

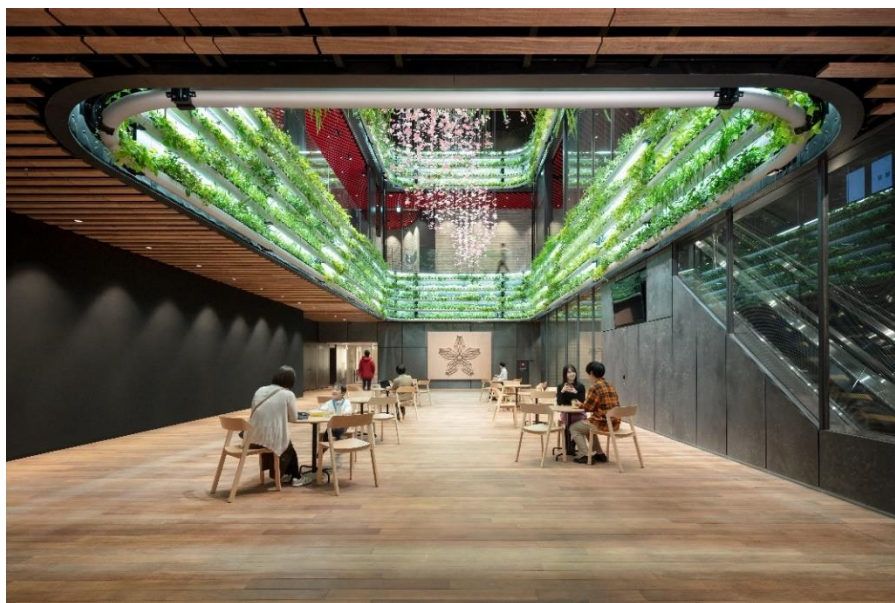


YANMAR

News Release

2023 年 1 月 12 日
ヤンマーホールディングス株式会社

人と未来を育む複合施設「YANMAR TOKYO」に お米の魅力を発信するギャラリーや店舗がオープン



<「YANMAR TOKYO」内、「HANASAKA SQUARE」>

ヤンマーホールディングス株式会社(本社:大阪市、社長:山岡健人、以下ヤンマー)は、東京・八重洲の複合施設「YANMAR TOKYO」(所在:東京都中央区)に体験型ギャラリーやヤンマー直営のレストラン、ショップなど計6店舗を1月13日(金)11時にグランドオープンします。

ヤンマーはこれまで“人の可能性を信じる”、“人の挑戦を後押しする”文化のもと、事業活動だけでなく、次世代育成や文化醸成活動などに取り組んできました。そして、活動のもととなり、創業者の精神やビジョンの根底にあったヤンマーの価値観が「HANASAKA(ハナサカ)」です。今回、「HANASAKA」の取り組みの一つとして、日本の食文化であるお米や、日本を支えてきた一次産業である農業に着目しました。「YANMAR TOKYO」では新規就農者の支援につながる取り組みや、食料生産に関する情報などを発信していきます。

今後、ヤンマーグループでは、ヤンマーがかかわるすべての活動において「HANASAKA」の輪をさらに広げ、次の100年へ向けて持続可能な社会「A SUSTAINABLE FUTURE」の実現に貢献していきます。

「HANASAKA」公式サイト <https://www.yanmar.com/jp/about/hanasaka/>

「YANMAR TOKYO」公式サイト https://www.yanmar.com/jp/yanmar_tokyo/

■「HANASAKA」について

(1)「HANASAKA」を体現するこれまでの取り組み

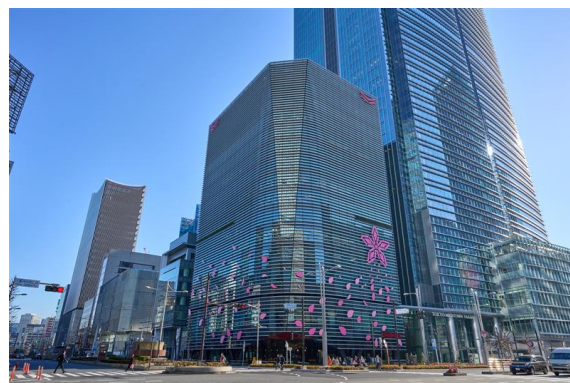
創業者の精神やビジョンの根底にあったヤンマーの価値観が「HANASAKA」であり、ヤンマーはこれまで“人の可能性を信じる”、“人の挑戦を後押しする”文化のもと、さまざまな活動を行ってきました。例えばスポーツ分野では、Jリーグクラブ・セレッソ大阪※1が育成アカデミーに集まる若い才能を長期的にサポートするために「ハナサカクラブ」を2007年に発足しました。

他には、ミューラル(壁画)でアート文化を育て、アーティストを応援するプロジェクト「HANASAKA MURAL(ハナサカ ミューラル)」や、次世代を担う若者たちに農業と農村の未来について、自由な発想を論じてもらうことを目的としたヤンマー学生懸賞論文・作文など、あらゆる領域で人の可能性を支えています。

※1 セレッソ大阪は、1993年12月に前身のヤンマーディーゼルサッカー部を母体に発足。ヤンマーはセレッソ大阪を「トップパートナー」として支えています。

(2)「HANASAKA」のロゴマーク

クリエイティブディレクター 佐藤可士和氏がデザインし、桜の花を表現した「HANASAKA」のロゴマークはヤンマーのブランドマーク「FLYING-Y」を組み合わせてできています。また、開業を記念して「YANMAR TOKYO」の外観に「HANASAKA」の装飾を1月15日(日)まで実施します。



<左:「HANASAKA」ロゴ、右:「HANASAKA」ロゴがあしらわれた「YANMAR TOKYO」外観>

■「YANMAR TOKYO」商業フロアの紹介

「YANMAR TOKYO」の商業フロアは、地下1階、1階、2階の3フロアから構成され、お米の魅力を発信するギャラリーや店舗がオープンします。

地下1階のイベントスペース「HANASAKA SQUARE(ハナサカ スクエア)」では、吹き抜けの天井を生かした桜のアートワークなど佐藤可士和氏監修の開放的な空間を楽しむことができます。来街者向けのコミュニティイベントなども実施予定で、訪れる人と人が繋がり温かな交流が生まれるようなパブリックスペースを目指します。また「HANASAKA STAND(ハナサカ スタンド)」では、「HANASAKA」を体現する人やその活動を映像や展示物を通じて体感できます。

<地下1階>

(1) お米にこだわる海苔弁当のテイクアウト店「海苔弁八重八」

日本を代表する放送作家・プロデューサーの小山薫堂氏が監修する、お米にこだわるヤンマー直営の海苔弁当のテイクアウト店です。特別栽培米のコシヒカリを羽釜で丁寧に炊き上げ、海苔は三河湾産の初摘みを使用することでこだわりの美味しさを追求しています。副菜には季節の野菜コロッケやプチトマトの甘酢漬けなど、これまでにないバラエティ豊かなお弁当に仕上げています。



公式サイト: <https://www.yanmarmarche.com/food/restaurant/yaehachi/>

<地上1階>

(2) 「ヤンマー米ギャラリー」

米作りの歴史と今を学び、未来のカたちについて考えるきっかけを提供する、デジタル技術を活用した体験型ギャラリーです(入場料無料)。ギャラリーのディレクションは佐藤可士和氏、デザインは伝統的な茅葺き(かやぶき)技法を現代に生かすクリエイターである茅葺き職人 相良育弥氏とコラボレーションしました。展示空間の内装材に、稲藁(いねわら)を使用しており、コンテンツだけでなく、空間デザインにおいてもお米の魅力を感じていただけます。

自身の性格をお米の品種に紐づけて診断できる「お米の性格診断」や、米作りの際の問題とその解決方法を見つけるゲーム「お米づくりの知恵」、世界各地のお米料理の作り方や豆知識を見ることができるタッチパネルコンテンツ「お米の料理 MAP」など、大人も子どもも楽しみながら学ぶことができます。



<「ヤンマー米ギャラリー」内観>

公式サイト: <https://yanmar.com/jp/komegallery/>

(3) 自分に合ったお米を見つけられる店「KOME-SHIN(米心)」(コメシン)

こだわりのお米の販売やお米を楽しむテイクアウト商品を提供する店舗です。「ワインのようにお米を楽しむ」をコンセプトに各地の珠玉のお米を2合からワインボトルに入れて販売する商品「RICE TERROIR(ライス・テロワール)」を提供します。お米は日本中の農家とつながるヤンマーだからこそ提供できる多種多様な品種を揃え、京の米老舗 八代目儀兵衛とコラボレーションし、パッケージには「お米の美味しさバロメーター」をデザインしています。五ツ星お米マイスター 橋本儀兵衛氏が実際に食味をし、指標化した独自の美味しさバロメーターはお米の特長がわかりやす



く、自分に合ったお米に出会えます。また、ポークたまごおむすびなどお米を主役にしながら、厳選した食材を組み合わせたメニューをテイクアウトで楽しめます。

(4) 日本酒アイスクリーム専門店「SAKEICE Tokyo Shop」(サケアイス トーキョーショップ)

「日本酒」「酒米」「米粉」など新しい米消費の可能性を追求し、こだわりの日本酒や日本酒を練り込んだアイスクリームを販売するお店です。日本中の酒蔵とコラボした商品を開発しており、身近なスイーツであるアイスクリームをきっかけに、日本酒文化に触れる機会を提供します。また、ヤンマーオリジナル食材のライスジュレを使ったお米アイス(ノンアルコール)も販売します。



公式サイト: <https://sakeice.jp/>

<地上 2 階:複合店舗「YANMAR MARCHÉ TOKYO」>

(5) お米と楽しむイタリアンレストラン「ASTERISCO(アステリスコ)」

小山薫堂氏が監修し、La Brianza(ラ・ブリアンツァ)オーナーシェフの奥野義幸氏がプロデュースするヤンマー直営のお米と楽しむイタリアンレストランです。ディナータイムには、四季折々の旬の食材を使用した小皿料理をワゴンサービス「YUMCHA STYLE(ヤムチャスタイル)」で提供します。食材の魅力や生産者のストーリーについて、お客さまがスタッフから説明を受けながら楽しくメニューを選べる対話型サービスが特徴です。

公式サイト: <https://www.yanmarmarche.com/food/restaurant/tokyo/asterisco/>

(6) 地域の魅力を旅するお店「TOCHI-DOCHI(トチドチ)」

ANA X 株式会社が企画・運営する地域の特産品を販売するお店です。店内のオープンキッチンを活用したイベントなどを定期的に開催することにより、生産者とお客さまをつなぎ、地域の魅力を発信していきます。

公式サイト: <https://tochidochi.ana.co.jp/>



<左:「ASTERISCO」内観、中:「YUMCHA STYLE」ワゴンサービス、右:「TOCHI-DOCHI」内観>

■3 日間限定開催 「HANASAKA お花見ウィークエンド」の概要

「YANMAR TOKYO」では開業を記念し、1月13日(金)から3日間、8階の特設会場で誰でも参加できる期間限定フォトスポットイベントを開催します。会場では「HANASAKA」を象徴した本物の桜の木が登場し、一足早くお花見を楽しんでいただくことができます。ぜひご家族、ご友人で「HANASAKA」をご体感ください。

【HANASAKA お花見ウィークエンド】

日程:1月13日(金)～1月15日(日)

時間:1月13日(金)・14日(土)11:00～19:00

1月15日(日)11:00～15:00

場所:「YANMAR TOKYO」8階 特設会場

実施内容: 開業を記念し、8階桜フォトスポットにて写真撮影および SNS 投稿をいただいた方(各日先着100名様)に特製「HANASAKA 寿司重^{※2}」をご提供します。また小学生以下のお子様同伴の方には「HANASAKA MURAL クーピーペンシル^{※2}」(先着数量限定)などもプレゼントします。



<左:「HANASAKA 寿司重」、右:「HANASAKA MURAL クーピーペンシル」>

※2 HANASAKA 寿司重、HANASAKA MURAL クーピーペンシルは、HANASAKA お花見ウィークエンド限定でのご提供となり、一般販売は行いません

<ヤンマーについて>

1912年に大阪で創業したヤンマーは、1933年に世界で初めてディーゼルエンジンの小型実用化に成功した産業機械メーカーです。「大地」「海」「都市」のフィールドで、産業用エンジンを軸に、アグリ、建機、マリ、エネルギーシステムなどの事業をグローバルに展開し、お客様の課題を解決するソリューションを提供しています。ヤンマーは“A SUSTAINABLE FUTURE-テクノロジーで、新しい豊かさへ。”をブランドステートメントに掲げ、次の100年へ向けて持続可能な社会の実現に貢献していきます。

詳しくは、ヤンマーのウェブサイト <https://www.yanmar.com/jp/about/> をご覧ください。

<注記>

記載されている内容は発表時点のものです。最新の情報は内容が異なっている場合がありますのでご了承ください。
