



株式会社 恵那川上屋 担当／井戸

恵那川上屋「おかしな大地 from farm to spoon」 名古屋栄店オープンのご案内

和洋菓子を製造販売している株式会社恵那川上屋（本社／岐阜県恵那市大井町2632-105、代表取締役 鎌田真悟）は2024年4月23日（火）、「おかしな大地 from farm to spoon SAKAE」を、同日名古屋・栄にオープンする「中日ビル」の1階にオープンいたします。

■新店舗情報

名 称 おかしな大地 from farm to spoon SAKAE
住 所 愛知県名古屋市中区栄4-1-1 中日ビル1階
電 話 052-211-9610
営業時間 10:00～20:00

■オープン日時

2024年4/23（火） グランドオープン

■店舗概要

別紙資料（2P目以降）ご参照ください

【本プレスリリースに関するお問い合わせ先】

株式会社 恵那川上屋 〒509-7201 岐阜県恵那市大井町2632-105 TEL.0573-25-2470

マーケティング本部：井戸（E-Mail／ido@enakawakamiya.co.jp）

経営本部 営業統括：清見（E-Mail／kenichi.kiyomi@enakawakamiya.co.jp）

恵那川上屋のあたらしいコンセプトショップ 「おかしな大地 from farm to spoon」 2号店が名古屋・栄にオープン！



恵那川上屋に誕生した新ブランド「おかしな大地」。食と農をテーマとしたこのブランドを柱とするコンセプトショップが「おかしな大地 from farm to spoon」です。2022 年に名古屋・覚王山にオープンした1号店に続き、このたび記念すべき2号店として、名古屋・栄の地にオープンいたします。

目指す形は「あたらしいYAOYA」

たくさんの人に、食を通じて幸せや豊かさをお届けするお手伝い如果能したら。そんな思いのもと、私たちはお菓子屋さんだからこそできる新しい形の YAOYA（八百屋）を目指します。名古屋・栄エリアのあたらしいランドマークである中日ビルへの出展に伴い、「人にうれしく、地域にうれしい。ひと味違う、しあわせな食体験」をコンセプトにしております。当社がこれまで紡いできた各地生産者との連携や、菓子製造で培った素材の甘さや旨みを最大限に引き出す「素材の加工力」を活かし、心がときめいて、体も喜ぶような、人にうれしい美味しいものをお菓子という概念にとらわれず提供してまいります。



あたらしい食体験の始まりを、ここから

SAKAE 店は、当社の取組みをビジュアルで紹介する SHOW スペース、お菓子をはじめ様々な商品を味わうことができるテイクアウトコーナーを含めた PRODUCT スペース、そしてその楽しみ方を双方向で紹介する LIVE スペースで構成されています。素材との一期一会、お客様との一期一会を大切に、つくる人・育てる人・食べる人も地元の人も、みんなが喜びでつながる未来をつくることを目指した店舗です。

商品やメニュー開発には“限られた素材を様々な調理方法でフル活用”する「南極シェフ」、 “素材を効率よく活用し栄養を摂取する”サポートをする「栄養士・大量調理人」をアドバイザーにスタッフを迎え、素材のアレンジ方法やさまざまなレシピの提案をいたします。当社自慢の菓子職人が食の専門家とタッグを組み、様々な『おかしな大地』の商品を展開していく予定です。心も体も幸せになる新しい食体験を、ぜひここ SAKAE 店で感じていただけたら嬉しいです。

●オープン時のおかしな大地アイテム品揃え一例

- ・ 乾燥野菜
- ・ 出来立てベジフード（キッシュ、スープ）
- ・ 適温調理野菜
- ※テイクアウトメニュー。イートインスペースはございません
- ・ 野菜パウダー

新商品・メニューの写真は4/4以降にご提供可能です。お気軽にお申し付けくださいませ

※おかしな大地の商品につきましては、一部先行してオンラインショップにて販売中です。

参考URL <https://www.enakawakamiya.co.jp/okashinadaichi>

※SAKAE店では栗きんとんやモンブランをはじめ、恵那川上屋のお菓子もお取り扱いいたします。

おかしな大地ブランドについて

◇“食”と“農”がテーマ。農業ブランド「おかしな大地」の誕生



「栗の里を、ずっと未来へ。」恵那川上屋はこの理念のもと、生産者の皆さんと力を合わせ、岐阜・恵那の地から全国に栗づくりの輪を広げてきました。

そんな栗づくりで培った経験をもとに、あたらしい農業ブランド「おかしな大地」を立ち上げたのが2021年11月。「すべての人の心と体によるこびを。」を合言葉に、これまでの栗づくりのご縁でつながった各地の素材を用いて、お菓子の枠を超えたあたらしい美味しさ・食の楽しみをご提供する取り組みをスタートさせました。味わう人、育てる人、すべての人が食と農を通じて喜びでつながる未来を創造できたらと考えております。

おかしな大地ブランド第1弾。お菓子屋が作った「おかしなトマト」



おかしな大地ブランドは「あたらしい農の可能性にチャレンジすること」もテーマに掲げています。恵那川上屋では(有)恵那栗に続く2つ目となる農業法人「恵那山ファーム」を同年2021年に立ち上げ、栗の農閑期に栽培可能な冬春トマトの生産にも新たに着手しました。甘さが自慢の自社トマトを「おかしなトマト」と名付け、おかしな大地ブランドの第1弾として生果をメインに全店展開。「お菓子屋がなぜトマト?」と意外性・話題性を呼びました。お客様からは「その名のとおり甘くて美味しい!」というお声もたくさんいただき、ジュースやスイーツなどのさまざまな加工品とも相まって、販売3年目の現在は恵那川上屋の看板商品として広く認知されつつあります。このおかしなトマトを皮切りに、「お菓子を食べたときと同じような喜びや幸せを感じていただける素材やアイテム」を、今後も随時お届けしていく予定です。

アドバイザーリースタッフについて



南極シェフ 渡貫 淳子

第 57 次南極地域観測隊の調理隊員。

1973 年、青森県八戸市生まれ。「エコール辻 東京」を卒業後、同校に就職。結婚後、出産を機に退職するも、その後家事・育児をこなしながら調理の仕事続ける。30 代後半に南極地域観測隊の調理隊員への夢を抱き、3 度目のチャレンジで合格。昭和基地史上 2 人目の女性調理隊員(民間人では初)となる。任務終了後は、食品メーカーで商品開発に携わる傍ら、食品ロス、男女共同参画などをテーマに講演活動を行っている。南極でよく作っていた「悪魔のおにぎり」をモデルに、某コンビニチェーンが商品化したことでも注目される。



小宮 真弓

フーディフード株式会社 社長で現役栄養士・調理師。大量調理人[®]。フードプロデューサー。幼稚園給食のプロ。

味の素(株)で品質検査員・味覚官能検査員として勤務後、特別養護老人ホーム、ショートステイなどを手掛ける施設の栄養士に。すべてのセクションの食事を一手に担当し、給食部門をISO9000シリーズ取得に導く。ケータリング会社に移り全部門の栄養・衛生管理を一手に担う。献立作成も幅広い年齢層を担当。和食総料理長や寿司親方から和食技術を学び、寿司会席店運営も任される。

その後、フーディフード株式会社を設立、20 年以上幼稚園保育園給食を担い、年間 15 ～ 20 万食の給食を無事に提供し続けてきた。

食のトータルプロデュースと大量調理を得意とする。また、カフェバー&デリカテッセンのお店をオープン予定。