

会 社 名 石 垣 食 品 株 式 会 社
代表者名 代 表 取 締 役 会 長 石垣 裕義
(コード番号 2901 東証 JASDAQ スタンダード)
問 合 せ 先 経 理 総 務 部 (電 話 03-3263-4444)

京都一乗寺「648471 むしやしない」との協業開始について

～代表 鵜野友紀子氏(世界で唯一の「豆乳パティシエ」)との協業で合意～

石垣食品は、世界で唯一の豆乳パティシエがいるお店・京都一乗寺「648471 むしやしない」代表 鵜野友紀子氏と、商品開発等の協業を行うことで合意いたしましたので、お知らせいたします。

■「石垣食品」の商品開発

石垣食品は、世界初の水出し麦茶である「フジミネラル麦茶」や、一般小売店向の市場を開拓した「国産ごぼう茶」、昨今見直されている「杜仲茶」などを販売しています。麦茶は、ノンカロリー・ノンカフェインであることから、妊娠中の女性やお子様、年配の方まで安心してお飲み頂けるものとして見直されています。またごぼう茶もアンチエイジングの見地から注目を受け、一定の市場を保っております。

石垣食品は、健康と食という見地から、価値のある良い新食品の開発を続けております。

■鵜野友紀子氏と京都一乗寺「648471 むしやしない」

鵜野友紀子氏は、京都市で生まれ 10 代の頃のアルバイトを機に調理に関心を持ち、料理人の世界に入りました。洋菓子への下積みや修行を経て 2006 年にオーナーパティシエールとして京都一乗寺に『むしやしない』をオープン、身体に良いのは知っているけど美味しくないと言われることの多い豆乳を、美味しく頂ける新ジャンルを開拓しました。

その後、食物アレルギーを持つお子様でも安心して食べて頂ける、小麦・卵・乳成分 完全不使用のアレルゲンフリーケーキ「ミラクル＊ケーキ」の本格販売を開始。2016 年には、安全安心で美味しい原料を自給すべく自社農場「むしやファーム」を創設。また、植物性料理やプラントベースフードの育成のため、一般社団法人 植物性料理研究家協会の代表理事を務めています。

日夜挑戦と研究を重ね、マスメディアで多く紹介されている、「世界で唯一の豆乳パティシエ」です。

京都一乗寺むしやしない URL: <https://648471.com/>

うのゆきこ公式サイト URL: <https://unoyukiko.com>

■両者の協業について

石垣食品と、鵜野友紀子氏および 648471 むしやしないは、協業を開始することで合意いたしました。

誰もが健康や美味しさを実感できる新食品を共同して開発するなど、協業を進めてまいります。