

野菜と生産者に寄り添い、至高の一皿を提供し続けてきた  
“畑の伝道師”「渡邊 明」が作る新たな世界が銀座にオープン!



## 2020,10,1 (Thu) Grand Open

“レストランと食材をデジタルでつなぐ”

これからの新しい食の在り方を提唱する新プロジェクト始動

自社経営のレストラン事業や、飲食店経営のサポート、店舗物件のサブリース事業などの総合的な飲食事業のコンサルティングを行う株式会社Food Innovators Japan (本社: 東京都豊島区西池袋5-18-11 第3愛和ビル5F、代表取締役社長: 三宅 大輔)と、「畑の伝道師」として野菜を使う事で世に広め、生産者を応援する渡邊 明は、『生産者と共に』というテーマで厳選した力強い野菜達と独創性あふれる料理を提供するFARM AKIRAが10月1日(木)にグランドオープンいたします。

FARM AKIRAは、20年に渡り今もなお世界各地の畑を巡り最高峰の野菜を探し続ける渡邊が、新たな表現の場として銀座の一等地に構えたイタリアンレストランです。常に至高の一皿を提供し続けている才腕を振るった料理は、新鮮な旬の野菜本来の旨味を極限まで引き出し、かつ彩溢れる芸術作品のような逸品で、店を訪れた世界中のVIPや食通をも魅了させます。お客様が大切なひと時をお過ごしいただく店内は、一人ひとりが料理を楽しんでいただくためにカウンター席とボックス席、さらに特別感のある個室とシーンに合わせたご利用ができます。入店するとすぐに野菜の魅力を知り、ベジフルフラワーアーティストの資格を持つ渡邊が自ら生けたお野菜アート「ベジフルフラワー」がお出迎えいたします。

今回お店のグランドオープンに合わせ、実際に店舗で使用している最高峰の食材を購入でき、さらに野菜に合わせたおすすめの調理方法を動画で確認ができる新たなECサイトもオープンいたします。実店舗に行けずとも、ご自宅で素材を最高の状態で堪能できるように考えたデジタルを活用した新プロジェクトです。

さらに、日本では類を見ないゲーティッド・ゴルフコミュニティの中にある「ブリストルヒルゴルフクラブ」。そのレストランが、2020年12月1日『FARM AKIRA』として生まれ変わります。FARM AKIRAの～風を感じるレストラン～のコンセプトと、ゲーティッド・ゴルフコミュニティの「自然との共生」というコンセプトは、お互いが共鳴し合う大切なコンセプトです。

美味しい食事を五感で感じていただけるように、新鮮な食材と素晴らしい環境を生かした、こだわりのレストランにもご期待ください。

本件に関する報道関係者各位からのお問い合わせ先

「FARM AKIRA」PR事務局(株式会社エードット内) 担当:野北・加賀谷  
TEL: 03-6865-1324 FAX:03-6865-1325 Email:pr@a-dot.co.jp

# CHEF

畑の伝道師・渡邊 明 シェフ



1965年生まれ、埼玉県所沢出身。新鮮な食材に恵まれた土地で育ち幼少期から料理に興味を持つ。多種多様なレストランの門を叩き、修行を重ね、食の現場に従事し実績を重ねる。自ら料理長として店舗を構える傍ら、培ってきた調理技術・営業ノウハウ、そして類まれなる潜在的な発想力を活かしフードプロデューサーなども手がけている。

## ～経歴～

学生時代は情報処理関係の専門学校へと進学し、喫茶店などでアルバイトを経験。卒業後は一度、大手メーカーに勤務するが、その後、株式会社グローバルダイニング(当時、(有)長谷川実業)に勤務し、総料理長まで務める。さらに株式会社レイズインターナショナル100%出資子会社の株式会社アートフードインターナショナルの社長に就任し、フレンチレストラン「Fish Bank Tokyo」などを展開。2003年に(有)イートワークを設立し、「AWkitchen」や「やさい家めい」など、現在は直営10店舗を展開している。

## NEW PROJECT

株式会社Food Innovators Japanに「畑の伝道師」渡邊 明が参入することにより、“レストランと食材をデジタルでつなぐ”新しいプロジェクトが始動いたします。

### 食材通販EC「FARM AKIRA」

渡邊明とコラボの厳選された食材通販ECサイト。20年を超えて全国を股ってきた料理人だからこそ提案できる食材を春夏秋冬、季節を先取りして購入できるECサイトです。

### 有料会員サロン「FARM AKIRA Restaurants」

料理の会員サロン。自身の価値を高めたい、料理を上達させたい、個人でお店を持ちたいという夢を応援します。上達から独立、店舗展開から海外上場までソリューションいたします。

### YouTubeチャンネル「FARM AKIRA」

「野菜の伝道師」渡邊明とオールジャンルの有名料理人や、全国の美味しい農家さんとのコラボレーションなど、渡邊明にしか生み出せない極上のYouTubeチャンネルを開設。食材通販EC及び有料会員サロンとも連動し、美味しいの極限を今までにない形で表現します。

## ～FARM AKIRA～ COURSE MENU

「畑の伝道師」渡邊明が20年に渡り、日本全国の畑に自ら足を運び厳選した野菜を使用しています。常に至高の一皿を提供し続けている才腕を振るった料理は、新鮮な旬の野菜本来の旨味を極限まで引き出し、かつ彩溢れる芸術作品のような逸品です。

※本店舗はコースのみのご提供になります

● FARM COURSE..... ¥12,000 (税サ別)

「生産者と共に」というテーマで日本全国を歩き回った渡邊明がこよなく愛す野菜を中心としたコースです。厳選した力強い野菜達と独創性あふれる渡邊明の料理を是非堪能くださいませ。

● CHEF'S TABLE..... ¥18,000 (税サ別)

最高の食材と、長年培ってきた技法を駆使したAKIRA最高峰のコースです。世界の食通をも魅了する「FARM AKIRA」の真髓をご堪能ください。

● CHEF'S TABLE ～ pairing course ～..... ¥30,000 (税サ別)

最高の食材と、長年培ってきた技法を駆使したAKIRA最高峰のコースです。世界の食通をも魅了する「FARM AKIRA」の真髓をご堪能ください。ソムリエの厳選ペアリング 7杯付



↑クエのグリルと上杉さんのキュウリ  
塩昆布のアクセント



↑鰻とゴールドドラッシュのミルフィーユ  
ペリグーソース サマートリュフがけ

### ～店舗情報～

- 店舗名 : FARM AKIRA(ファームアキラ)
- 住所 : 〒104-0061 東京都中央区銀座6-8-7 交詢ビルディング4F
- アクセス : 東京メトロ(銀座線・丸ノ内線・日比谷線)銀座駅A2出口より徒歩3分
- 電話 : 03-6263-9420
- 営業時間 : 月～金 17:00 - 21:00 L.O  
土 11:30 - 15:00 L.O
- 定休日 : 日曜日
- 席数 : 20席(カウンター6席、テーブル席2卓、個室1室)
- 店舗HP : <https://www.farm-akira.com/>



← 内観



← 外観



## EC SITE

FARM AKIRAで使用している、「美と健康は食から」をテーマにしたお野菜を中心とする新鮮な食材やヘルシー食材、キッチン雑貨等様々な商品をオンラインで販売いたします。ただ食材を販売するのではなく、渡邊明が野菜にあったおすすめの調理方法を動画でお届けする事で、ご自宅でもFARM AKIRAの味をご堪能いただけます。実店舗を要するECサイトという新しいプロジェクトです。



[↑ FARM AKIRA ONLINESHOP](#)

[FARM AKIRA チャンネル →](#)

- サイト名 : FARM AKIRA ONLINESHOP
- サイトURL : <https://farm-akira.shop/>
- FARM AKIRAチャンネル : <https://www.youtube.com/channel/UC4Wmt-hhyva8467XbNPWcyw/featured>
- 渡邊 明 : <https://www.youtube.com/channel/UCcNe5JXTwGeHbJM7Dm24HuA>

## NEW OPEN



日本では類を見ないゲーティッド・ゴルフコミュニティの中にある「ブリストルヒルゴルフクラブ」。そのレストランが、2020年12月1日『FARM AKIRA』として生まれ変わります。

千葉の農家さんをメインとした、農家直送の野菜を新鮮そのままに。「畑の伝道師」渡邊明のあふれるアイデアで、食に彩りを添えて提供いたします。食事を楽しみに訪れるゴルファーの様々なニーズに応えるように、アスリート系ゴルファー向けメニューや、女性ゴルファーに人気の高いブリストルヒルゴルフクラブならではのヘルシーメニューを展開する一方、和食系の蕎麦や本格的な国産の鰻メニューなども、渡邊明による自由な発想で、ジャンルにとらわれない展開をまいります。

### ～店舗情報～

■ 店舗名

『FARM AKIRA』/ブリストルヒルゴルフクラブ

■ 住所

〒293-0051 千葉県富津市 亀沢619

富津ブリストルヒル