

コンテンツやプロダクトをエンタテインメントに料理するTAMARIBAが初の食品をプロデュース。

## 謎のパクチー料理研究家「アニー」が手がける新ブランドが愛媛県の特産品とコラボレーションした パクチー醤油 『Annie the Phakchi Soy Sauce(アニー・ザ・パクチー ソイソース)』 3月17日(金)～20日(月)に開催の餃子フェスにて初お披露目！

音楽からフードまで様々なエンタテインメントをプロデュースする株式会社TAMARIBA(代表取締役:牧野晃典、所在地:東京都渋谷区原宿、以下TAMARIBA)は、謎の料理研究家「アニー」がプロデュースするパクチーと醤油を組み合わせた調味料 『Annie the Phakchi Soy Sauce(アニー・ザ・パクチー ソイソース)』(以下、本商品)を、2017年3月17日(金)～20日(月・祝)に駒沢公園にて開催される“餃子フェス”にて初お披露目し、同会場にて発売開始致します。

本商品は、日本最大級のフードフェス「肉フェス」のパートナーシップ企業でもあり、日本のKAWAIIを世界に発信するアソビシステムのグループ会社でもあるTAMARIBAが、日本の地方に存在する隠れた“名産品-インディーズフード-”を謎の料理研究家「アニー」がプロデュースするというストーリーを切り口に全国に発信することを目的とした第一弾プロダクトとなっており、今後、この「アニー」が仕掛けるプロダクトやコンテンツを順次発信していきます。

\* 謎の料理研究家「アニー」は本プロジェクトのために開発されたクリエイティブであり、実在する料理研究家ではありません。



↑オフィシャルサイトのビジュアル画像



↑謎の料理家「アニー」

本商品は愛媛県庁の協力により、宇和島市吉田町で創業の明治15年から醤油醸造をてがける“宇和島の醤油”と名水百選にも選ばれた西条市の大地が育む“西条産のパクチー”を組み合わせたパクチー醤油となっております。

レシピ開発は、2014年7月よりフードクリエイティブファクトリーの執筆プロデューサーに就任し、月間100本の記事をプロデュース、テレビ朝日「お願いライキング」や雑誌のレシピ制作、自身の著書の出版もこなす、現在人気急上昇中の料理家でフードコーディネーターでもある“河瀬璃菜(かわせ りな)”さん。

クリエイティブは北海道・札幌をベースに活動するクリエイティブハウス「APRIL(エイプリル)」のアートディレクター・メアラシケンイチ氏が担当。企業や商品のブランディングやスープカレー店「OUCHI」や北海道の新鮮な食材を使った料理を提供する「山猫バル」などをプロデュースする。

本商品をさらに盛り上げるコンテンツとして、数多くのCMソング実績があり、独特の歌声とウクレレが特徴の「ANNIE THE CLUMSY(アニー・ザ・クラムジー)」がオリジナルの楽曲「Add a little spice to your life」を書き下ろし。商品とコラボレーションしたミュージック・ビデオをYouTubeや本商品オリジナル・ウェブ・サイトにて近日公開致します。

## 【製品概要】

名称: しょうゆ加工品  
商品名: Annie the Phakchi Soy Sauce(アニー・ザ・パクチー・ソイソース)  
内容量: 120ml  
価格: 680円(税抜)

原材料: しょうゆ(大豆(遺伝子組換えでない)・小麦を含む)、ごま油、  
パクチー(国産)、醸造酢、にんにく(国産)、調味料(アミノ酸等)、  
カラメル色素、甘味料(甘草・ステビア)、保存料(パラオキシ安息香酸)

保存方法: 直射日光を避け常温で保存  
販売者: 株式会社TAMARIBA  
製造者: 旭合名会社(愛媛県宇和島市吉田町東小路甲112)



OFFICIAL SITE :<http://www.anniethephakchi.com>

## ◇レシピ開発◇

### <河瀬璃菜(かわせ りな)プロフィール>

料理研究家 フードコーディネーター

「食を通して大切な人とのくらしをもっと楽しく」という意図に基づき、レシピ開発や料理教室講師、イベント企画運営、メディア出演、コラム執筆、執筆プロデュースなど、食に関わる様々な活動を展開。2014年7月よりフードクリエイティブファクトリーの執筆プロデューサーに就任し、月間100本の記事をプロデュース。

#### 【書籍】

ジャーではじめるデトックスウォーター(双葉社)、決定版! 節約冷凍レシピ(宝島社)

#### 【TV出演】

テレビ朝日 / 「お願いランキング」、「はくがある」、TOKYO MX / 「ひるキュン」

HP: <http://foodcreativefactory.com/>

BLOG: <http://lineblog.me/linakawase/>

Twitter: <https://twitter.com/Linasuke0508>



## ◇アートワーク◇

### <株式会社APRIL(エイプリル) /

代表取締役 メアラシケンイチ プロフィール>

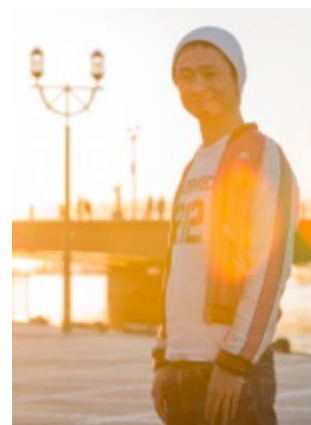
アートディレクター

北海道・札幌を中心に企業のブランディングや商品開発や広告制作を行なうアートディレクター。

クリエイティブ・ハウス「エイプリル」を主催するほか、スープカレー店「OUCHI」や「山猫バル」等の飲食店もプロデュースする。

商品開発・ブランディングから飲食店まで様々なジャンルのコンテンツを開発。

HP: <http://www.april-cr.com/>



## ◇ミュージック◇

### <annie the clumsy(アニー・ザ・クラムジー) プロフィール>

2010年よりFlight of the Conchordsに影響を受け、宅録で音楽制作を始める。YouTubeやSoundCloudにて主にウクレレを使用した楽曲の発表を続け、2012年、1st Demoアルバム「Annie the clumsy vol.1」を自主リリース。2014年同作を元にGOTOWN RECORDSより初の流通盤、「from my messy room」を発表。CMソングの歌唱・作詞作曲等に携わりながら都内を中心に活動。2015年、Rallye Labelより2ndアルバム「Inside Her Fancy Brain」をリリース予定。

HP: <http://annietheclumsy.tumblr.com/>

You Tube: <https://www.youtube.com/user/yaamoolanna>



【RECOMMEND MENU by Annie the Phakchi Soy Sauce】

「Annie the Phakchi Soy Sauce (アニー・ザ・パクチー・ソイ・ソース)」を使ったオススメレシピをご紹介します。

《卵かけ御飯》



作り方

①炊きたてのご飯に卵をのせ、醤油とパクチーをかけてできあがり。

材料(1人前)

ご飯 1膳  
卵 1個  
パクチー 適量  
パクチー醤油 適量

《パクチー餃子》



作り方

①ボールに挽き肉、野菜、調味料を入れ粘り気が出るまでよく混ぜる。  
②皮の回りに水を塗り、①の具を包む。  
③フライパンにサラダ油を熱し餃子を並べる。焦げ目が茶色くついたら、餃子の半分が隠れるぐらい水を入れ蓋をする。  
④餃子の皮の中がぷくぷくと沸騰したら、水分を飛ばしパリッと仕上げる。  
⑤お皿に盛り付けてお好みで刻みパクチーを乗せてできあがり。

\*餃子のたれにパクチー醤油を適量とお酢をお好みで

材料(1人前)

豚挽肉 300g  
白菜orキャベツ(荒みじん切り) 100g  
ニラ(荒みじん切り) ½束  
椎茸(荒みじん切り) 3個  
パクチー(荒みじん切り) 30g  
おろしニンニク 1cc  
おろしショウガ 2cc  
餃子の皮 30枚  
〈調味料〉  
パクチー醤油 小さじ1/2  
酒 小さじ2  
みりん 小さじ1  
オイスターソース 小さじ1  
鶏ガラスープの素 小さじ1/2  
ごしょう 適量  
ごま油 小さじ1  
サラダ油(焼く時用) 適量

《パクチーとビーツのサラダ》



作り方

①葉物類は水に浸したあと水分をよく切っておく。  
②お皿に盛り付けてスライスしたビーツ、アカタマネグを飾り付ける。  
③合わせておいたドレッシングと細かく刻んだナッツをかけてできあがり。

材料(1人前)

パクチー(5cmくらいにカット) 50g  
ペビーレタス 25g  
ビーツ 適量  
赤玉ねぎ 1片  
ナッツ類 1本  
〈ドレッシング〉  
パクチー醤油 大さじ1  
レモン 小さじ1/2  
オリーブオイル 小さじ1

《ムール貝の和風ペロンチーノ》



作り方

①パスタを規定の時間塩を入れて茹でる。  
②フライパンにオリーブオイル、にんにく、赤唐辛子を入れ弱火で香りを出す。  
③②にムール貝を入れ蓋をし、火が通るまで蒸し焼きにする。  
④茹で上がったパスタを③に入れ、パクチー醤油を全体に馴染ませ火を止める。  
⑤お皿に盛り付けてお好みの分量のパクチー、チーズ、ブラックペッパーを加えて出来上がり。

材料(1人前)

パスタ 100g  
ムール貝 6個程度  
パクチー 適量  
にんにく(みじん切り) 1片  
赤唐辛子 1本  
パクチー醤油 大さじ1  
オリーブオイル 大さじ1  
ブラックペッパー 適量  
塩 適量  
チーズ お好みで



〈Annie the Phakchi Soy Sauce 統括プロデューサー TAMARIBA 吉田茂雄 のコメント〉

「ここ数年地方都市の観光PRの仕事をして頂く中で、日本の原風景のような風景を目の当たりにしたり、その土地で育まれる食材を食べる機会にめぐまれ、私自身が感銘を受けた日本の原風景の味を発信していきたいという思いが強くなっていました。そういった中、企業タイアップでパートナーシップを結んでいる餃子フェスにご縁で知りあった料理研究家河瀬さんのレシピに出会い商品開発を決意しました。ベースとなる醤油には観光PRの仕事で味わった愛媛県の醤油が浮かび、パクチー醤油の開発に共感して頂ける旭醤油の中川さん、農家の黒田さんと会うことができました。

美味しいものをつくれるという各地域の生産者の皆さんの最大の強みを活かし、新規性のある商品開発、デザイン、ストーリーをプラスした新たな商品を作ることで、地方と都市部をつなぐという新しい商品開発の仕組みを作り上げることができました。今後も同様の取り組みを各地方で行っていきたいと思います。」

Annie the Phakchi Soy Sauce

オフィシャルサイト(ティザー) 公開中

[anniethephakchi.com](http://anniethephakchi.com)

「Annie the Phakchi Soy Sauce(アニー・ザ・パクチー・ソイソース)」初お披露目はこちらの会場にて！！

〈餃子フェス 2017概要〉

- ◆日時: 2017年3月17日(金)~3月20日(月・祝)  
3月17日 12:00~21:00  
3月18日・19日 11:00~21:00  
3月20日 11:00~20:00
- ◆会場: 駒沢オリンピック公園 中央広場
- ◆料金: 入場料無料 食券・電子マネー利用可能  
※食券は1枚600円(税込)
- ◆チケット: ローソンチケット <http://l-tike.com/gyo-zafes2017/>  
<1> 食券5枚綴り 3,000円  
<2> ファストチケット1枚(500円)付き食券4枚綴り 2,900円  
<3> ファストチケット1枚 500円



- ◆主催: 餃子フェス TOKYO 2017実行委員会(AATJ株式会社、株式会社ニッポン放送)
- ◆特別協力: 東京急行電鉄株式会社
- ◆後援: 世田谷区
- ◆協賛: au WALLET プレスケア
- ◆餃子フェス公式サイト <http://gyo-zafes.jp>

<< 紙/誌面上でのお問い合わせ先(一般消費者向け) >>

株式会社 TAMARIBA  
[phakchi@tamariba.tokyo](mailto:phakchi@tamariba.tokyo)

【本件に関するお問い合わせ先(報道)】

株式会社TAMARIBA(タマリバ) : 吉田 Mail : [phakchi@tamariba.tokyo](mailto:phakchi@tamariba.tokyo)  
株式会社III Three(アイスリー) : 森谷 TEL : 03-6455-3527 Mail : [office@iii-three.co.jp](mailto:office@iii-three.co.jp)