

地元の漁師と連携し、全メニューのうち2～3割に宮城県石巻市の食材を使用！ 「石巻酒場 わたみんち」9月1日リニューアルオープン ◎地域に必要とされる店舗を目指して、看板から店内まで全面改装



ワタミ株式会社の100%子会社で、国内外食事業を展開するワタミフードシステムズ株式会社（本社：東京都大田区、代表取締役：清水 邦晃）は、主力業態の一つである炭火焼だいにんぐ「わたみんな」石巻駅前店を「石巻酒場 わたみんち」に名称を変更し、9月1日（火）にリニューアルオープンします。

■リニューアルの背景

東日本大震災から4年以上が経過し、東北経済が次第に回復し復興の進展を見せる中、東北地域の産業復興には人材の確保・育成、国内販路の開拓・確保、原料魚の確保、新商品の開発など地域によって様々な課題を抱えています。多くの津波被災市町村の基幹産業である水産加工業でも、同様の課題を抱える企業が多く、販路開拓や付加価値を高める取り組みが重要となっています^(※1)。

炭火焼だいにんぐ「わたみんな」石巻駅前店は、インフラ整備の進展と駅前エリアの再開発に伴い、2013年2月28日にオープンしました。この度、「東北の食材を使って欲しい」「地元の食材を使った料理が食べたい」というお客様の声を受けて、地元の食材を使用したメニューを積極的に取り入れた業態へリニューアルします。

(※1)平成27年3月4日「東北地域の産業復興の現状と今後」(参照：経済産業省 東北経済産業局)

■石巻直送鮮魚や宮城のうまいもんが集合

「石巻酒場 わたみんち」は、メニューの2～3割に地元で採れた食材を使用します。おススメは、“漁業をカッコよく”をコンセプトに集まった東北の若手漁師集団「一般社団法人 Fisherman japan (フィッシャーマン・ジャパン)」^(※2)と連携し、日替わりで提供する「石巻直送鮮魚 名物階段盛り」や三陸産牡蠣を使用したメニューです。

これまで、総合居酒屋チェーンの「和民」、「坐・和民」、「わたみんな」では、北海道は活ホタテや活タコ、高知県は鰹といった地元の特産品を使ったメニューを導入してきましたが、メニュー構成や看板、内装を変えて展開するのは今回が初めての取組みとなります。店舗をご利用いただく地域のお客様の声をお聞きし、地域に必要とされるお店づくりを目指してまいります。



メニューブックも刷新(画像は抜粋版)

(※2)2014年5月設立。東日本大震災以降、地元漁業から若手生産者が減少したことや、収入面などから漁業離れが進む中、漁業の魅力を伝えるため、世界三大漁場の海をフィールドに活躍する三陸の若手漁業者(フィッシャーマン)で構成された団体。地域や業種の枠を超えて、東北から日本全土へ、そして世界に向けて、次世代へと続く未来の水産業の形を提案しています。

2015年2月、ワタミグループが支援する公益財団法人みんなの夢をかなえる会が開催した「みんなの夢 AWARD5」において、共同代表理事の阿部勝太さんがファイナリストとして登壇されたのをきっかけに「石巻酒場 わたみんな」の取組みがスタートしました。

公式サイト：<http://fishermanjapan.com/>

<参考：ワタミグループの被災地支援について>

公益財団法人 School Aid Japan を通じた募金活動や、陸前高田復興支援ボランティアツアーを開催。2012年2月、被災地の雇用創出を目的に陸前高田市に宅食事業の受付センターを開設。現在、全国の「和民」、「坐・和民」、「わたみんな」にて、岩手県陸前高田市のきのこの SATO が販売する椎茸を継続的に商品化して提供しており、販売面においても支援を続けています。

<店舗概要>

【店名】石巻酒場 わたみんな 【所在地】宮城県石巻市穀町 12-25 大もり屋ビル 1F 【電話】0225-92-0935
【席数】92席 【客単価】3,000円 【営業時間】17:00～24:00(年中無休)



地球上で一番たくさんのありがとうを集めるグループになりたい。

WATAMI.