

新聞稿

即時發布

按此下載高清圖片

OMUSUBI 一周年感謝祭 全新分店進駐太古坊、蘭桂坊
糅合可持續理念 正宗和風嚐味之旅 獻上日式御結湯品的搭配藝術
太古坊限時三重精彩禮遇：購滿 \$50 即送日式手提袋 1 個



(香港，2023 年 1 月 11 日)

百農社 2011 年於香港開設首間店舖，致力推廣日本御結文化，逾 10 年間累積分店已超過 110 間，足跡遍布全港。為了將御結的傳統精髓帶給全世界的客人，百農社於 2022 年創立全新品牌「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，以及將「對地球環境友善」的理念於各項品牌細節之中貫徹執行。繼去年於中環國際金融中心商場及銅鑼灣崇光百貨開設分店，適逢 OMUSUBI 品牌開業一周年，全新鰻魚涌太古坊分店已於上周四（2023 年 1 月 5 日）隆重開幕，而中環蘭桂坊分店則定於本月 12 日開始試業，進一步擴展 OMUSUBI 於港島核心地段版圖，並繼續嚴選新鮮健康食材及使用指定農家出產的低農藥和無害環境的最優質日本產稻米，匠心調製出安心安全、高品質的正宗和風滋味，呈獻日式搭配藝術的味覺享受。

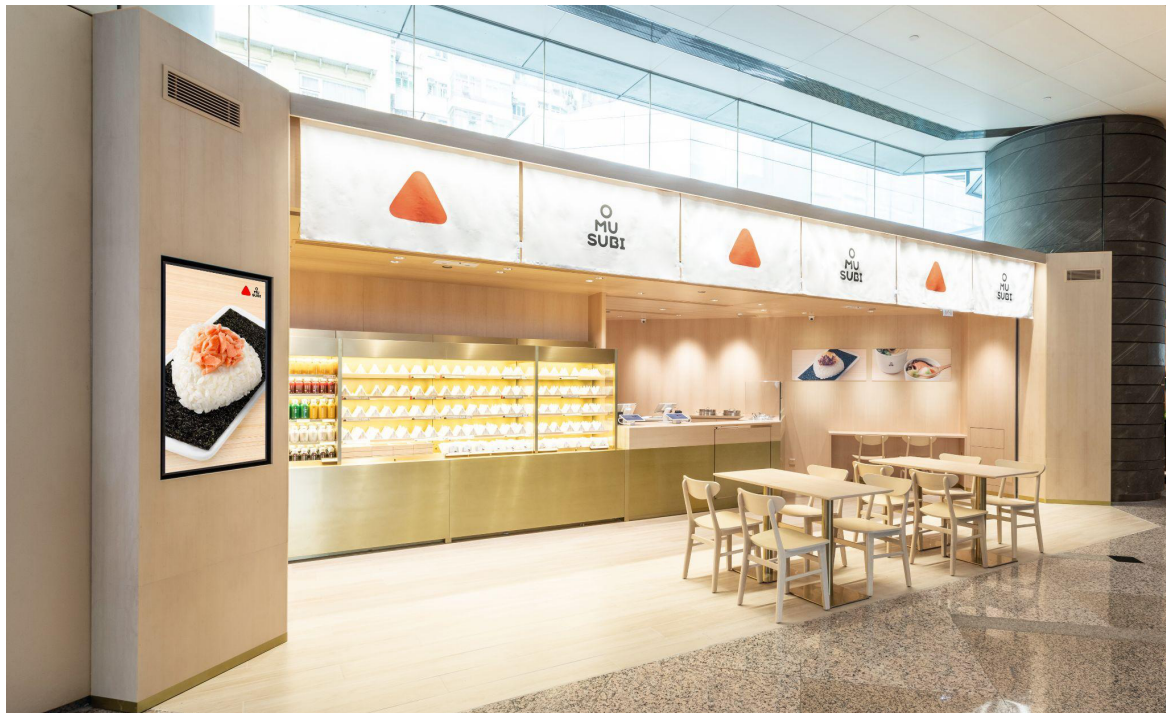
品牌創辦人西田宗生先生表示：「短期內除了持續發展本地業務之外，隨著出入境限制放寬，我們正積極部署 OMUSUBI 海外分店開業計劃。」



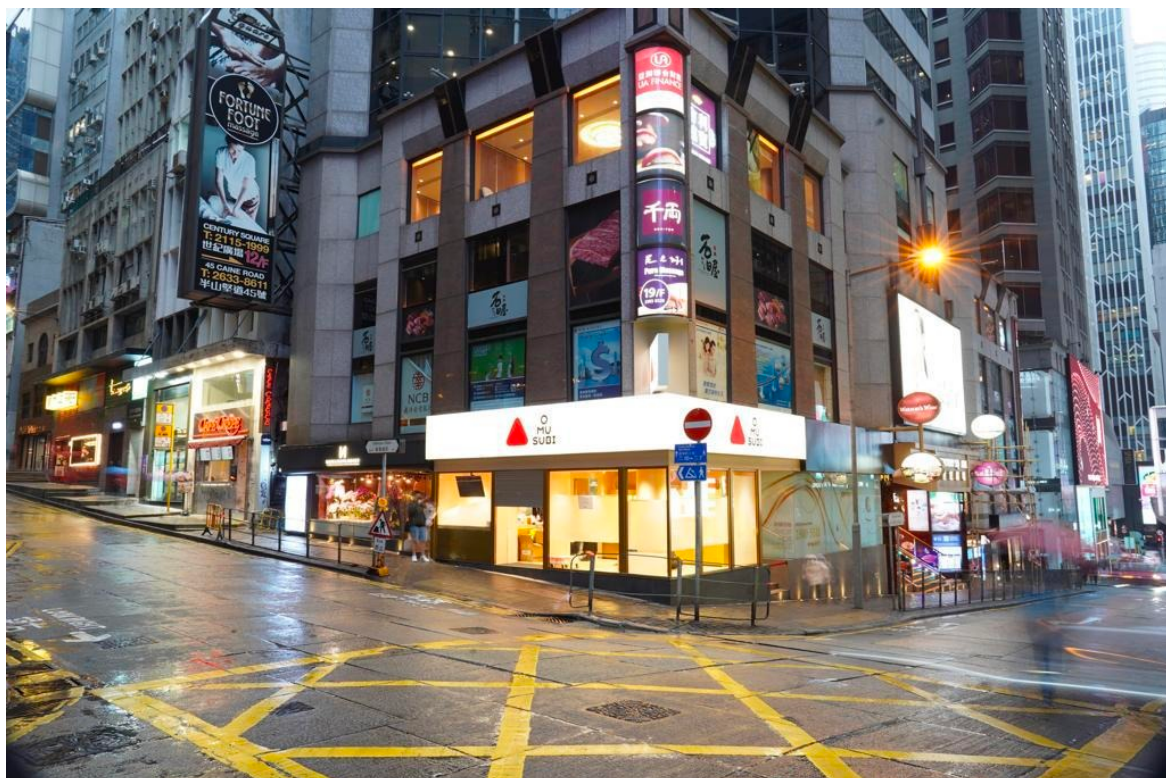
太古坊新店為首間 OMUSUBI 分店提供座位區供客人購買後即時享用熱湯及御結等美食，整體店舖設計繼續由品牌創意總監佐藤可士和先生策劃，貫徹環保概念，主要材料為白布、黃銅和白木，展現了品牌一致性。

為慶祝 OMUSUBI 一周年及新店開幕，OMUSUBI 推出多款限定單品，包括和風蜆肉昆布清湯、[御結] 紅雪蟹膏帆立貝及二月登場的 [御結] 北海道產炙燒明太子，菜單合共超過 20 款口味御結及 3 款由日本天然食材製成的日式高湯，多種配搭完美展現出日本地道風味。此外，OMUSUBI 一周年感謝祭優惠更一浪接一浪，太古坊新店率先推出限定三重賞，包括送出精美日式棉質手提袋（價值 HK\$90）和湯品套餐優惠等；第二浪亦將於農曆新年後緊接登場，以限時精彩禮遇為顧客送上周年及新店開幕驚喜！

擴展港島區版圖 坐落核心地段



位於鰂魚涌太古坊新店，為上班人士提供優質新鮮的健康膳食選擇。



位於中環蘭桂坊世紀廣場新店，為享受美食的消費群、遊客及白領等體驗日本傳統御結文化。

限定推介 突顯食材魅力

產品	特點
和風蜆肉昆布清湯 	● 由北海道南部出產的真昆布，與北海道礼文島出產的利尻昆布，加上鮮冬菇與海鹽調味，與飽滿的蜆肉及新鮮的蔥花配合，使清湯更富鮮味，提升層次感。 ● 湯中原料真昆布肉質比較厚，味道鮮甜。同屬高級珍品的利尻昆布，為高湯添加了淡雅的鮮香及澄淨的色澤。
[御結] 紅雪蟹膏帆立貝 	● 嚴選產自青森縣的原粒帆立貝，加上混和了絲絲紅雪蟹柳的紅雪蟹膏，濃郁香氣與豐厚口感，成為極致豪華的雙重享受。
[御結] 北海道產炙燒明太子（二月推出） 	● 選用高品質，且口感粒粒分明的北海道產鱈魚卵製成的明太子。 ● 先於當地工場醃製，即時鎖住鮮味。然後將原條明太子切至較大顆粒，並經過火炙工序炭火香烤表面帶出焦香風味，內層保持鮮嫩柔軟，有著仿如刺身一般的新鮮口感。 ● 明太子已經過長時間低溫加熱處理殺菌，大人與小朋友都可安心享用。

展現『御結+高湯』搭配藝術

日本家庭中御結與湯品是不可分割的最佳拍檔。OMUSUBI 為大家帶來高品質的日式御結與高湯，以最佳食物搭配，和你踏上正宗和風嚙味之旅。



『御結+高湯』推介配搭 1

湯品：和風蜆肉昆布清湯

御結：[御結]日本紀州無核梅乾 / [御結]北海道產炙燒明太子

配搭特色：以和風蜆肉昆布清湯的鮮甜配襯[御結]日本紀州無核梅乾的酸甜梅子，味道清新開胃，呈現地道和風的最低卡食法；或搭配[御結]北海道產炙燒明太子，明太子的微辛顆粒口感更適合以清湯中和口味。想令味覺享受更多變化，可利用御結和湯品自製另一日式傳統料理「茶漬飯」，簡單方便又可發掘多重驚喜滋味。（食法：可先吃蜆肉並去掉蜆殼，再加入味道較清新的御結，例如梅乾、明太子或秋鮭三文魚，即可令清湯變成熱食湯飯）



『御結+高湯』推介配搭 2

湯品：京都腐皮豆乳昆布湯（柚子風味）

御結：[御結]香辛醬油金平蓮藕 / [御結]青唐辛子味噌辛香燒牛舌

配搭特色：京都腐皮豆乳昆布湯（柚子風味）作為日式素湯，與[御結]香辛醬油金平蓮藕口味匹配，成為完美的素食組合；湯品當中的腐皮、豆乳、昆布等軟身湯料配上蓮藕、甘筍等御結食材，可帶出鮮明清爽口感。想刺激味覺，不防將惹味香辣的[御結]青唐辛子味噌辛香燒牛舌配此湯品，溫和與香辣滋味相互碰撞，呈現出迥然不同的味蕾衝擊。



『御結+高湯』推介配搭 3

湯品：黑豚汁 (「六白」黑豚肉使用)

御結：[御結]紅雪蟹膏帆立貝 / [御結]北海道產炙燒明太子

配搭特色：黑豚汁 (「六白」黑豚肉使用) 與[御結]紅雪蟹膏帆立貝分別嚴選高品質日本產豪華食材，讓豐富口感層疊而出。再以[御結]北海道產炙燒明太子的辛辣味襯托湯中白味噌的醇厚感，鮮味更上一層樓。

第一浪：太古坊新店限定三重賞優惠

為慶祝太古坊全新分店開幕，OMUSUBI 特別準備了限定三重賞優惠，與客人一同分享喜悅！



第一重賞：於 11 時後，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飲品 1 款 (價值 \$17 起)，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：凡購買任何產品滿 \$50 或以上，即送 OMUSUBI 日式棉質手提袋乙個（價值 \$90），每人只限換領 1 個，送完即止

三重賞優惠期：即日起至 2023 年 1 月 20 日

第二浪：詳情將於稍後公布，敬請密切留意。



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施，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（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（壽司）世界聞名，卻很少人知道 Omusubi（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。



太古坊分店（新店）

地址：鰂魚涌英皇道 979 號太古坊德宏大廈 1 樓 E 舖

營業時間：

星期一至五：07:30–20:00

星期六：07:30–14:30

星期日及公眾假期：休息

蘭桂坊分店（新店於 2023 年 1 月 12 日起試業）

地址：中環德己立街 1–13 號世紀廣場 UG 樓 B2 號舖

試業期營業時間：

星期一至日：08:00–18:00（試業期後將作出調整）

IFC 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

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：

星期一至日及公眾假期：10:00–22:00（以崇光百貨營業時間為準）

–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 110 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 700 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