

平成 21 年 12 月 3 日

旬株式会社

**食する物産館 【見て 食べて 納得お買物 全国物産 in 銀座】を  
銀座 5 丁目（東京都中央区）にオープンしました。**

旬株式会社（本社 東京都中央区銀座、社長 岡崎守隆）は、中央区銀座 5 丁目に「見て食して 納得お買物 全国物産 in 銀座」と題して「食する物産館（店名：旬 銀座贅沢倶楽部）」として、市町村、農業組合など組織と連携し、農業の普及、農産物の市場流通を強化するために、銀座一等地においてまだ市場にあまり流通されていない全国の農産物を世の中に広めるためのアンテナレストランをオープンしました。

日本が誇る技術【農業】の発展には生産農家の利益を守りながら新たな需要を作り広げていく必要があります、商業との連携が不可欠であると考えております。

最近、銀座を中心として各都道府県の自治体などが物産館をオープンしており活況を呈しております。しかしそこには例外なくブランド作りが成功して、美味しさの追求にややもすると手薄になる傾向が感じられます。

私たちは全国の村や町の生産地を回っておりますが、そこにはいい商品がたくさんあるのですが、大消費地都心への流通経路がありません。また物産館は県単位の運営であることから、市町村、その他組合などの地方で食されている本当に美味しい食材についてはまだ市場に流通していないのが現状であります。

市町村もそれに対応して広報活動を展開しておりますが、ブランド作りを優先しており、本来の美味しさを伝える術がありません。また市町村単位が物産館を運営しようとしても銀座への出店にあたっては運営コストの負担も大きく、実現しておりません。

さらに生産者にあたっては大手流通の資本力等によって生産農家は自ら売価を決定できる立場にはなく、また中間流通のマージンによって生産者の利益は守られていない状況もあります。

旬株式会社はこのような現状を踏まえ、日本の優秀な農業の活性化に寄与したいと考え、37 歳の若手社長が上場会社役員を辞め、有志とともに会社を設立しました。会社設立後、全国の生産農家とのネットワーク作りに 1 年を費やしてまいりました。

そして、食する物産館として本来の美味しさを伝える場を作りたいと考えました。それには人生経験が豊かで物の良し悪しがる大人の街、銀座。今銀座の街を歩けば、団塊世代以前の世代の紳士淑女の姿が多く見受けられます。そこで認められる商品こそ本来のおいしさを追求した付加価値があると言え、この銀座を立地に選びました。

そして以下の目的をもって「見て 食して 納得お買物 全国物産 in 銀座」と題してアンテナレストラン「食する物産館（店名：旬 銀座贅沢倶楽部）」をオープンしました。

- ① 市町村単位、組合、生産者個人等の中小組織の単位でも銀座一等地の物産館として活用できる場
- ② 本格的なアンテナレストランとして食してもらうことで食材の本当のおいしさや価値をお客様に理解いただき購入してもらう場
- ③ 商品開発を行った商品を料理として提供することで商品に対するイメージや味、価格の評価をお客様よりいただき生産者にフィードバックできる場

◆これまでの実績の一例として

山形県鶴岡市 組合員 164 名で運営している鶴岡産直組合 百万石の里「しゃきつと」と連携し、同組合の「しゃきつと 銀座店」として旬 銀座贅沢倶楽部内に農産物直売所を設置、店頭販売と同時に野菜せいろ蒸しの野菜として活用し、鶴岡の野菜の普及活動を実施しています。

宮崎県諸塚村の昭和 62 年、農協婦人部の役員を中心に発足した「やかた婦人部」と連携し柚子マヨネーズ、柚子胡椒マヨネーズ、椎茸ドレッシングを試食を繰り返しながら PB 商品化し、せいろ蒸しのソースとして提供、店頭販売、通信販売を実施し、諸塚村の加工品の普及活動を実施しております。

◆今後の予定として以下のフェアを予定しております。

12 月下旬

群馬県加工食品・農産物普及フェア

物産館にレストランが併設されていない群馬県の物産館「ぐんまちゃん家」と連携し、群馬フェアの実施を予定しております。

群馬県の物産館は各市、町、村との他県より連携が強く日頃より村単位のフェアを実施されている物産館になります。群馬県の物産館を中心としたネットワークによって全域から集めた群馬県の逸品に、旬 銀座贅沢倶楽部の料理長によって手を加えた料理を提供し、隠れた逸品の普及を進めます。

（予定している料理）

マッシュルームの群馬産トマトソース焼き、マッシュルームの群馬産神津牧場のジャーバター焼き、上州牛と群馬産野菜のせいろ蒸し、群馬産の野菜と郷土料理おきりこみ、群馬産りんごと濡甘納豆、ご飯は上州米飲み物は群馬の地ビール

1 月以降

肉牛の王者の三重県伊賀牛のブランド普及と熊本県宇土の農産物普及フェア。

三重県産伊賀牛と熊本の郷土料理を提供

千葉県のマッシュルームファームによるマッシュルーム普及フェア

マッシュルームの蒸し料理

島根県大田市農産物・加工品フェア

島根の魚の蒸し料理、加工品を料理として提供（現在企画段階）

今後海外への展開も視野に入れており、日本の一等地である銀座から海外へ情報を発信し、農業商品の輸出を実現していく考えであります。

なお、当社では、農業の発展に寄与することを目的としており、売上高の一部を農業関係への寄付を行うとともに、年間優秀生産者の表彰を行う予定であります。

旬 銀座贅沢倶楽部 銀座本店（東京都中央区銀座 5-5-11 塚本不動産ビル7階）

ご予約は 03-3573-7085

営業時間 ランチタイム 11:30~15:00（L O 14:00）

ディナータイム 17:00~23:00（L O 22:00）

ティータイム 14:00~17:00（土・日曜日・祝日）

せいろ蒸しの店

銀座贅沢倶楽部、時間と食を楽しみながら旬の食材を食する贅沢感をご提供します。

※時間の贅沢：1つの農作物、1つの加工品に対して贅沢に時間をかけて育てること

※食の贅沢：美味しいもの、安心・安全な食材を食べて健康になる最高の贅沢

問い合わせ 旬株式会社 広報部

東京都中央区銀座 5-5-11 塚本不動産ビル7階

<http://www.shun.co.jp>

TEL 03-5811-7481 Fax 03-5811-7482

Mail : [info-ginza@shun.co.jp](mailto:info-ginza@shun.co.jp)