



銀座のレストラン、新潟県村上市の食材使い名物を・・・
生産農家とロール寿司のお弁当を共同開発
日本橋の物産展で11/22から販売

ウエディングプロデュース・レストラン運営の㈱ノバレーゼ（本社:東京都中央区、浅田剛治社長、東証一部、資本金:6億円）は、新潟県村上市山北地区の生産農家と共同で、同県の旬の食材を使った秋の行楽弁当を共同開発します。

お弁当は、「山北特産会」※が東京の「日本橋・にいがた館 NICO プラザ」で行う物産展で、2011年11月22日（火）23日（水）に限定50食を850円（税込）で販売します。

※山北地区の特産品を販売する法人・個人からなる組織

お弁当は「越乃さんぼく 豊穰ロール弁当」で、新米コシヒカリと旬を迎える塩引鮭を使ったロール寿司をメインに、赤かぶ漬けや放し飼い卵など、新潟県村上市山北地区の食材をふんだんに使用した創作料理を詰めます。



料理のレシピは、当社が東京・銀座で運営するロール寿司をメインとした創作和食レストランの料理長が、「若い方にも喜ばれる山北地区の新たな名物」として考案しました。

地元で食される焼き物や煮付けなどの調理方法を基本にしなが、東京ならではの、斬新な発想と感性による調理を施しました。

共同開発のきっかけは、当社の社員が同地区で行った農作業の現地研修です。生産農家の方々から「地元食材を首都圏でPRしたい」との相談を受け、当社が快諾しました。

東京での食材PRは物産展等での陳列・販売が主な手法となりますが、お弁当の開発と販売は、物産展では調理スペースが狭く、難しいのが現状です。三次産業である当社が協力することで、そうした課題を解決し、かつ農家の一次産業を活性化する取り組みとして今回の企画が実現しました。お弁当を通じて地元食材の魅力を伝えるとともに、新たな視点による食材の活用方法を提案します。

こうした生産農家との連携は、全国の婚礼施設やレストランで地産地消型の料理を提供する当社にとって、食材調達の間でも大きな役割を果たします。今後も、農作業の現地研修などを通じて、農家・農業とのつながりを深めます。



■社員の農作業の現地研修が縁で共同開発に着手

当社は婚礼施設やレストランで料理を提供する企業として、社員が農作業の現地研修などを通じて農業を学び食材への理解を深める CSR 活動を、2009 年から実施しています。

その一環として、2011 年 8 月に新潟県村上市山北地区(旧山北町)の農家で田んぼの除草や焼畑の準備作業、農業に関する勉強会を行いました。

これがきっかけとなり、生産農家の方から地元食材の首都圏での PR に関する相談を受け、お弁当の共同開発を提案、全面的に協力する運びとなりました。



■ロール寿司をメインとした創作和食店の料理長がお弁当を考案

当社は東京・銀座で、ロール寿司をメインとした創作和食レストラン「SHARI THE TOKYO SUSHI BAR」を運営しています。

レストランでは、日本料理で研さんを積んだ料理長の和食料理に加え、魚介類や肉、野菜、そしてマンゴーなどのフルーツを使ったロール寿司 31 種を考案・提供しています。

そうした創作和食の調理技術を活かし、同地区の素材を若い方にも斬新な感覚でお召あがりいただけるようなオリジナルのお弁当をプロデュースしました。

開発した行楽弁当は、食材選定から料理構成までを農家の方と共同で進めています。

概要

お弁当名	越乃さんぼく 豊穰ロール弁当
販売場所	日本橋・にいがた館 NICO プラザ 〒103-0022 東京都中央区日本橋室町 1-6-5 だいし東京ビル
販売期間	2011 年 11 月 22 日 (火) 23 日 (水)
販売数	限定 50 食 (各日 25 食を販売)
販売時間	11:30~売り切れ次第終了
税込価格	850 円
使用する地元食材	鮭・赤カブ・卵・新潟岩船産コシヒカリ・塩・醤油・ゼンマイ・タケノコ・柿 ほか



一次産業にノウハウを蓄積する、ノバレーゼの CSR 活動に関して

当社は、CSR 活動の一環として、社員が農業の実地研修に取り組む「未来の食 2011」プロジェクトを 2009 年 9 月から行っています。婚礼施設やレストランで料理を提供する企業として、農家との取り組みや農業を通じて食農に対する社員の意識向上を図っています。

これまでに静岡・新潟・青森県で農業の実地研修を行うほか、農家の一般消費者向けの商品開発をサポートしてきました。静岡県では、“摘果ミカン”を有効利用したお酢を、農家と共同で商品化しました。発売直後から好評で 950 本を完売しています。

この CSR 活動が、一次産業を活性化する取り組みとして、農林水産省が支援する 6 次産業化事業の実行組織や、都道府県、農家、大学などから評価されています。評価される点は、一・二・三次産業が、単に連携する一般的な 6 次産業化事業ではない点です。特徴は、一次産業にサービスのノウハウを供与しながら、商品開発など新たなビジネスを創出し、農家や地域の活性化につながっている点です。農家や都道府県等が、従来にない双方にメリットを生む活動として評価、新たな広がりを見せています。

静岡県での取り組み

2009 年	9 月	「未来の食」プロジェクトの素案づくりを NPO 法人の協力のもと開始
	11 月	教育研修部・施設長・料理長など社員 5 人がミカン農家で収穫・研修を実施
	12 月	社員 21 人が農家でミカンの収穫・共同選果場の見学・勉強会を実施 当社の一部レストランでミカンを使ったフランス料理を提供 農家主導による一般消費者向けの新商品開発に関する会議を実施、有効利用されていない“摘果ミカン”に着目
2010 年	4 月	“摘果ミカン”を使ったお酢の新商品開発に着手
	8 月	社員 33 人が摘果ミカンの収穫と搾汁作業を実施 料理長が摘果ミカンを使った子ども向け料理教室を開催
	12 月	社員 16 人がミカンの収穫作業を実施 “摘果ミカン酢”の新商品名や、パッケージデザインに関する会議を実施
2011 年	2 月	完熟ミカンの搾汁作業を、お酢の製造を依頼する地元ソースメーカーの鳥居食品で実施
	3 月	商品名や価格・販売戦略、商品パッケージの最終会議を実施
	4 月	摘果ミカンのお酢「想酢(おもす)」の新商品発表会を東京・静岡で開催 「想酢」は 23 日の発売直後から好評で 950 本が完売
	8 月	2012 年の「想酢」発売に向けたミカンの摘果・搾汁・除草作業を実施 直販所の現状に関する勉強会と販売促進に関する座談会を開催 シャーベットやジェラートなど夏向けの新商品開発の会議を実施
今後の展開		直販所内の商品陳列や販売戦略のコンサルティング シャーベットやジェラートなど夏向け商品の商品化

新潟県での取り組み

2011 年	8 月	社員 21 人が棚田で農作業、焼畑の準備作業を実施。農家の現状や取り組み、農業への想い、一次・二次産業のつながりに関する座談会を開催
今後の展開		田植えやイネの栽培・収穫。赤カブの収穫と婚礼料理への取り入れ。新商品の開発会議や商品化

青森県での取り組み

2011 年	8 月	社員 15 人が大豆畑の除草を実施。農家の集まり「(有)白神アグリサービス」の農業の現状等の勉強会を開催
今後の展開		リンゴ、枝豆、ブルーベリーなどの収穫。切り口も赤い「紅いリンゴ」の婚礼料理への取り入れ。新商品の開発会議や商品化

