

東京から佐渡に初出店「佐渡うどん 蒼圃」が目指す アフターコロナを見据え 生き残りをかけた新ブランド 立ち上げ

日本料理僖成、暗闇坂宮下、神楽坂おいしんぼを運営する株式会社 僖成が新潟県初進出

株式会社僖成（東京都港区：代表 齊藤道明）は、特定有人国境離島地域社会維持推進交付金 雇用機会拡充事業を活用して、佐渡島の雇用拡充と佐渡ブランドの構築を目的に、新潟県佐渡市において佐渡うどん（佐渡アカモクを練り込んだうどん）と佐渡魚介を使用したかき揚げ、南蛮海老ごはんなど「佐渡の美味しい」を表現するお店として「佐渡うどん 蒼圃（あおい）」を2021年7月25日（日）に開業致します。



新たなビジネスモデルの確立へ

暗闇坂宮下、神楽坂おいしんぼ、蕎麦切砥喜和など一店舗一屋号をコンセプトに運営する株式会社僖成は、東京都以外での初出店となる新潟県佐渡島において「佐渡うどん 蒼圃」を2021年7月25日（日）に開業致します。

コロナ渦で落ち込む飲食業界で、私たちはひとつの答えとして新たな地を選びました。これまで多くの生産者との交流を深めていく中で、その土地の魅力に触れ、店舗でのフェアやイベント開催、料理講習会などを行ってまいりました。そしてコロナ渦になり、イベント、講習会の自粛、緊急事態宣言による店舗休業や時短営業など、計画していた事も全て延期または中止となる事態となりました。

そのような中で、佐渡島のひとりの生産者に会い、意見交換を行いながら新たな道のきっかけを見つけます。東京での経験ノウハウを生かし現地で店舗出店を行い、生産者と連携することで、素晴らしい食材を使いアフターコロナを見据えた観光集客を目的とした新ブランドの立ち上げと佐渡の食材を東京の店舗への流通させる事で差別化も可能になる新たな地方創生の形としたビジネスモデルの確立を目指します。この事でより良い食材の開拓や使い手の臨む食材の調達、保存方法などを仕組み化していき、商品コストを抑えながらも品質の良いものをお客様に提供が可能になります。

「新潟県佐渡島」

新潟県西方沖に位置する島、全域が新潟県佐渡市に属し、美しい海岸線、海、山、平野の揃った豊かな自然、寒流と暖流が交差し、様々な種類の魚介類が水揚げされます。また、流刑の地だったことから、上皇や貴族、知識人など当時の最先端の日本文化があり、金銀山開発により武士や商人、さまざまな技術者などが集まり、独自の文化を育んできました。このように離島でありながら、貴族文化、武家文化、町人文化がミックスされた佐渡は、日本の縮図と評されております。

「佐渡のおけさには及びもないがせめてなりたや名物に」

その街と育っていく事を目指した店舗づくり、根底にある和食を大切にしながら10年20年とその地に根付く店づくり、その街の風情を大切にしながら人が集まる場所にしていこうとし、これまで出店を重ねてまいりました。

今回の佐渡においても、地元の方々が生活の中で楽しみにして頂ける食と観光に来た方々が思い出に残る食の提供を目指し、10年後には、「佐渡に来たなら佐渡うどんを召し上がれ」と地元の方に進めてもらえる店づくりを目指します。

佐渡の美味しい

我々の目指す「美味しい」とは

場の設え、料理、人とし「佐渡の美味しい」を提案致します。

～設え～

旧農家を改装した店舗にて昔ながらの建築様式や広々とした店内、畳のきしむ音や古民家の香り、大広間から見える田んぼ、佐渡の日常風景で食事をして頂く事も大切な要素と考えております。

～料理～

佐渡うどん、かき揚げ、南蛮海老ごはん、佐渡ずわい蟹の前菜盛りなど、地元の魚介を使った料理を中心に、その時季の佐渡の美味しいものを提供致します。

～人～

地元の生産者と協力しながらの店づくりと雇用創出を目的に、佐渡の新たな食を提案していく店づくりを目指していきます。今回、特定有人国境離島地域社会維持推進交付金 雇用機会拡充事業を活用させて頂き島内の雇用拡充と都内店舗との連携による佐渡ブランドを県外へPRしていきます。



店舗（新潟県佐渡市千種乙 153-1） ※写真は工事中のもの

～おすすめ～

蒼圃（あおい） 2,000円（税込）

<佐渡うどん（せいろ）・佐渡ずわい蟹彩り前菜・かき揚げ・南蛮海老ご飯>

屋号の付いた看板メニューとして、佐渡ずわい蟹の前菜や時季のかき揚げ、佐渡名産のとろける旨みの南蛮海老を塩麴漬けの小どんぶり、そして名物佐渡うどんが付いた御膳

千種（ちぐさ） 1,600円（税込）

<佐渡うどん（せいろ）・かき揚げ・南蛮海老ご飯>

当店の地名（千種）の御膳、佐渡うどんの磯の香りと喉ごしの良いうどんと揚げたてかき揚げ、南蛮海老ご飯を楽しめます。

| | |
|--------------|------------|
| ～佐渡うどん～ | |
| 佐渡うどん（せいろ） | 800円（税込） |
| 佐渡ぶり 冷汁せいろ | 1,200円（税込） |
| 佐渡旬野菜うどん | 1,100円（税込） |
| 和牛しぐれ煮せいろ | 1,400円（税込） |
| 生湯葉せいろ | 1,000円（税込） |
| ～海鮮御飯もの～ | |
| 海鮮ばらちらし | 1,500円（税込） |
| たらがごめ、南蛮海老ご飯 | 1,500円（税込） |
| ～おつまみ～ | |
| 時季のかき揚げ | 900円（税込） |
| ずわい蟹と白木盛の前菜 | 1,500円（税込） |
| 生湯葉べっこう餡かけ | 900円（税込） |
| 生麩田楽 | 700円（税込） |
| 南蛮海老塩麴漬 | 900円（税込） |
| 野菜のお浸し | 600円（税込） |
| 玉子焼き | 800円（税込） |
| 生湯葉揚げ出し | 700円（税込） |
| 季節のジェラート | 800円（税込） |



かき揚げせいろ
佐渡ぶり冷汁せいろ
佐渡旬野菜うどん

おみやげ～佐渡商店～

佐渡の魅力ある食材を、地元加工業者と協力して作りあげるおみやげ店「佐渡商店」も併設致します。

佐渡海鮮丼、佐渡魚介の麴づけなど魅力ある商品を販売致します。

< 店舗詳細 >

屋号：佐渡うどん 蒼園（あおい）

開業日：2021年7月25日（日）

住所：新潟県佐渡市千種乙 153-1

電話：0259（67）7678

※7月8月時期は、大変混雑が予想されますのでお早目のご予約をおすすめいたします。
また、混雑状況により60分時間制とさせて頂く場合がございます。

< 株式会社僖成とは >

日本料理を中心に都内9店舗の飲食店を運営、「一店舗一屋号」での展開を行う、その場所と一緒に育っていく店づくり、旗艦店での東京外苑前にある「日本料理 僖成」は隈研吾氏設計の設えと最先端の和を表現する店、麻布十番にある「暗闇坂宮下 麻布本店」、神楽坂芸者新道にある「日本料理 斗南」の日本料理3店舗、古民家を改装した神楽坂 兵庫横丁に「神楽坂おいしんぼ」、



佐渡
うどん



【本件に関する 問い合わせ】

株式会社僖成（カブシキカイシャキナリ） 広報：大沢 電話：03-5422-9630 メール：ohsawa@wa-kinari.jp

《※※メディア向け試食撮影会 実施のお知らせ※※》

日時：2021年7月23日（金）・24日（土）13時～17時

場所： 佐渡うどん 蒼圀

住所： 新潟県佐渡市千種乙 153-1

内容： 佐渡うどんで販売する商品の試食・撮影（内観・外観も可）
料理長による商品説明などの対応も可能です。

◆メディア関係者の参加方法：

当日ご取材いただけるメディア関係者の方は、7月19日（月）までに、
お電話もしくは下記メールアドレスにご一報ください。

株式会社僖成 広報担当：大沢

電話：03-5422-9630 メールアドレス：ohsawa@wa-kinari.jp