

新聞稿

即時發布

[按此下載高清圖片](#)

OMUSUBI 全新分店進駐銅鑼灣崇光百貨

延續可持續理念 炮製正宗和式風味

限時驚喜禮遇：購買任何 2 款或以上產品即送棉質購物袋 1 個



(香港，2022 年 9 月 28 日)

百農社於 2011 年在香港開設首間店舖，逾 10 年以來累積分店已超過 100 間，與顧客攜手將御結文化推廣至整個城市。為了更全面地將御結的傳統精髓帶給全世界的客人，百農社於 2022 年創立了全新品牌「OMUSUBI」，並請來日本殿堂級設計大師佐藤可士和先生擔任品牌創意總監。繼今年 1 月於中環國際金融中心商場開設首間分店，OMUSUBI 的第 2 間分店即將於銅鑼灣崇光百貨隆重開幕，繼續以嚴選之新鮮健康食材，為客人炮製安心安全的和式滋味。品牌創辦人西田宗生先生表示，未來將積極發展 OMUSUBI 業務版圖，預期更多分店將於今年內陸續登場。

為慶祝新店開幕，OMUSUBI 推出多款單品及套餐，包括 3 款精選御結，與新品日本產黑豚野菜味噌湯（六白黑豚使用）成為最佳配搭。新店同步推出限定三重賞優惠，以窩心禮遇為客人送上驚喜！

突顯食材魅力之精選推介

產品	特點
<p data-bbox="209 465 504 555">日本產黑豚野菜味噌湯 (六白黑豚使用)</p> 	<ul data-bbox="671 465 1374 768" style="list-style-type: none"> • 以根莖類蔬菜、豬肉為基底，配搭日式高湯烹煮而成的日本經典湯品 • 選用了日本產六白黑豚肉烹調，其脂肪含量適中，油香令湯底更顯鮮味香濃 • 以「日本三大七味粉老舖」之一，八幡屋礒五郎的七味粉點綴，添上微辛滋味
<p data-bbox="209 1059 560 1099">[御結] 九州三池產辛口高菜</p> 	<ul data-bbox="671 1059 1390 1312" style="list-style-type: none"> • 與博多經典品牌「博多之味 yamaya」合作的出品 • 加入了唐辛子醃製的辛口高菜是九州名物，帶有微辛的鮮香和麻油風味 • 選用肉厚且鮮味濃厚的九州產高級三池高菜，既開胃又清爽

[御結] 青唐辛子味噌辛香燒牛舌



- 將仙台名物牛舌以鹽燒烹製，再配上青唐辛子味噌口味的「南蠻味噌」
- 牛舌以前舌部分厚切成粒狀，口感彈牙而且肉味香濃
- 味道微辣又冶味，與白飯一同品嚐，風味更佳

[御結] 紅雪蟹柳特濃海膽醬



- 加入高比例海膽蓉，把海膽濃郁豐厚的口感如實呈現
- 海膽已作全熟加熱處理，大人和小朋友都可以吃得安心安全
- 餡料拌以厚實鮮甜的紅雪蟹柳，令口感更細膩而豐富

新店限定三重賞優惠

為慶祝銅鑼灣崇光百貨店全新開幕，由 9 月 30 日至 10 月 6 日特別準備了新店限定三重賞優惠，與客人一同分享喜悅！



第一重賞：凡購買任何御結可以優惠價\$30 換購任何 1 款湯品 (3 選 1，價值\$48)



第二重賞：凡購買任何便當送自選鋁罐飲品 1 款 (價值\$17)，另可以優惠價\$30 換購任何 1 款湯品 (3 選 1，價值\$48)



第三重賞：凡購買任何兩款或以上產品，即送 OMUSUBI 由著名日本創意總監佐藤可士和先生設計商標之棉質購物袋 (價值\$120)

銅鑼灣新店

地址：銅鑼灣崇光百貨地庫 2 層 17 號舖

開幕日期及時間：2022 年 9 月 30 日 (中午 12 時)



關於品牌理念

一 · 安心安全

OMUSUBI 認為「御結要對人好」，因此只會從真實認識、並曾見面的農家那裡採購御結所用的稻米。透過精心挑選以低農藥及完善管理生產出來的優質稻米，確保安心安全，御結亦自然會更美味。

二 · 環境保護

御結所用的稻米是來自豐饒大自然的恩賜，所以 OMUSUBI 在製作御結的同時，也重視「對地球環境友善」這原點。因此，除了產品包裝和店舖上採用了更環保的物料，與 OMUSUBI 合作的農家亦在耕種稻米過程中，實行更多保護環境的措拖，例如停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。

三 · 和式傳統

日本米貴為和食餐桌上的主角，因此 OMUSUBI 嚴選的稻米在光澤、香氣、甜度與回甘都非常出色。與稻米配搭成為御結的餡料，往往由日本傳統鄉土料理演變而成，並選用時令食材炮製，帶出正宗和式風味。而湯品更是以日本天然食材製成的出汁（即日式高湯）為基礎，再演變成鮮味濃郁且不含化學調味料的健康料理，是客人開胃又飽腹的最佳之選。



品牌創意總監——佐藤可士和先生

以「安心安全、環境保護、和式傳統」這三個關鍵理念創立的 OMUSUBI，邀請了一位擁有相同願景的強大夥伴加入，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。

日本 Sushi（即壽司）世界聞名，卻很少人知道 Omusubi（即御結）。為表現我們要繼承前人建立的御結飲食文化，並將其宣揚至全世界的強烈意願，我們決定直接將品牌命名為 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，亦表達了董事長西田先生和百農社的熱情。而 O·MU·SUBI 的三角形字樣排序，相信也是讓人記住品牌名稱的一種有趣方式。

貫徹可持續理念

OMUSUBI 由食材、包裝至店舖設計物料，都以可持續性為前提，期望客人在享受美味的同時，也為環保出一分力。其中 100%來自日本的稻米，均以低農藥及環保手法耕種；御結的包裝亦局部使用紙質材料以代替塑膠；綠茶、茉莉花茶及咖啡的包裝則選用更容易回收的鋁罐；而果汁的包裝除瓶蓋外，也 100%使用了循環再生的塑膠。此外，店舖裝潢的主要物料為有機棉與黃銅，與我們現有同規模的店舖相比亦減少了部分塑膠使用量。



銅鑼灣分店

地址：銅鑼灣崇光百貨地庫 2 層 17 號舖

營業時間：

星期一至日：10:00-22:00 (以崇光百貨營業時間為準)

中環分店

地址：中環國際金融中心商場 1 樓 1061 號舖

營業時間：

星期一至五：08:00-22:00

星期六、日及公眾假期：09:00-22:00

-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>

Website: <https://www.omusubi.store/zh-hk/>

傳媒聯絡

有關更多資料或訪問安排，歡迎隨時聯絡：

Alston | eggcellent@wifi-egg.com | (852) 9820 9454

Cathy | cathy.to@hyakunousha.com | (852) 9719 0911