

ラオックス道頓堀店で「食を学び・体験できる」プレミアムイベント開催！

11月よりお米のサブスクリプションサービスを開始



写真：イベント当日の様子、イベントチラシ抜粋

大阪観光の中心地である道頓堀店で、「日本の良いモノ・世界の良いモノ」を集めた新コンセプト店舗を運営するラオックス株式会社（以下 当社という）は、10月24日（土）に5つ星お米マイスターの澁谷梨絵氏、東京都渋谷区 CFO（Chief Food Officer）で食ブログライターでもある川井潤氏のゲスト2名による「**新米の美味しい味わい方 × 絶品ご飯のお供**」をテーマとしたプレミアムイベント開催しました。

■ 開催背景及びイベント内容

ラオックス道頓堀店 1階フロアでは、日本や世界各地の食品や飲料、お酒、スイーツなど、「食」に関連した厳選アイテムを約3,000SKU以上取り扱っており、多くのお客様に食を通じ、「日常を彩るアイテム」をご提案しております。今回、新米の季節に合わせて、食に対して関心の高いお客様が、一層その魅力を実感し楽しんでいただける体験型のイベントを開催いたしました。

イベント冒頭では、5つ星お米マイスターである澁谷氏より、「今年の新米のトレンド、美味しい食べ方のレクチャー、品種による味わいの違い」等について紹介があり、川井氏より今回の為に特別にセレクトした、「新米に合うご飯のお供」を紹介していただきました。

参加者は3種類のお米の銘柄を伏せた状態で試食し、「色、つや、香り、触感、味わい」などを基準として、自身の好きなお米のタイプ、ご飯のお供にぴったりの食材との組み合わせによる味わいの変化など、お米の持つポテンシャルを感じて頂きました。

また、澁谷氏が一押しする「日本最高峰の炊飯器」として、パナソニック株式会社 田村明德氏より、製品開発秘話や独自の商品ポイントをご紹介いただきました。参加者からは、「新米の味わい、特徴について体験できて楽しかった。」「お供との組み合わせによってご飯の味わいの変化し、驚いた。」等の感想を頂き、計2回のトークイベントは盛況の内に終了しました。

また本イベントを皮切りに、10月24日から11月29日まで、「厳選プレミアム米フェア」を開催し、ゲスト2名がセレクトしたアイテムやお米を美味しく食べる為の商品を数量限定で販売しております。

■ お米のサブスクリプションサービス「プレミアム米定期便」開始！

当社は11月より新サービス「プレミアム米定期便」を開始いたします。本サービスは、澁谷氏が味・品質共に厳選した農家が栽培するプレミアムなお米を、毎月お客様のご自宅に月替わりでお届けする、定期購買サービスです。お米の特徴や合わせたいおかずについて澁谷氏が記載した「お米レター」も同封され、新しいお米との出会いを楽しめるサービスとなっております。

【サービス詳細について】

<https://www.laox-online.jp/SHOP/g20496/list.html>

当社は今後も、お客様のニーズに応える商品やサービスを提供してまいります。



《本件に関するお問い合わせ先》

ラオックス株式会社 経営戦略本部 経営企画部 TEL：03-5405-8859