

2423 ODORO, OTAKI, ISUMI DISTRICT, CHIBA
298-0201 千葉県夷隅郡大多喜町小土呂 2423

OPENING 02.20

PRESS RELEASE

大多喜	OTAKI
有用	HERB
植物苑	GARDEN



千葉県大多喜町に「大多喜有用植物苑」プロジェクトが始動

“暮らしに息づく日本とアジアの有用植物を探求する庭”

2026年2月20日（金）グランドオープン

株式会社ユニバーサル園芸社（大阪府茨木市佐保193-2 代表取締役社長 安部豪）は、古来から受け継がれてきた日本とアジアの有用植物の知恵を現代の生活文化へつなぐ複合施設プロジェクトを正式に始動し、2026年2月20日（金）に「大多喜有用植物苑（おおたき ゆうよう しょくぶつえん）」を開業いたします。

本プロジェクトは、ユニバーサル園芸社グループ会社の株式会社維苑により、6000平米の敷地を持つ「大多喜ハーブガーデン」を、西洋のハーブを楽しめる施設から、東洋の暮らしを支えてきたハーブ（有用植物）を暮らしに取り入れられる施設に再編集するリニューアルプロジェクトです。

大多喜町は広葉樹の森と清らかな水に恵まれ、古くから薬草・ハーブ文化が育まれてきた土地です。薬草園や蒸留所が営まれてきた地域の背景を受け継ぎ、その植物文化を未来へつなぐ拠点として、本施設のリニューアルを進めています。

プロジェクトメンバーには、植物のみならず食、建築、プロダクト開発、農業、染織など多様な領域のクリエイターが参画。植物のある暮らしを現代のライフスタイルに寄り添う形で再編集することで、植物の恵みを日常に持ち帰り、新たな関係性を育てる“みんなの庭”をつくります。

身近な植物に触れ、その恵みを生活の中で活かす体験が連鎖していくことで、人と自然がすこやかに共生できる未来につながる。それが「大多喜有用植物苑」が目指すミッションです。

尚、植物の生育時期に合わせ、一部エリアの植栽は春を迎える4月1日（水）にかけて順次整ってまいります。



FULL VIEW IMAGE

PROJECT MEMBER

多様な才能が交わり、共創するクリエイティブチーム

GREEN & BOTANICAL DIRECTION

PROJECT OWNER

YOEN

ユニバーサル園芸社グループが2025年に新設した、植物と空間、そしてプロダクトの可能性を拓く企画集団。庭園設計から植物調達、空間デザイン、プロダクト開発までを一貫して担い、土地の記憶や自然環境を読み解きながら“未来の植物文化”を編み直すことを使命とする。本プロジェクトではプロデュースと全体設計を統括する。

BOTANICAL SUPERVISOR

山下 智道

福岡県北九州市出身。野草研究家・ハーブデザイナー。幼少期より自然に親しみ、「ハーブ王子」「野草ハンター」として全国で野草教室や植生調査、料理・ガーデン・コスメ監修など多方面で活躍。的確で豊富な知識と実践力で幅広い世代から支持を集める。

FOOD & PRODUCT LEAD

FOOD & DRINK

石松 一樹 Kazuki Ishimatsu

「Maruta」元シェフとして薪火と発酵を軸に“森を食べる”料理を探究し、国内外から注目を集める料理人。自然と循環に根ざした独自の食哲学で、土地の恵みを再編集する料理を創出する。

FOOD & DRINK

小田 政志 Masashi Oda

〈Raw Sugar Roast〉など感性を刺激する店を生み出すロースター兼ディレクター。コーヒーを軸に独自の世界観を築き、2025年開業の新業態〈Butter Baby〉で食文化を更新し続ける。

FOOD & DRINK

赤坂 真知 Manato Akasaka

2019年にノンアルコールのドリンクプロジェクト〈Bar Straw〉を立ち上げ、開発から提供までを担うドリンククリエイター。〈ラーメン吉祥丸〉や〈Morning PLANT〉など多彩な場で独自のペアリングを提案。

PRODUCT & SCENT

堀江 麗 Rei Horie

〈HOLON〉創業者として香りを探求してきた堀江麗が、〈大多喜有用植物苑 調香室〉を立ち上げ、土地の記憶や植物の営みに寄り添う香りのプロダクトを開発。蒸留と調香の技法で新領域に挑む。

ARCHITECTURE & SPATIAL DESIGN

ARCHITECTURE

日高 海渡 Kaito Hidaka

建築家。東京工業大学大学院建築学専攻修了後、アトリエ・ワンを経て株式会社swarmを創業。空間設計から不動産企画まで、建築と事業を横断するような空間づくりを行う。近作に「ヨヨギノイエ」「大橋会館」など。

ARCHITECTURE

會田 倫久 Toshihisa Aida

デザイナー。スキーマ建築計画を経て、2021年にTAAOを設立。家具・インテリアから建築まで幅広く手がけ、「Slit Park YURAKUCHO」「くらすわの森」などでグッドデザイン賞ほか受賞。

INTERIOR DESIGN

佐藤 光葉 Mitsuha Sato

東京とバリを拠点に、自然素材が息づく“生命力ある空間”を手がける建築家。“suha”代表として土地の記憶や風景を丁寧に読み解き、建築に落とし込む。大多喜の豊かな植物文化を抱擁する空間づくりを担う。

CONTENTS

施設体験一例

GARDEN & GREEN HOUSE



庭エリアは、アジアの観葉植物を中心とした構成の「ガーデンリビング（温室／内庭）」と、日本の四季を感じられる「アウトドアリビング（外庭）」「公園と畑」の大きく3エリアで構成され、いずれも植物に囲まれて滞在できる空間が広がります。

またランドスケープは〈YOEN〉が担当。施設内のカフェやラボと連携し、庭で育つ植物を料理やドリンク、加工品の素材として活用するほか、プロダクトづくりにもつなげます。また、作家やアーティストによる植物と手仕事の展示企画、藍染〈Watanabe's〉の畑、親子やペットと過ごせるドッグランなど、地域と来訪者が関わりながら育てていく実践型ガーデンを目指します。

CAFE & RESTAURANT



植物苑の温室内にひらかれるレストラン・カフェは、「味覚」を通じて植物と人の関係をあらためて感じる場所です。カレーやパンケーキなど日常的な料理に有用植物を取り入れ、懐かしさと発見が交差する体験を提供します。空間は食堂のような自由さと、細部へのこだわりによる心地よさを大切にし、温室内の好きな場所で食事をお楽しみいただけます。

メニュー監修は元〈maruta〉石松氏、全体のディレクションは〈Raw Sugar Roast〉小田氏、ドリンク監修は赤坂氏が担当。日常と非日常のあいだにある、「植物とともにある食」のシーンをつくり上げます。

CONTENTS

施設体験一例

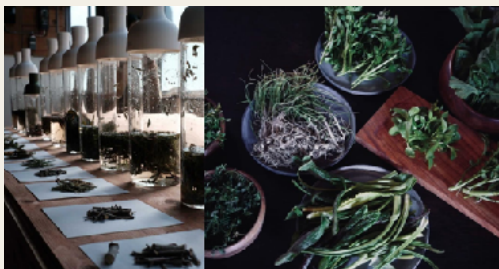
SELECT SHOP



新たに誕生するセレクトショップは、「植物のある暮らし」を多角的に提案するライフスタイルストアです。

食・インテリア・クラフト・日用品まで幅広いカテゴリーを横断し、植物の価値を日常に持ち帰れるアイテムを編集。自宅で育てる苗や観葉植物、デザイン性の高いガーデニングツールのほか、〈HOLON〉堀江氏が開発を手掛ける本施設オリジナルのライフスタイルプロダクトや、園内で収穫した植物を使ったオリジナル菓子やフレグランス、ハーブティーなども展開します。大多喜町の「有用植物」の知恵を現代的に翻訳し、五感で得た体験や学びを生活に取り入れるための「お裾分けの場」として機能する新しいリテール空間です。

LABO & ATELIER



新設されるラボ／アトリエは、植物の栽培・加工・研究を横断する「知の中枢」として機能します。

植物学・香り・食・クラフトの専門家が集い、有用植物の価値を現代の暮らしへ再編集。蒸留や調香を行うアトリエや小さな茶室も併設し、蒸留体験や染色、ハーブ調合などのワークショップや教育プログラムを展開します。

PARK



広場／公園エリアは、地域と来園者をつなぐ“交流のハブ”として機能します。

週末のマルシェや季節のフードイベント、果樹園や畑での収穫体験など、多彩なアクティビティを展開。芝生で自由に過ごせるパブリックスペースや、犬や子どもが伸び伸び遊べるドッグランも備え、世代を超えて集い、楽しめる開放的な空間を目指します。

【施設概要】

名称： 大多喜有用植物苑

開業予定日： 2026年2月20日（金）

敷地面積：6,000㎡

住所：〒298-0201 千葉県夷隅郡大多喜町小土呂2423

TEL: 0470-82-5331

Official Site: otaki-herbgarden.jp

Instagram: [@otaki_herbgarden](https://www.instagram.com/otaki_herbgarden)

＜本件に関するお問い合わせ＞

大多喜有用植物苑 広報担当

e-mail: pr.otakiherbgarden@gmail.com

* 内容は一部変更になる場合がございます。掲載前に必ずお問い合わせください。