



《取材のご案内》

株式会社ファンゴー

新業態のレストラン「BISTRO BARNYARD GINZA」
(ビストロバーンヤード銀座) 銀座1丁目にオープンします。

【日時】2014年10月30日(木) OPEN 11:00

【場所】新商業施設「キラリトギンザ」の7Fレストランフロア

株式会社ファンゴー(本社:東京都世田谷区 代表取締役 関 俊一郎)は新業態のレストラン「**BISTRO BARNYARD GINZA**」(ビストロバーンヤード銀座)を10月30日に銀座1丁目の新商業施設「キラリトギンザ」の7Fレストランフロアにオープンします。株式会社ファンゴーは19年目のサンドイッチ専門店「FUNGO」、13年目のイタリアンダイニング「FUNGO DINING」、三宿と青山のアップルパイ専門店「GRANNY SMITH APPLE PIE & COFFEE」を営業しております。全ての既存店舗が路面店でしたが、今回は現状で唯一の施設内店舗の新しい業態での出店となりました。

ファンゴーURL <http://www.fungo.com>

店舗URL <http://www.barnyard.jp>



《コンセプト》

新店舗「BISTRO BARNYARD GINZA」は「Farm to table」(ファーム・トゥー・テーブル)をコンセプトとしたカリフォルニア料理ベースのレストランです。

「BISTRO BARNYARD GINZA」は5つの大きな特徴を持っています。

1. Farm to Table 「Farm to table」のレストランは生産者直送の食材を使ってお客様に安心と安全を保証します。そして、BISTRO BARNYARD では生産者の「熱い思い」もお届けします。生産者のこだわり、苦勞、願い、そして生産活動を取り巻くドラマ。私たちが普段の生活で手にする食材からは伝わってこない生産者のこれらの「熱い思い」を、より深く、広く、強くお伝えするのが、私たちの「Farm to table」です。そして、私たちは、生産者をリスペクトし、より良い食材を、新鮮なうちにお届けすることを誓います。

2. California Cuisine & West Wind BISTRO BARNYARD の料理は「カリフォルニア料理」です。「カリフォルニア料理」とは、元来のシンプルなアメリカン料理ではなく、フレンチ・イタリアンを中心としたヨーロッパの料理をベースに、カリフォルニア産の野菜や魚介類を盛り込んだものです。そして、移民の2世、3世が各国料理のアレンジを自由に加えたりして、定義の広い性質をもった料理でもあります。「地産地消」の考え方をレストランに持ち込んだのも「カリフォルニア料理」です。この自由なスタイルに私たちの「Farm to table」の思想を乗せて、店作りを目指します。

◆ ◇ ◆ 本件に関する報道関係者様からのお問い合わせ先 ◆ ◇ ◆

／ 担当：相馬

TEL : 03-6228-7400 MAIL : ginza@barnyard.jp

3. Tasting 「生産者の熱い想い」をお客様に伝えるために、料理済みの食材よりも、食材そのものを試してもらおうほうが効果的です。そのため、私たちは、店内で全てのお客様に、食材や料理の一部やワインなどのお飲物も試食試飲していただきます。そして、可能な限り生産者もお招きして、お客様と直接お話しできる環境もご提供します。お客様は生産者にふれあう機会が少ないのはもちろんの事、生産者もお客様の声を直接聞く機会がありません。「自分の作ったもの」を直接お客様にプレゼンしたり感想を聞いたりする、画期的なレストラン内での「Tasting」サービスはBISTRO BARNYARD のもっとも大切にしたいコンセプトです。

4. Organic 「安心安全」を追求するために、なるべく多くの食材に「オーガニック」を使用します。魚介類や肉、小麦粉など、一部の食材は100%オーガニックではありませんが、よりリーズナブルで気軽にお召し上がり頂くために、自然農法の牛やブタを使用したり、魚介類も安心にこだわったものを中心に使います。「安心安全」を目的として、パンも100%店内で作って焼き上げ、一部はオーガニックの小麦を使ったパンもご提供致します。また、コーヒー・紅茶やソフトドリンクは100%オーガニックで、ワインもそのほとんどがビオやオーガニックです。またJASなどの規格にとらわれず、幅広い厳選した食材を使用し、より多くのお客様により多くのオーガニック食材をご提供したいと思っております。

5. Barnyard 「納屋の庭」 「Barnyard」とは「納屋の庭」という意味です。農家が庭で、収穫した野菜を洗ったり、箱詰めしたりして、出荷する時の期待や喜びを感じる場所でもあります。時には自分たちが晩ご飯で食べる食材をとって来たりして、子供たちがワクワクする場所でもあります。その昔の農家の庭には、犬、鶏、生け簀の魚など、様々な動物もいて、楽しく賑やかな場所でもありました。より多くの人々がワクワクして集まる生産者と消費者をつなぐ場所、それが「Barnyard」であってほしいと思っております。

《店舗情報》

店舗デザインは「GRANNY SMITH」を手がけた長崎健一氏がディレクションで参加し、「納屋」「自然」「農家」をイメージしたデザインとなっています。15平米のウォークインセラーや、店内に設置したテイスティングテーブルにおいて、惜しみなく全てのお客様に試食試飲していただけるスタイルは日本初の試みであり、「BISTRO BARNYARD GINZA」の最大の特徴でもあります。テイスティングをしながら「Farm to table」のカリフォルニア料理を楽しめる新しい形のレストランとして、日本中の生産者とお客様へ発信することを目指しています。

メニューはランチ、バー（アラカルト）、コースをメインにしております。

○ランチコース（前菜 or スープ + メインディッシュ + 自家製パン + オーガニックコーヒー or オーガニックティ）2,000円～

○ディナー（Farm to table コース）7000円

○アラカルト 5,000円～9,000円

○パーティープラン お一人さま7000円より（マイク、プロジェクタ、映像ミキサー、DJ、あり貸し切り可）店舗スペース 75坪、110席

店舗名 bistro BARNYARD GINZA 営業時間 11時から23時 年中無休

104-0061 東京都中央区銀座1-8-19 キラリトギンザ7F

TEL 03-6228-7400 FAX E-Mail ginza@barnyard.jp

ウェブサイト <http://www.barnyard.jp>

クレジットカード・電子マネー可 駐車場サービス有り

◆ ◇ ◆ 本件に関する報道関係者様からのお問い合わせ先 ◆ ◇ ◆

／ 担当：相馬

TEL : 03-6228-7400 MAIL : ginza@barnyard.jp