



新聞稿
即時發布
[按此](#)下載高清圖片

百農社與日本知名創意總監佐藤可士和先生合作 推出全新品牌「OMUSUBI」



(香港，2022年1月11日)

董事長 西田宗生：

很久很久以前，對人好、對地球好、令人安心安全的「御結」從此誕生了。

百農社的公司理念是「創造百年後的『農』」。我們的使命是傳承御結文化，守護農業，支持我們的顧客、農家、員工和合作夥伴的生活，不僅是為了我們這一代，也是為了下一代以及再下一代。從2011年我們的第一間店舖開業至今，已超過10年。我們與香港的顧客攜手將御結文化推廣至香港整個城市。目前，我們已開設超過100間分店。在遠離日本的海外，日本米御結成為人們日常生活的一部分並作為一種飲食文化紮根，香港乃首個例子。我們希望通過發布新品牌，讓我們前人培育出來的御結重生。



◆促成新品牌發布的由來

首先，是關於我們為了確保御結安心安全所做的努力。

幾年前，我在太古站遇到的一位女顧客對我說：「今天的御結是買給我5歲和9歲的孩子們。因為我的孩子們腸胃不好，所以我會選購安心安全的食物給他們。」這再次令我明白到御結的價值是「安心安全」。由這經驗，我們決定再次回歸「御結要對人好」這原點。新品牌的御結所用的大米，我們都只會從真實地認識見過面的農家那裡採購。我們精心挑選使用最少的農藥、種植和生產管理完善的最優質稻米。透過使用安心安全的稻米，御結亦自然會變得更美味。

第二，關於環境保護。

近年氣候變化和異常天氣嚴重影響了我們的稻米生產地。

我們的御結所用的稻米是來自豐饒大自然的恩賜，所以我們決定回歸「對地球環境友善」這原點。於是，我們大膽地在新品牌的產品包裝和店舖上採用更環保的設計。此外，在耕種稻米過程中與生產地一起實行更多保護環境的措施，例如廢止使用以膠囊控制施肥時間的包膜肥料以抑制甲烷的排放。

第三，關於御結的全球擴展。

我們希望把御結這個飲食文化帶給全世界的顧客。為此，把品牌名稱、產品名稱、設計和交流方式都從國際性的角度重新審視，以讓它們不論在世界任何地區都能受落。御結原本就是不分時差、地域、種族、性別或年齡的不受拘束的食物。我們相信，正是在香港這個多元化的城市，誕生於日本的御結文化可以獲得重新定義和更多投資，而發展成為世界通行的飲食文化。

安心安全、環境保護、全球擴展。我們本著這三個關鍵信念建立了這個新品牌。在建立新品牌時，有一位與我們擁有相同願景的強大合作夥伴加入我們，他就是負責UNIQLO整體品牌及創意策劃，日本首屈一指的創意總監佐藤可士和先生。

◆佐藤可士和先生

在這一年多的時間，我們對新品牌進行了多番討論。

第一個下的決定就是新品牌的名稱。日本sushi（即壽司）世界聞名，但卻很少人知道omusubi（即御結）。為表現我們要繼承前人所建立的御結飲食文化並將其宣揚至全世界的強烈意願，於是我們決定直接將新品牌命名為OMUSUBI。

商標由一個紅色的三角形標誌和一個由OMUSUBI字母組合而成的三角字樣所組成。紅色的品牌顏色代表了「太陽賜予的大自然祝福」和「御結應該對人好、對地球好」的溫暖心意。



◆關於產品和產品包裝

· 御結的品質

我們非常自豪地使用嚴選指定農家出產的低農藥和無害環境的最優質稻米。我們使用的第一種稻米是日本宮城縣美里町的一款名為「一見鍾情米 (Hitomebore)」的品牌。美里町是「大崎耕土」的地區之一，因其傳統的水資源管理和可持續的稻米耕種方式，於2017年獲認證為「世界農業遺產」。我們的新品牌網頁上亦有介紹該生產地和當地的農家。

· 御結的包裝

我們將部分包裝改用紙質材料，從而減少塑膠薄膜的使用量。

· 湯

湯是御結的最佳拍檔，我們的湯皆採用富有日本天然食材製鮮味的「出汁」（即日式高湯），而且不含任何化學調味料。包裝方面，我們亦選用環保紙材。

· 飲品

焙茶、綠茶和咖啡均為日本製造。包裝方面，我們使用更容易回收的鋁罐。另外兩種果汁為香港製造。包裝方面，除瓶蓋外，使用100%循環再生的塑膠。

◆關於店舖設計

首間店舖於2022年1月11日在中環國際金融中心商場開業。主要材料為白布、黃銅和白木。以環保為前提亦是其中一大特色。我們使用了大量天然物料和可回收物料，與我們現有同規模的店舖相比，塑膠使用量減少超過70%。

◆百農社的願景、未來計劃

我們直至2030年的長期計劃是希望在全球開設10,000間新品牌OMUSUBI的店舖。

中期計劃是新品牌OMUSUBI在2025年前以亞洲為中心開設2,000間店舖。

實現中期計劃的主要里程碑之一是建設OMUSUBI超級工場(OMUSUBI Giga Factory)。工程將於2023年在香港展開。

最後，讓我總結一下達成2030年長期計劃所能實現的事。

首先，日本米使用量，以糙米為基準計算，每年最多達140,000噸，約佔日本的主要食用稻米總產量的2%。然後，通過開設更多的店舖，將直接創造約50,000個職位。御結的最大每日產量達至1,000萬個。此外，我們整個集團會以2030年實現碳中和為目標。



圖片：



新品牌命名為OMUSUBI，以表現繼承前人所建立的御結飲食文化，並將其宣揚至全世界的強烈意願。商標由一個紅色的三角形標誌和一個由OMUSUBI字母組合而成的三角字樣所組成。紅色的品牌顏色代表了「太陽賜予的大自然祝福」和「御結應該對人好、對地球好」的溫暖心意。



由創意總監佐藤可士和先生設計的首間店舖在香港中環國際金融中心商場開業。新店主要概念為簡約、溫暖及現代日本風格，主要材料為白布、黃銅和白木，以締造一個可擴展到全世界的標誌性品牌。



百農社國際有限公司創辦人兼董事長西田宗生先生進行剪綵儀式，慶祝首間OMUSUBI店舖於中環國際金融中心商場隆重開幕。

產品概要：



OMUSUBI菜單共有超過20種口味的御結，包括全新口味[御結]紅雪蟹柳特濃海膽醬、[御結]香辛醬油金平蓮藕、及[御結]日本紀州無核梅乾等。



綠茶 — 全新OMUSUBI環保樽裝飲品採用鋁罐，另有果汁採用100% rPET回收物料，以減少使用以石油製造的塑膠產品。



鮭魚石狩味噌湯 — OMUSUBI 的新菜單包括以新鮮食材烹製的和風湯品。

-完-



關於百農社國際有限公司

由西田宗生先生於 2010 年在香港創立，由「創造百年後的『農』」這理念所誕生，希望振興日漸式微的日本農業。自 2011 年在香港開設日本御結專門店「華御結」的首間分店以來，目前已在香港擁有 100 多間店舖，並設有包含辦公室及百農社學院（教育中心）的中央食品工廠，僱員超過 600 人。成功令日本御結文化在香港紮根後，於2022年推出新品牌OMUSUBI，期望將日本傳統的御結文化原汁原味帶給全世界的客人。百農社致力為顧客提供高品質的產品，對生產流程和農業規範進行嚴格管理。

更多資訊請留意OMUSUBI的官方社交平台

Instagram: [@omusubi.store](https://www.instagram.com/omusubi.store)

Facebook: <https://www.facebook.com/omusubi.store>

傳媒聯絡

有關更多資料或訪問安排，歡迎隨時聯絡：

Annie Chiu | achiu@golin.com | (852) 2501 7972

Cindy Yuen | cyyuen@golin.com | (852) 2501 7938