



報道関係者各位

2021年1月7日

銀座 和郷

日本料理の伝統を再解釈する気鋭の名店 和郷
新ブランドメッセージ「和の食が、ひらく。」のもと、
WEB サイトリニューアル。コンセプトムービーも公開。
おうち時間にぴったりのテイクアウトや、和郷の「お店&ご自宅」コースも開始。

大田区羽田地域で伝統的かつ革新的な日本料理を提供してきた「糀谷 和郷（わきょう）」、また、2020年2月、東京銀座にオープンした「銀座 和郷」の店主、小澤 敬は、新ブランドメッセージ、「和の食が、ひらく。」のもと、公式サイトリニューアル、またコンセプトムービー公開を行いましたのでお知らせいたします。



HP URL : <http://ginza-wakyo.com/>

■ HP を一新。コンセプトムービーも公開。新ブランドメッセージ「和の食が、ひらく。」に込めた想い。

2013年、羽田空港からもほど近い東京都糀谷に「糀谷 和郷」を、そして2020年、東京は東銀座 歌舞伎座のほど近くに「銀座 和郷」をオープンし、日本の方から海外の方まで、日本の伝統的な和食を重んじながらも、厳選された旬の食材を使用しながら和食を再解釈した、枠に囚われない革新的な料理をご提供してまいりました。この度は、そうした和郷ならではの料理、そしてこだわりを、より多くの方々に、より深く知っていただくため、新たなコピー、「和の食が、ひらく。」を掲げ、HP を一新。さらに、新 HP 内では、店主 小澤 敬のこだわりや想い。そして和郷らしさを表現した、コンセプトムービーも公開いたしました。

今回掲げた新コピー、「和の食が、ひらく。」と新ステートメント（下記画像参照）には、これまで和郷が、そして小澤が歩んできた歴史と、和郷がお客様にご提供してきた価値が表現されています。「和の食」という表現には、和郷のお料理が、伝統的な、純粋な「和食」ではなく、和郷らしい再解釈というアレンジを加えた、新しい一品であるという想いを込めています。また「ひらく」という表現には、和郷の料理が日本料理のおいしさの理由を丁寧に「ひらく」、そうしながらその伝統にとらわれず、おいしさのために世界の調理法に自らを「ひらく」、そうして生まれた料理が日本料理の新しいおいしさを「ひらく」、という、いくつもの想いを込めました。

サイト上の随所には、「/（活版印刷ならではの空押し）」をモチーフとしたデザインが施されています。「/」は和郷のショップカードに使われていたデザインから引用。従来の日本料理に切り込みを入れ、新たなおいしさをひらく和郷の思想を、この「/」に込めました。ムービーでも、ひとつひとつの食材が持つ美しさや味わい、またそれらの食材を自由な発想で調理する和郷ならではのこだわり、そしてグッと引き締める「銀座 和郷」の印や想いがこもった器など、お料理以外の細部までを、一つの映像に閉じ込めています。

和の食が、ひらく。

日本料理の伝統を受け継ぎ、真髄を学び、

本当のおいしさを求めて

たどりついた自由な和の食が、ここにある。

ある一品は、日本の伝統を新しく解釈する。

ある一品は、世界の料理に発想を得る。

ある一品は、品書きさえも裏切る。

旬を楽しむ喜びと、創作の楽しみが

繊細な技術で組み立てられ、大きくひらくさまを目の前で体験する。

東銀座 歌舞伎座のとなりで開かれる、食の舞台。

■店主 小澤 敬よりコメント

令和2年2月22日、まだ新型コロナウイルスの猛威を感じる少し前「銀座和郷」をオープンいたしました。世間では様々な感染症対策がとられ、レストランという場所においても新しいスタイルが求められています。お客様に安心安全にご飲食いただく理念は変わらず、ご家庭でも銀座和郷を感じられる「和郷のおみやげ」や店内での滞在時間を80分とし、土鍋炊きのご飯と甘味はテイクアウトスタイルとした、和郷の「お店&ご自宅」コースという新たな試みを始めます。銀座という大人の街での非日常の食体験と、ご自宅でのほっと安らぐ瞬間を銀座和郷がご提供いたします。



■和郷の「お店&ご自宅」コースが開始！

和郷のコースを、都の対策に合わせ 80 分の滞在時間に制限させていただきご提供。折詰の炊き込みご飯と甘味はお土産としてご用意し、さらにオリジナルの瓶詰もおつけします。お店とご自宅で 2 度楽しめる期間限定のコースです。



折詰イメージ

■2020 年 4 月よりテイクアウト「和郷のおみやげ」も開始

新型コロナウイルスの影響で多くの飲食店が新しい生活様式に合わせた対応を行う中、和郷においても、2020 年 4 月よりテイクアウトを開始。テイクアウトでは、和郷の定番、くるみ餅や、木苺やココナッツのカルメ焼き、ちりめん山椒、日本で 100 頭だけの希少な梅山豚メイシャントンの西京漬け、かつおだしとフルーツの甘味の和郷特製カレーなど、こだわりの逸品を販売しております。



くるみ餅



ちりめん山椒、ほか

■和郷のこだわり

日本各地を渡り歩き、探し抜いた厳選食材

和郷では店主自ら全国の生産者に会いに行き、食材の特性や育った環境などを学び、そこから送っていただく最高の食材を使いお料理をお作りします。全ては最大限美味しくお料理するために、最高級のポテンシャルを持つ食材をご用意します。



銚子漁港の様子

お料理と合わせるお飲み物は多種多彩。ペアリングもおすすめ

お料理と合わせるお飲み物として、全国各地の日本酒はもちろん、ソムリエでもある店主が選ぶワインもおすすめ。お酒をお飲みにならないお客様には、48 時間かけて水で出した台湾烏龍茶や、ジャスミン茶、自家製ジンジャーエールなどもお出しします。



こだわりの器は全て感性あふれる作家ものを使用

陶磁器で有名な佐賀県の有田、唐津などで、和郷のためだけに作っていた器を使ってお料理を盛り付けます。唐津の岡晋吾さんや岸田匡啓さん、伊万里の文祥窯さんや塩鶴りこさん、また、有田の川口武亮さん、豊増一雄さんなど、店主自ら作家、窯元を訪れて、土や陶石、釉薬などの違いを勉強し、作り手の思いをお客様にお伝えします。最大限美味しさを引き出したお料理を、想いのこもった特別な器でご提供します。



川口武亮さんと小澤敬

■或る日のお献立

あんパン

あんこをパンで包んだ「あんパン」ではなく、あん肝をパンの上に乗せたものが、和郷の「あんパン」です。口の中でとろけるように低温で調理されたあん肝には備長炭で焼いたパンを使用しています。奈良漬と葱の食感も絶妙で、和郷の定番かつスペシャルな一品です。コースのスタートはこちらから。



くるみ餅

柔らかな求肥の中にはドライデーツの甘さだけで作った餡と香ばしいくるみ、かりんの酸味を加えお包みしました。デザートの後のお茶菓子としてご堪能ください。ご来店時のお土産として、またご接待の手土産としてご予約にてご用意しております。



■小澤 敬 プロフィール

1983 年生まれ。神奈川県出身。川崎で 40 年の歴史を誇る両親が営む割烹料理店に生まれ育ち、幼少時から料理人を志すように。調理師学校卒業後、ホテルオークラ東京に入社。日本料理山里にて料理人キャリアをスタート。元麻布幻燈士なかだでは中田氏の右腕として独創的ななかだ料理を学ぶ。2013 年には「糀谷 和郷」を協力者と共に立ち上げ、店主兼料理長として、店を切り盛りしている。2020 年 2 月、オーナーシェフとして「銀座 和郷」を開店。

■店舗情報

店舗名	：銀座 和郷
住所	：〒104-0061 東京都中央区銀座 4-12-1 VORT 銀座イーストⅡ 10 階
アクセス	：東銀座駅徒歩 1 分
営業時間	：12:00～15:30（金土日のみ）18:00～23:00
定休日	：月曜、その他不定休あり
電話番号	：03-3538-6563
席数	：10 席（カウンター6 席・個室 1 部屋 2～4 名）
銀座 和郷 HP	：http://ginza-wakyo.com/

※東京都の時短要請に従い、営業時間の変更がある場合がございます。

【本件に関するお問い合わせ先】

銀座 和郷

TEL：03-3538-6563