

おりづるタワー「握手カフェ」がオーガニックカフェとしてリニューアルオープン 広島流お好み焼の元祖「お好み焼みっちゃん総本店」も新たに加わります

2024年3月23日（土）グランドオープン

おりづるタワー（株式会社広島マツダ/所在地：広島市中区大手町1-2-1/代表取締役社長：山根一郎）では、おりづるタワー1階に「Akushu Cafe ORGANIC（握手カフェオーガニック）」（株式会社握手カフェ）、「お好み焼みっちゃん総本店 おりづるタワー店」（株式会社ISE広島育ち）が新たに加わり、2024年3月23日（土）グランドオープンいたします。オープンに先駆けまして、2024年3月21日（木）に報道関係者様向けにオープニングレセプションを実施いたします。本件の報道にご協力賜りますようお願い申し上げます。

Akushu Cafe ORGANIC

■Our Hopes

私たちは、「からだにやさしい旬をすべての人へ」をコンセプトに、地元広島産の果物を中心に使用し、手作りで安心していただけるこだわりのドリンクを提供します。

広島は、暖かな瀬戸内海と雪深い中国山地に囲まれ、さまざまな気象環境や地形を活かした果物の育成に恵まれた土地です。

様々な人々が自分の状態に合わせて選べること
地域の味を感じ、その風土に思いを馳せること

私たちは、旬を愛でることを大切に、すべての人が
「からだにやさしい旬」の恩恵を受けられるよう願っています。

当日は、こだわりのドリンクを展望台の景色と共にお楽しみください。



Akushu Cafe ORGANIC



▲ 紅八朔フルーツソーダ、他

■スパイス香る自家製シロップが、心身のバランスを整えます

今回、提供する商品には上白糖や動物性由来の原料を使用せず、有機のきび砂糖やアガベシロップからやさしい甘みを引き出しました。香り高いさまざまなスパイスをエッセンスに、旬の果物を毎日丁寧に漬けています。

使用する果物は広島の農家さんから直接仕入れを行います。果物の一部には、雨や風などで表面に傷がついているものもあります。この土地でたくましく育った証として大切に使用し、無駄を減らし、「もったいない」を心がけ、地元の農産物の恵を活用しています。



▲ お米のソフトクリーム(乳・卵・白砂糖不使用)

■お米のソフトクリーム

化学農薬・肥料を使わないオーガニック農法で育てた有機栽培米「山田錦」を使用。有機のライスミルクや豆乳、ココナッツミルクをMIXしたこだわりの配合により、豊かなミルク感を実現しました。

お米のコクと甘みを活かしたミルク感たっぷりの100%植物由来のソフトクリームをお楽しみいただけます。

その他、オーガニックコーヒーや厳選された有機スパイス白湯なども用意し、からだにやさしいこだわりのドリンクをお届けします。

「握手カフェオーガニック」に関するお問い合わせ先

株式会社広島マツダ おりづるタワー事務局 金谷 吏紗(かなや りさ)・森木 真帆(もりき まほ)

TEL:082-569-6803 MAIL:info@orizurutower.jp ◆<https://www.orizurutower.jp/>

広島流お好み焼の元祖「お好み焼みっちゃん総本店」

『お好み焼みっちゃん総本店』は、“みっちゃん”こと〈初代 井畝 満夫〉が創り上げた広島流お好み焼の技術と文化を継承し、昭和25年から続く伝統の味をお客様に提供。初代から職人たちへと受け継がれるこだわりは、「毎日でも食べられる、あっさりとお飽きのこないお好み焼」です。昔からのスタイルを変えずに、今も“元祖広島流”のお好み焼の味を守り続けています。

『みっちゃん総本店』は広島市内を中心に、東京都内にも店舗を展開。（8店舗 3月15日時点）
今回、『みっちゃん総本店』を代表する新たな旗艦店として、おりづるタワー1階に『みっちゃん総本店 おりづるタワー店』が誕生します。

当日は店内にて『みっちゃん総本店』自慢のお好み焼と、店舗内観およびご提供する商品の一部をご撮影いただけます。

■初代が創り上げた味と技を守り受け継ぐ、“二代目 井畝満夫”

初代 井畝満夫が追求したのは、お客様に“一口ではなく、1枚全部食べ終えた時に、美味しかった”と満足してもらえるお好み焼です。戦後まもない頃から試行錯誤を繰り返して創り上げたのが、現在のみっちゃんの味。

受け継ぐとは、初代が創り上げた味を守り伝えること。そして、その味を守るための技を磨き、後へ続く者へとつなげていくことだと考えます。先代の名跡を継ぐ二代目として、初代 井畝満夫が極めた味と技を職人たちに伝承し、新たな挑戦にも挑みながら、末長く多くのお客様に喜んでいただけるよう尽力してまいります。



店舗情報

■握手カフェオーガニック （株式会社握手カフェ）

[営業時間] 10:00～17:30 定休日（おりづるタワーに準ずる）

[場所] おりづるタワー1階（広島市中区大手町1-2-1）

[お問い合わせ] 082-569-6803

[HP] <https://akushucafe.com/organic>

※屋上展望台「握手カフェ」も引き続き営業いたします。

■お好み焼みっちゃん総本店 おりづるタワー店 （株式会社ISE広島育ち）

[営業時間] 11:00～20:00 定休日なし

[場所] おりづるタワー1階（広島市中区大手町1-2-1）

[お問い合わせ] 082-208-1968

[HP] <https://www.okonomi.co.jp/index.html>

オープングレセプション概要

【日時】 2024年3月21日（木） 二部制
一部 11:00～12:30 / 二部 13:00～14:30
各部ともに開始15分前より受付開始

【場所】 おりづるタワー1階 / 広島市中区大手町1-2-1

【アクセス】 <https://www.orizurutower.jp/access/>

【内容】

- ① みっちゃん商品試食会・商品撮影・店舗内覧
- ② 握手カフェオーガニック商品試飲会（展望台にて撮影可）

【注意事項】

- ・当日はその他招待客の方をお招きしております。
- ・みっちゃん店内は席数に限りがございますので、開催時間の変更をお願いする場合がございます。
- ・各媒体様最大4名様でお越しいただきますようご協力お願いいたします。
- ・急遽、レセプションの内容変更や中止になる場合がございます。予めご了承ください。

【参加申し込み】

以下のフォームからお申込みください。

<https://forms.gle/wu7AYt8PgHr8k2Cq7>

ご多忙の折恐れ入りますが、ご参加のご連絡は**3月18日（月）16:00まで**にお願い申し上げます。
ご参加心よりお待ちしております。

受付フォーム



*** 「お好み焼みっちゃん総本店 おりづるタワー店」に関するお問い合わせ先 ***

株式会社ISE広島育ち 馬場 雄也(ばば ゆうや)

TEL:082-208-1968 ◆ <https://www.okonomi.co.jp/index.html>