

2025 年 10 月吉日

報道関係者各位

蔵の街・松本中町に、信州の食文化と人が交わる新拠点

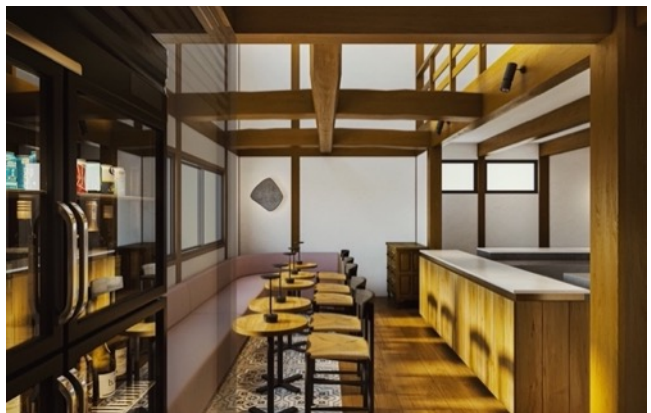
『MATSUMOTO PUBLIC HOUSE』11 月 4 日オープン

——信州の恵みを味わえる「新しい」飲食店。誰もが集える松本の新拠点に——

プレス向け内覧会：10 月 31 日（金）11:00-17:00

松本市中町で信州の恵みを朝から満喫できるお店『農人 -note- 』を展開する RYOZO VISION 株式会社（本社所在地：長野県松本市／代表取締役：猿田伸幸）は、松本観光の中心地、蔵の街として知られる中町にて、新たに信州の食材を使った軽食やスイーツ、コーヒーやアルコールを楽しむ『MATSUMOTO PUBLIC HOUSE（マツモト パブリックハウス）』（所在地：松本市中央 3 丁目 5 番 9-2 号）を 2025 年 11 月 4 日（火）にオープンいたします。

つきましては、オープンに先駆けて 10 月 31 日（金）11:00～17:00 に報道関係者の皆様を対象とした内覧会を開催いたします。当日は、代表の猿田および信州料理家の竹下より、店舗コンセプトやメニューのご紹介をさせていただくほか、竹下によるドリンクや軽食もご用意いたします。



【MATSUMOTO PUBLIC HOUSE のコンセプト】

PUB（パブ）はどんな意味かご存じですか？Public House を略したもので、イギリスやアイルランドで発展してきた、その名の通り民衆たちが集う公共の社交場が由来です。店舗名の由来こそ PUB ですが、今回のコンセプトは、老若男女、国籍問わず、だれもが楽しめるパブリックな場です。地元のひと、出張のひと、国内外からの観光客も、生産者さんも、職人さんも、みんなが松本の街で昼も夜も気軽に立ち寄れる場所。一日中、好きな時に、好きな使い方で。誰かの生活に溶け込み、ほっとする、楽しいところ。刺激と発見がある。出会いがある。そして「まつもと」への愛がますます深まっていく、そんなお店を作ります。

【店舗情報】

店舗名：MATSUMOTO PUBLIC HOUSE（マツモト パブリックハウス）

所在地：松本市中央3丁目5番9-2号

営業時間：10:00-21:00（L.O. 20:20）

定休日：不定休

WEB サイト：<https://fujikura-matsumoto.jp/>

公式 Instagram：<https://www.instagram.com/matsumoto.public.house/>

【MATSUMOTO PUBLIC HOUSE の特徴】

新店舗 MATSUMOTO PUBLIC HOUSE では、農人を立ち上げ、松本の朝食カルチャーに新しい価値を提供する信州料理家・竹下涼に加え、アメリカなど海外にて20年以上に渡り音楽活動を通じて食や文化の造詣を深めてきた安曇野市出身の竹内誠至をマネージャーに迎え、信州の食材にこだわり尽くした独自のメニューを展開します（メニューは後述）。

松本市の中心地、蔵のある街、中町。そこに新たに建つのは伝統的な蔵。建築は「かわかみ建築設計室」による蔵づくりです。伝統技巧と現代的な設備を融合し、居心地の良さと美しさを両立されています。新たな蔵の名は「藤蔵」。その1階にてMATSUMOTO PUBLIC HOUSEを展開します。店内は松本城をモチーフに黒漆塗りのカウンターが空間を彩り、吹き抜けのラウンジには藤の花をイメージした藤色が優しく映えます。

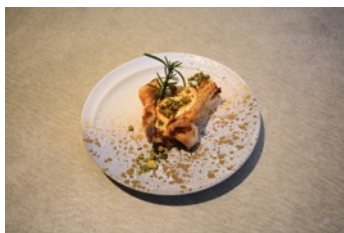


【新店舗オープンの背景】

松本には様々な魅力的な場所がたくさんあり、多くの方が訪れています。しかし、地元の方々と観光客のどちらもこの街の魅力に惹かれて集まっているものの、交わるきっかけは案外少ないのかもしれないと考えました。ならば、地元の方も観光客も、誰もが行きたくなくなる場所はないだろうか。世界中の人たちが同じ空間や時間を共にして交わることで松本がもっと楽しくなる！それが MATSUMOTO PUBLIC HOUSE に辿り着いた理由です。ちょっと立ち寄る松本ではなく、あえて長く滞在したくなる、そんなきっかけにもなりたい。 いろいろなバックグラウンドのある人たちが一堂に集まりたくなる、松本の文化発信の拠点のひとつにしたいと考えています。



【主力メニュー】



スパイスと発酵の出会い

松本味噌とスパイスでマリネしたクリームチーズ

800 円

創業約 200 年の老舗、萬年屋様の二種類の味噌をブレンドし、ジェニパーベリーなグローブなどのスパイスを加えた味噌床にクリームチーズを漬け込んだマツパブオススメの珍味です。



甘味！辛味！旨味！ ウマミポテトのフリット

十久保南蛮のスイートチリソース

900 円

鰯、昆布、鯖、椎茸と共に低温調理で火入れしたジャガイモのフリット。天龍村の十久保南蛮の鮮烈な辛さを活かしたタイ風スイートチリソースとともにいただきます。



鹿は栗が好きなんです

信州鹿と栗のパテ・ド・カンパーニュ

1,100 円

南信州のジビエ肉に鹿が大好きな栗をあわせた自家製のパテ。肉々しさの中にある栗の甘さのアクセントが堪りません。



職人が育む超長期熟成を一杯に

マツパブの松本熟成醤油ラーメン

1,200 円

3 年にも渡る大久保醸造さんの職人技光る超長期熟成醤油を使用した旨味と香り豊かな一杯のラーメン。麺は清水製麺さんの中華麺を使用。



松本の季節を五感で楽しむ

信州料理家のテラリウムパフェ

2,000 円

信州料理家竹下が松本のうつろう季節をパフェで表現。様々な味わいや香りの変化はもちろん、見た目でも季節をお楽しみいただける五感に楽しい力作です。



Crème-feuille (クレームフィユ)

1,100 円

オリジナルの飲めるスイーツとして新たな提案。松田乳業様の低温殺菌乳ホイップいろいろな味わいでお楽しみいただきます。

ドリンクはこのほか、松本ブルワリーのクラフトビールやサノバスミスのハードサイダーを樽生で。信州の素材を使った「サムライジントニック」や「果実園のサングリア」のほか、地酒やワイン、観音崎珈琲の焙煎豆、天竜村の手摘み緑茶など、地域の味を多彩に楽しめます。

【今後の展開】

私達のミッションは「松本の歴史、伝統、自然、文化にエンターテインメントを掛け合わせサービスとしてお客様に楽しんでいただく」こと。今回の MATSUMOTO PUBLIC HOUSE が入る新たな蔵「藤蔵」にてもう一つの店舗を計画・準備を進めています（2025 年 6 月オープン予定）。2つの店舗は異なるコンセプトで展開しますが、「松本でなければ楽しめない」「松本だからこそ楽しめる」そんな飲食店を具現化します。MATSUMOTO PUBLIC HOUSE ではカジュアルに幅広い用途で松本の美味しさをわいわい楽しく。2 階の店舗では歴史を紐解き、新しく古い松本の価値を体験できるレストランとなります。この二つのアウトプットを通して新しい松本の魅力を掘り下げ、生産者さん、世界中からお越し頂く方、地域の皆さまなど、松本を愛する『松本 Lovers』の輪を広げる様々な活動を行なってまいります。

【内覧会概要】

時節柄ご多忙のことと存じますが、万障お繰り合わせのうえ、ぜひご取材を検討くださいますようお願い申し上げます。ご取材いただける場合は、誠にお手数ではございますが、以下のフォームよりご入力をお願いいたします。

開催日時：2025 年 10 月 31 日（金）11:00～17:00

会場：MATSUMOTO PUBLIC HOUSE（マツモト パブリックハウス）

住所：長野県松本市中央 3 丁目 5 番 9-2 号

個別取材も承っております。ご希望の方は、フォームにて記載をお願いします。

皆さまのご来場を心よりお待ちしております。

▶取材申込フォーム：

<https://forms.gle/Jni9dFNCiFp1aVvU7>

【会社概要】

国宝・松本城のお膝元、歴史ある松本中町で挑戦をはじめた RYOZO VISION 株式会社。私たちは、地元の食材をふんだんに使った華やかな朝食“Tonosama Breakfast”を提供する『農人 -note-』を運営しています。先人たちが紡いできた歴史や伝統にリスペクトを込めて、楽しく美味しい食のエンターテインメントを日々かたちにしています。代表の猿田伸幸は安曇野出身。東京で8店舗の飲食店を展開し、「地域の価値を上げる店づくり」「職人が輝く舞台づくり」を信条に歩んできた実業家です。取締役の竹下涼は大町出身の“信州料理家”。料理人として信州の自然や生産者と向き合いながら、料理を通して土地の物語を伝えることを大切にしています。そして今、ふたりで松本というまちの可能性を信じ、もう一步踏み出す新たな挑戦へ。このプロジェクトは、多くの方々とともに信州の魅力を分かち合える場所を育てていく第一歩です。このプロジェクトには、信州への深い愛と未来への展望が詰まっています。

社名：RYOZO VISION 株式会社

所在地：長野県松本市城東 2-7-3

代表者名：代表取締役 猿田伸幸

設立：2024 年 8 月 7 日

代表取締役 猿田伸幸

2012 年より東京都渋谷区を中心に飲食店を 8 店舗運営する株式会社 Root の代表取締役を務める。安曇野市出身で松本深志高校、東京工業大学理学部物理学科を卒業後、日本の飲食業にエンターテインメントの要素を取り入れ一世を風靡した株式会社グローバルダイニング、独自のブランディングで食のシーンを盛り上げる TYSON'S & COMPANY にてマネジメント経験を得て独立。“街に魅力的な個店を”をテーマに、コンセプトの異なる店舗づくり、食にまつわる職人が輝く舞台づくり、生産者が喜んでいただける商品設計をミッションとした経営を行っている。



取締役/信州料理家 竹下 涼

大町市出身。松本第一高校卒業後、長野県内のフランス料理店、イタリア料理店、ホテル内レストラン、カフェなどで研鑽を積む傍ら、地域の生産者との交流を深め、地域の食の歴史や文化、伝統に深い関心を持つ。松本市中町の旅館の間借りで 2024 年に朝食専門店「農人（note）」を開業（現在は RYOZO VISION 経営で女鳥羽川沿いに移転）。さまざまなアプローチで地域の素材を活かした、五感を刺激する現代の“信州料理”の探求に勤しむ。

当プレスリリースのお問い合わせ先

RYOZO VISION 株式会社 広報担当：中島 TEL：080-7935-1613 E-mail：info@ryozovision.jp