

報道関係者各位  
プレスリリース

2012年6月21日  
旬株式会社

6月22日から5日間、二子玉川ライズで良品工房とコラボした  
「旬のやまがたさくらんぼ試食販売」を実施~今後も継続的開催を予定~

◆要約◆

旬株式会社(東京都中央区銀座、代表取締役：家田裕一)は、6月22日(金)から6月26日(火)までの5日間、有限会社良品工房(東京都杉並区松庵、代表取締役：白田典子)が二子玉川ライズ内東急フードショーで運営する【Occate(オカッテ)】で「山形の産直さくらんぼ」を試食販売する。

さらに、6月29日(金)~7月1日(日)までの3日間と7月6日(金)~7月8日(日)までの3日間(合計6日間)には、東京駅構内の【nicolina(ニッコリーナ)エキュート東京店】でも同様のイベントを開催する。

今回の試食販売は、良品工房が「やおやレストラン」の主旨に賛同したことから実現したもので、今後も継続的な開催が予定されている。

◆本文◆

旬株式会社(東京都中央区銀座、代表取締役：家田裕一)は、6月22日(金)から6月26日(火)までの5日間、有限会社良品工房(東京都杉並区松庵、代表取締役：白田典子)が二子玉川ライズ内東急フードショーで運営する【Occate(オカッテ)】で「山形の産直さくらんぼ」を試食販売する。

さらに、6月29日(金)~7月1日(日)までの3日間と7月6日(金)~7月8日(日)までの3日間(合計6日間)には、東京駅構内の【nicolina(ニッコリーナ)エキュート東京店】でも同様のイベントを開催する。

また、同時に銀座のやおやレストラン「旬銀座贅沢倶楽部」においても、「やまがたさくらんぼフェア」を開催する。「やまがたさくらんぼフェア」では、山形県上山(かみのやま)市とJAやまがた(山形農業協同組合)の協賛により、山形県産のさくらんぼが来店者にふるまわれる。さらにアンケート回答者の中から抽選で3名に、産地直送の佐藤錦(1kg)(6000円相当)がプレゼントされる。

「旬 銀座贅沢倶楽部」は、旬株式会社が運営する「やおやレストラン事業」の旗艦店として銀座に出店している野菜と肉のせいろ蒸しのお店。JAやまがたオフィシャルレストランとして、山形の食材を活かしたメニューを提供し、特産品の展示販売も併せて行っているのが特徴。

同社は、「やおやレストラン」直営店の2号店の出店を計画しているが、「やおやレストラン」の主旨に協賛する店舗（協力店・サンプルレストラン）の募集も行っている。  
今回の【Occate】と【nicolina】での試食販売は、良品工房が「やおやレストラン」の主旨に賛同したことから実現したもので、今後も継続的に開催される。  
今後は【Occate】で8月に「宮崎フェア（夏を乗り切る冷汁フェア）」、12月に「山形フェア（冬に咲く桜を愛でるフェア）」が予定されている。

#### ■やまがたさくらんぼ試食販売概要

期間：2012年6月22日（金）～6月26日（火）（5日間）

場所：【Occate オカッテ 二子玉川東急フードショー店】

東京都世田谷区玉川 2-21-2 二子玉川東急フードショー内

内容：山形の産直さくらんぼの試食販売

---

期間：2012年6月29日（金）～7月1日（日）

2012年7月 6日（金）～7月8日（日）（計6日間）

場所：【nicolina エキュート東京店】

東京都千代田区丸の内 1-9-1 JR 東日本 東京駅構内 1階サウスコート内

内容：山形の産直さくらんぼの試食販売

#### ■Occate（オカッテ）とは

二子玉川ライズ内の東急フードショーにある、日本各地のおいしい食材を集めた地域食品のセレクトショップです。

店内にあるキッチンスペースでは、全国から生産者を招いて、イートインやワークショップなどのイベントを週替わりで開催しています。いつ来ても何か新しい、台所に立つのが楽しくなるお店です。

#### ■nicolina（ニッコリーナ）とは

JR 東日本東京駅のエキナカ（エキュート東京）にある、日本各地のおいしい食材を集めた地域食品のセレクトショップです。産地とあなたを結ぶ店というコンセプトで、日本列島の北から南まで「こんなにおいしいものが、日本にはあったのね」を厳選しました。

自分へのごほうびに、おみやげに、サプライズギフトに、新幹線のビールの友に「見てにっこり、食べてにっこり、知ってにっこり」の商品をたくさん揃えてお待ちしております。

#### ■やおやレストランとは

レストランの一面に各地の産品を展示し、お客様に食べてもらい、おいしいと感じて納得した品物を買っていただく産地とお客様をつなぐしくみです。

農産物の流通経路を変えることで、評価が価格に反映しやすいしくみを作ります。展示棚と飾り付けを設置する本格的な展示スペースから、ラック1つ、レジの片隅といった小スペースでの展示まで、様々な展示方法でお試しいただけます。加工品を中心とした各地の名産品のサンプルを配布し、協力店には「カンタン・ノーリスク」の収益を、産地には直接消費者に味わって納得してもらうことでリアルで直接的な評価を得られる効果的なプロモーションとを提供します。

また、少量生産・少量消費の窓口を多数つくり出すことで、日本の農水産物の流通を改革します。

見て聞いて触れて食べて確かめて買う。従来の通信販売の画像（見る）と文章（聞く）だけでは伝えきれない「味（味覚）」を、試食してもらうことで伝える「やおやレストラン」は、五感で納得するリアルな食材情報を提供するサービスです。

協力店（サンプルレストラン）は飲食店以外でも参加していただけます。旬株式会社では、直近1年間で200店舗の加盟を目指します。

**【有限会社良品工房について】**

有限会社良品工房 <http://www.iimono-pro.com>

〒167-0054

東京都杉並区松庵 3-38-20-305

代表取締役：白田典子（はくたのりこ）

**【旬株式会社について】**

旬株式会社 <http://shun.co.jp/>

〒104-0032

東京都中央区八丁堀 4-12-20 第1SSビル8C

代表取締役：家田裕一（いえだゆういち）

**【このリリースのお問い合わせ先】**

電話：03-6228-3317 FAX：03-6228-3397

メールアドレス：[shop@shun.co.jp](mailto:shop@shun.co.jp)

担当：原岡泰夫（はらおかやすお）

**【やおやレストランについてのお問い合わせ先】**

電話：03-6228-3317 FAX：03-6228-3397

メールアドレス：[info@shun.co.jp](mailto:info@shun.co.jp)

担当：池上泰男（いけがみやすお）

以上