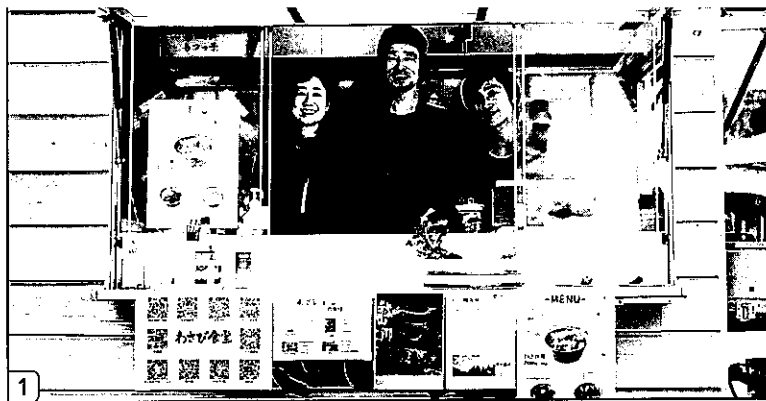


TOKYO WASABI



◎TOKYO WASABI

◎代表者：角井 仁

◎所在地：青梅市御岳 1-192-4

◎TEL：070-8544-7655

ホームページ



- ① …希少な奥多摩わさびをホカホカの白いご飯と一緒に召し上がれ
- ② …綺麗な環境を守るため『わさびブラザーズ』は活動しています！

「奥多摩のわさびを世界へ」を合言葉に活動中！

○ Hitoshi さんの語るわさびへの思い

きっかけはニュージーランドでキャニオニングガイドとして働いていたことです。海外での生活や経験をすることで、日本人らしさを考えるとともに、日本の素晴らしさに気づかされました。

『わさび』は世界中で知られているスパイスのひとつです。山奥の綺麗な水で育つ植物の代表『わさび』を奥多摩でも栽培していることを知りましたが、農家の方の高齢化により、わさび田を維持していくことが困難な状況を目の当たりにしました。この素晴らしい環境を来世にも残し、世界にも発信していこうと思い活動を始めました。

わさび田の作り方、わさびの育て方など何もわからないまま手探り状態で始め、ようやく定期的に収穫できるようになってきたので、少しずつ土地を借りわさび田を広げ始めています。※詳細はQRコードからご覧ください

○ メンバー紹介（上部の写真①をご参照ください）

Hitoshi（ひとし）写真中央

わさび兄弟の兄。わさび事業の傍ら、キャニオニングガイドとしても活躍中。わさび田の復旧や栽培、収穫体験ツアーなどが主な仕事。

Tacchan（たっちゃん）写真右

わさび兄弟の弟。一年中タンクトップで過ごしています。日本全国を渡り歩き、農作業の経験を重ねるうちに収穫する楽しさを知り、奥多摩に移住し、わさび農家への道を歩み始めました。

○ 活動内容

☆わさびツアー

1日1組限定でわさびについて「学ぶ・体験・試食」ができるツアーを通年で開催しています。特にわさびの旬はこれからなのでお薦めです。

☆わさび食堂（土・日曜日の11:00～14:00に奥多摩駅前にキッチンカーで出店）

わさびは辛いというイメージがありますが、食べ方次第で子供から大人まで美味しく食べていただけるよう、メニューを考えました。

☆その他

奥多摩わさびのPRのため、各種イベントに参加しています。若い世代にもわさびを知ってもらえるよう、大学生と一緒に参加することもあります。また、わさびの味は卸金によっても変わってくるので、現在美味しくすりおろせる卸金も開発中です。

Momo（もも）写真左

WEBサイトやSNSの更新、わさび食堂の調理や商品開発を主に担当。バリスタの資格も取得し、WASABI COFFEEを開発し販売中。英会話堪能！

**TOKYO
WASABI**