



食べる人がつくることに関わりはじめる時代へ

0.1%の『素の味』があつまる 会員制スーパーマーケット Table to Farm 始動

自然と人が豊かに循環する食文化を未来につづけるための新たなフードシステムの構築を目指す Table to Farm 株式会社は、現在わずか 0.1%しか流通していない『素の味』を集めた会員制スーパーマーケット、Table to Farm をオープン致します。ディレクターには、相馬夕輝が就任。3年半の準備期間を経て、各カテゴリ最大3つまでにセレクトした“とびっきりのおいしさ”『素の味』をお届けします。

『素の味』は経済合理化の波に飲まれ、現在わずか 0.1%しか流通していません。食べる人たちの食卓での選択と具体的な行動で、生活者がつくることに関わる買い方の変革を、Table to Farm という次の世代のフードシステムとして構築していきます。

店舗概要

店名	Table to Farm (テーブル トゥ ファーム)
公式サイト	https://tabletofarm.jp
オープン日	2025年7月25日
形態	会員制・オンラインスーパーマーケット
入会金	5,500円(税込)～、『素の味』協力金:220円(税込)/2週間

*入会金と『素の味』協力金は、『素の味』とその食文化を広げるための生産者との共同プロジェクト、支援活動や災害発生時の補填などに充てさせていただきます。



四角極細箸 1.4mm (高野竹工)

[本件に関するお問い合わせ先]
Table to Farm株式会社
〒153-0044 東京都目黒区大橋1丁目6-8
Email: press@tabletofarm.jp

[掲載商品のクレジット表記]
Table to Farm
テーブルトゥファーム
TEL: 03-3476-7320
<https://tabletofarm.jp>



Table to Farm
公式Instagram
[@tabletofarm.official](https://www.instagram.com/tabletofarm.official)

Table to Farm,

素の味とは

土と水、自然な農法で育まれた農作物、微生物の力を活かし伝統的な天然醸造でつくられた発酵食品、その土地の自然環境に適応し、根を下ろす在来種の野菜など、自然の力を引き出す知恵に溢れた食品は、人の好みを越えた共通したおいしさがあることに気づきました。日常の中で忘れかけていた自然な感覚を呼び覚ましてくれるようなおいしさです。自然と人が織りなす生まれる、この“とびっきりのおいしさ”を『素の味』と定義しました。

素の味の課題

日本は大きく経済成長をしながら、全国のスーパーマーケットに、地域差がなく安定して食材が供給されていきました。物が溢れる豊かさを手に入れた反面多様な微生物の力を引き出して生まれる自然栽培のお米や天然醸造の調味料、森の中で自由に走り回る放牧の健康な鶏や豚たち、春は山菜、秋はきのこ、夏野菜の保存食や越冬料理、そんな自然のバランスを持った食文化の多様性は、むしろ色褪せつつあります。

私たちが巡った、多くの自然の力を引き出しながらもものづくりを行う『素の味』の生産者たちは、伝統や歴史、自然から学びながら、それぞれの思想を持って、遅くものづくりをしている方たちでした。しかし、一方で、収量が安定しないことや、発酵や熟成などの期間に何倍もの時間がかかることなど、経済合理性は低い。また、環境の変化への対応や、原材料の枯渇、事業継承や在来種の保存の課題まで、本当に多くの課題を抱えていました。

これまでは、生産者につくることの多くのリスクを任せっきりになってしまった時代だったと言えます。『素の味』を未来の子どもたちが味わえるようにしていくためには、今、私たちがどういう選択をしていくか、が求められていきます。



食べる人がつくることに関わる

次の世代のスーパーマーケットの仕組み

どの家庭にもふつうに溢れていた『素の味』をこれからの食卓の風景の中に残していくためには、私たち一人一人があと半歩だけ何を選ぶかに意識を持ち、ともに、つくることに関わるアクションを取れる場が必要だと考えました。Table to Farmの目指すフードシステムでは、1980年代にアメリカで始まり、今では世界中に広がる Community Supported Agriculture (CSA: 地域支援型農業) の考え方から学び、会員になることで、食べる人が消費するだけでなく、つくる現場を知り、考え、リスクをシェアし、時に協働し、つくることに関わるができる。そして、農業に限らず、漁業や酪農、発酵食文化や料理道具など、多様な食文化全般にまで広がっていきます。いつか、つくることに関わらなければ、真っ当に良いものを手に入れることができない未来がやってくるとすら言えるのかもしれない。

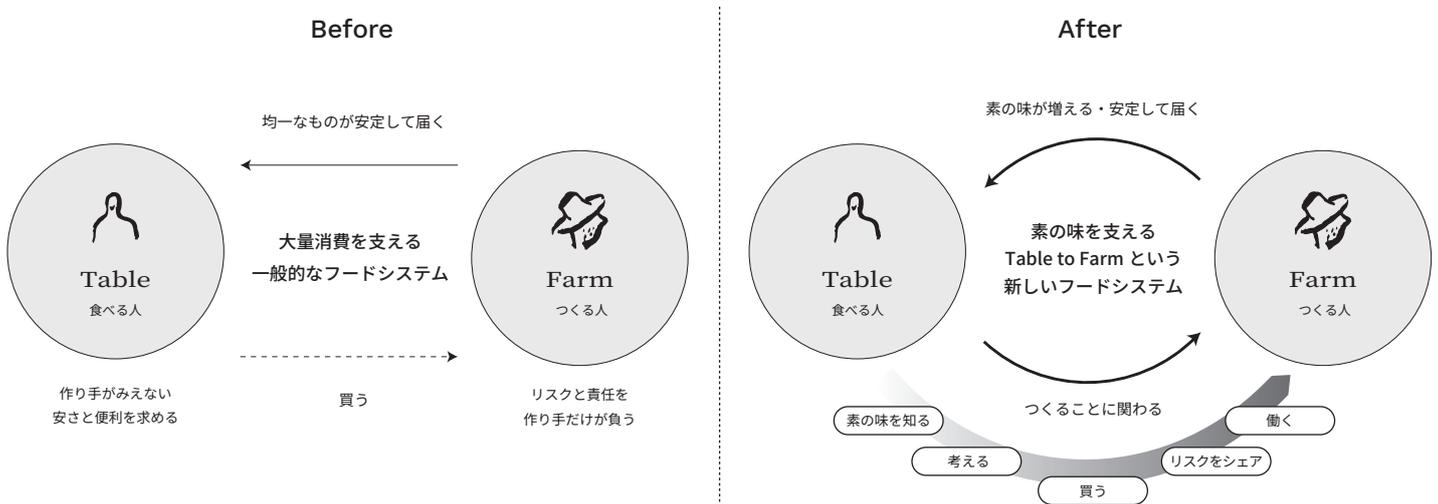


Table to Farm,

買い方の変革、つくることに関わるアクション

アクション	概要
買う <ul style="list-style-type: none">・前払い購入・継続的に購入	作り手の立場に立って買う <p>通常より長い生育期間が必要な在来種の牛や、数倍の製造期間がかかる天然醸造の調味料などを前払いで購入することで、つくる人のキャッシュフローの一助となり、チャレンジがしやすくなる。定期的に買うことで、つくる人は賞味期限が短いものでも計画的に生産ができるようになる。</p>



活動事例 “竹の谷蔓牛” 純血の日本牛を自然循環型放牧で広げる
https://tabletofarm.jp/blogs/csf/csf_takenotani_vine_beef

リスクをシェア <ul style="list-style-type: none">・最低保証をする・初期投資に参加する	食べ手も一部のリスクを取る <p>お米の自然栽培にチャレンジするとき、収穫量が減る、自然災害に遭うなど、つくる人のリスクは大きい。食べる人がその一部のリスクをシェアし、最低保証をすることで、新たな挑戦をしやすくし、事業の持続性を高めることができる。</p>
--	---



活動事例 “亀の尾・旭と朝日” 自然栽培による在来種の米を広げる
https://tabletofarm.jp/blogs/csf/csf_rice

働く <ul style="list-style-type: none">・繁忙期に共に働く	働き手として参加する <p>仕込みや収穫の繁忙期に現地を訪れ、共に働くことによって、これまで生産できなかった量が作れるようになる。</p>
---	--



活動事例 “小笠原味淋醸造” 伝統の春仕込みに働き手として参加する
https://tabletofarm.jp/blogs/csf/csf_mirin

Table to Farm,

11ヶ月をかけて選ぶ、各カテゴリ3つの商品ラインナップ

Table to Farmで販売する『素の味』は、すべての作り手と会う・すべての生産現場に足を運ぶ・すべてを食する。これらを指針とし、1つの商品に対し、およそ11ヶ月をかけてラインナップを検討し、各カテゴリ最大3つまでにセレクトしました。多すぎないからこそ、違いがわかり、使い分けも楽しめます。



全ラインナップは
こちらからご覧いただけます



取扱商品一覧



米の「素の味」

米〈亀の尾〉 荒生勘四郎農場

玄米 12合 ¥3,700 / 白米・分づき 12合 ¥4,000

Table to Farmでは、東の亀の尾、西の旭と言われ、かつて日本人にもっとも愛された幻のお米、「亀の尾」と「旭・朝日」を販売しています。

自然栽培で種を繋ぎながら育った、人工的な品種改良がなされていない自然交配種で、コシヒカリやササニシキの祖となる在来種です。化学肥料や農薬を使用しない自然栽培米のため、土壌汚染がなく、地球に、環境に、そして何より、人の身体にやさしく、食後の血糖値も上がりにくい低GIの高アミロース米です。アレルギーの原因となるアミロペクチンが少ないため、アレルギーリスクも軽減されます。



走る豚のハム・ベーコン

やまあい村

100g ¥850

熊本県菊池市の山奥にある小さな農園「やまあい村」で、自然放牧場でのびのび育てられた「走る豚」を添加物やうまみ調味料を使わず一頭丸ごと加工した、ロースハム・ベーコンです。栗林やどんぐり林などの豊かな自然に囲まれながら、通常の80倍の面積を駆け回り、泥にまみれて眠り、草木を食む「走る豚」は健康そのものです。



谷町稲わら納豆〈大粒〉

らくだ坂納豆工房

500g ¥1,944

大阪城のお膝元である谷町で古き良き納豆を20年醸し続ける、らくだ坂納豆工房の大粒納豆。北海道産とよまどかを、無農薬の稲藁に住む天然の菌の力だけで自然発酵させたTable to Farm限定販売品です。ご飯にかけてもおつまみにしてもよし。豊かな香りと旨味をたっぷり味わえる、家に常備しておきたい一品です。



伊勢あさくさ海苔

荒木海苔店

板のり5枚 ¥1,836

木曾三川が流れ込む伊勢湾桑名地区の地元漁師が復活させた、幻の在来種・アサクサノリの焼き海苔です。酸処理せず、自然な潮の満ち引きと共に育んだ初摘みだけを使用。現在流通している海苔の99.999%を占めるスサビノリと比べてタンパク質や脂質が多めで薄手で軽やかな食感で口溶けが良く、在来種ならではの旨味や甘味が特徴です。



鍔付き御飯釜

雲井窯

2合 ¥66,000~

名だたる料理人や文化人に愛されてきた創業250年の窯元、信楽雲井窯による炊飯用の土鍋。Table to Farm限定販売のこちらは「玄米でも浸水無しで炊ける釜」を目指し、9代目当主が作陶。“ご飯をおいしく炊く道具”に向き合い続ける職人の熟練技と特製陶土により、どんなお米も浸水不要でふっくらもちりと炊き上げます。手仕事による製作のため、現在の作陶数は月10個となります。

Table to Farm,

Table to Farm オープニング特別企画

1. 西荻窪オルガン、紺野シェフによる『素の味』を愉しむ食事会

日程：2025年8月24日(日) 詳細は公式サイトとSNSにて随時発信



シェフ
紺野 真(コンノマコト)

1969年、東京都生まれ。1987年、東京都立戸山高校卒業後、カリフォルニア・ロサンゼルスに移住。アメリカのカフェ文化に魅せられ、自身の店を志す。1997年、帰国したのち原宿のカフェ『ヴァジー』、ピストロ『オー・ランデ・ヴー』で経験を積み、2005年、三軒茶屋に『uguisu』をオープン。2011年、西荻窪に『organ』をオープン。2023年11月より麻布台『Orby Restaurant』のヘッドシェフを兼任する。

2. 全国8つの名店で『素の味』を堪能できる期間限定メニュー

店舗：あるところ(唐津)、ふ定食屋(恵比寿)、ワインの樹(恵比寿)、BEARD(雲仙)、d47食堂(渋谷)、eatrip kitchen(祐天寺) KOMB(神楽坂)、SOUEN(松陰神社前)など。期間 7月25日～(店舗によって異なる)



Table to Farm ディレクター・共同発起人
相馬夕輝

滋賀県出身。
郷土料理や食文化をフィールドワークとして学び体験してきた経験を活かし、食の新たなフードシステムを構築することを目指し、2022年より本プロジェクトを始動。ブランドディレクション、商品選定、ウェブメディアや食事会などの企画編集及び執筆を担当しながら、日本各地の生産者を巡る。
また、D&DEPARTMENT PROJECT 飲食部門「つづくをたべる部」ディレクターとして、その土地の食材や食文化を活かしたメニュー開発や、イベント企画なども手がける。2024年、初の著書となる食分野での活動をまとめた「つづくをたべる食堂」出版。

ぜひ貴媒体にて、告知やご取材を検討いただければ幸いです。
画像一式 (<https://x.gd/uYY7S>)

尚、ご掲載いただける際は事前にお知らせいただけますよう、ご協力の程お願い申し上げます。
プレス担当 鳥海 press@tabletofarm.jp