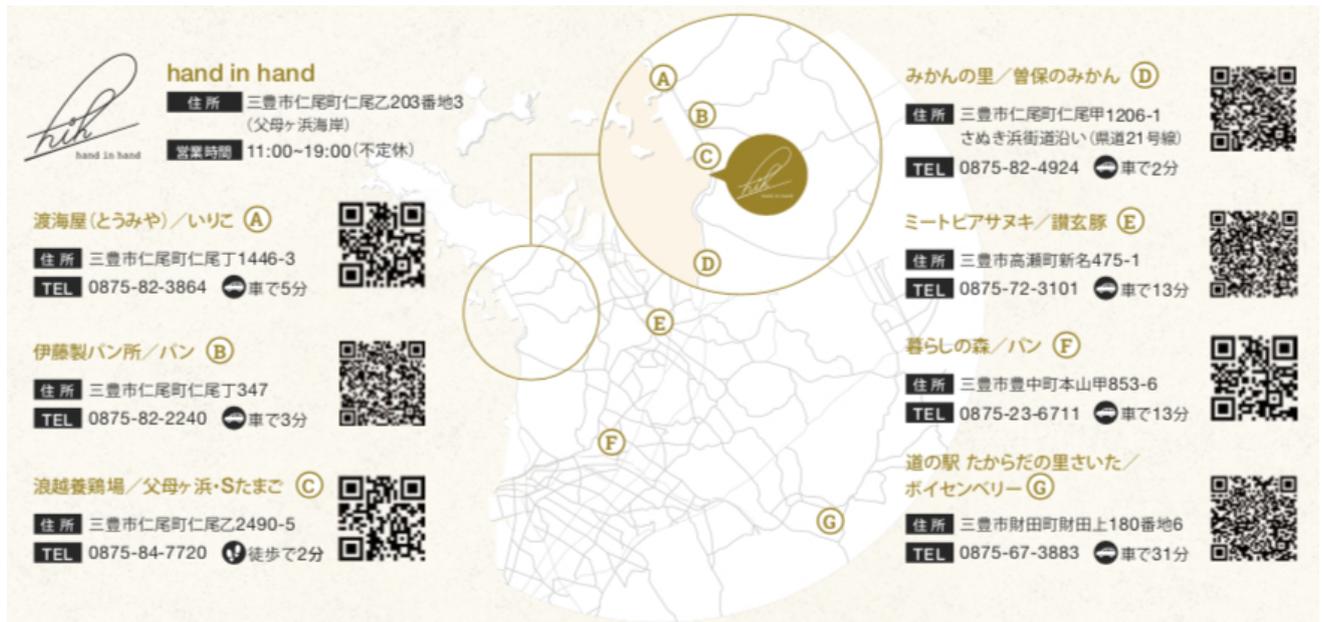
定休日：不定休

Instagram：@handinhand_net



■食材／パートナー店舗情報

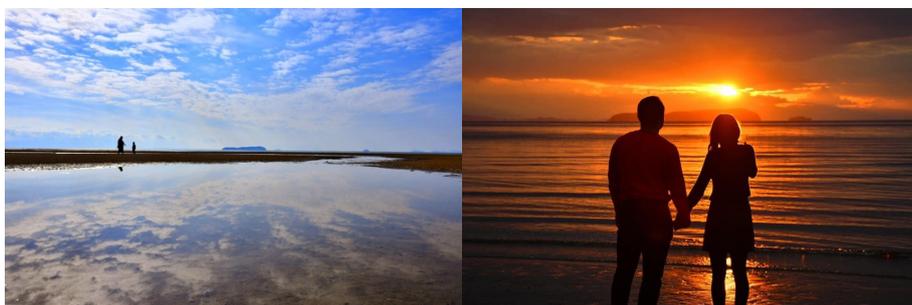
- A：いりこ／渡海屋（三豊市仁尾町仁尾丁 1446-3） tel: 0875-82-3864
 B：パン／伊藤製パン所（三豊市仁尾町仁尾丁 347） tel: 0875-82-2240
 C：父母ヶ浜・Sたまご／浪越養鶏場（三豊市仁尾町仁尾乙 2490-5） tel：0875-84-7720
 D：曾保のみかん／みかんの里（三豊市仁尾町仁尾甲 1206-1） tel：0875-82-4924
 E：讃玄豚／ミートピアサヌキ（三豊市高瀬町新名 475-1） tel：0875-72-3101
 F：パン／暮らしの森（三豊市豊中町本山甲 853-6） tel：0875-23-6711
 G：ボイセンベリー／道の駅 たからだの里さいた（三豊市財田町財田上 180 番地 6） tel：0875-67-3883



■父母ヶ浜について

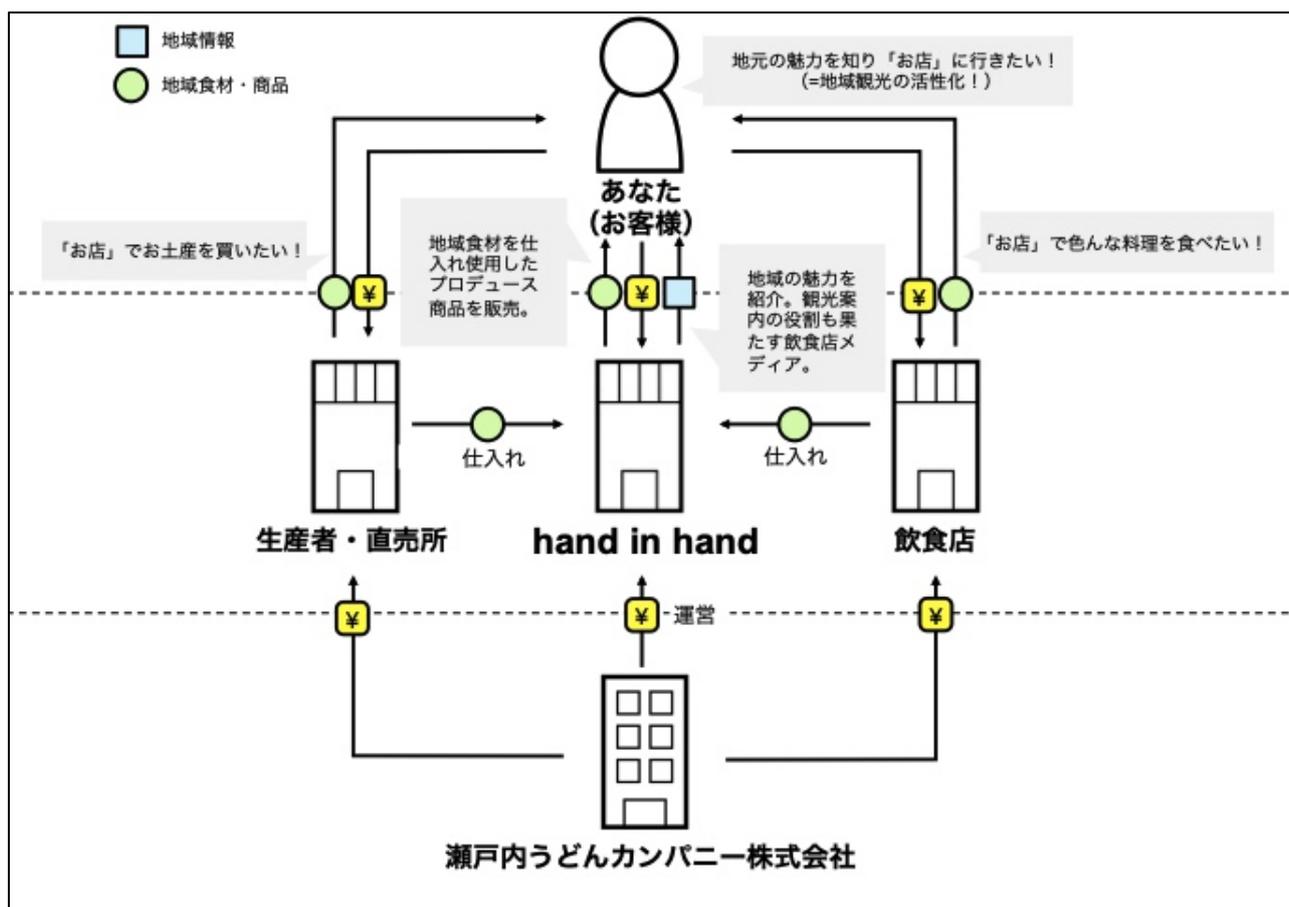
父母ヶ浜は、香川県三豊市にある日本のウユニ塩湖とも呼ばれ、その美しい夕陽は「日本の夕陽百選」にも選ばれる話題の海岸です。干潮時に風がなく水面が波立たなければ、砂浜にできる潮だまり(水たまり)に、天空を映し出す鏡のような光景を見ることができます。さらに夕方の頃には一層美しい光景が広がります。瀬戸内海の天空の鏡。一度は訪れたい絶景フォトスポットです。

<http://www.mitoyo-kanko.com/%E7%88%B6%E6%AF%8D%E3%83%B6%E6%B5%9C/>



■地域の魅力とあなたを繋ぐ飲食店メディアとは？ -観光活性化モデル-

地域の魅力とあなたを繋ぐ飲食店メディア『hand in hand』は、通常の飲食店ではなく、観光の中心拠点としてのメディアの役割も果たす飲食店となります。地域の生産者、飲食店、直売所などの特産品やこだわり食材を仕入れ、オリジナル商品開発をして『hand in hand』で販売しています。お客様には『hand in hand』来店をきっかけとして、地域の魅力を知って頂ける場となっています。お客様は、知って、食べて、お気に入りの魅力を発見し、店舗から近隣にある、それぞれの「お店」へ足を運んでもらえるように取り組んでいます。



< 地域の魅力とあなたを繋ぐ飲食店メディア「hand in hand」観光活性化モデル >

■瀬戸内うどんカンパニー株式会社について

瀬戸内うどんカンパニーは2017年9月に設立された、香川県三豊市の地域会社です。地域資源を生かし、地域発で新しい価値の創出に取り組んでいます。子どもたちの感性を育む家庭用食育キット「さぬきうどん英才教育キット」を自社開発して販売しています。



■ 会社概要

商号 : 瀬戸内うどんカンパニー株式会社
代表者 : 代表取締役 CUO (チーフ・うどん・オフィサー) 北川智博
所在地 : 〒767-8585 香川県三豊市高瀬町下勝間 2373 番地 1
設立 : 2017年9月
事業内容 : 地域資源を活用した商品開発
URL : <http://udoncompany.com/>

瀬戸内うどんカンパニー
Setouchi Udon Company

<お問い合わせ> 瀬戸内うどんカンパニー株式会社 担当: 續 (つづく)
携帯 090-4722-0042 Email: tsuzuku.info@gmail.com