

都内にいながら新潟県燕三条の魅力に浸る
本企画のために開発された器で銀座の極みを食す
「燕三条・食と匠との出会い」開催！
～メディア発表会を9月18日(金)に実施～



バリューマネジメント株式会社（本社：大阪府大阪市、代表：他力野 淳）と公益財団法人燕三条地場産業振興センター（所在：新潟県三条市）は、東京都民の人々に新潟県燕三条の魅力に触れてもらうきっかけづくりを目的としたイベント「燕三条・食と匠との出会い」を、銀座 極-KIWAMI-（所在：東京都中央区）にて9月18日（金）～10月18日(日)に開催します。また、同日9月18日にはメディア向けの発表会を実施するのでお知らせします。

本イベントは、伝統工芸から近代技術を含め「ものづくりのまち」として知られる燕三条の技を投入してつくられた器の一つ一つに、新潟県の食材をふんだんに使って考案された特別メニューを盛り付け提供するもので、器と食の融合を愉しみ、その魅力に浸っていただきます。使用する器は、燕三条の器が多くの人々の心を揺さぶるようにとの想いを込めて、イベントのために開発された唯一無二のものです。お料理は、開催場所となる12席限定のシェフスカウンター「銀座 極-KIWAMI-」の専属シェフが、器一つ一つのデザインに合わせてメニューアップしました。

燕三条では、毎年開催される人気イベント「燕三条 工場の祭典」が新型コロナウイルスの影響により中止決定となり技術のお披露目の機会を失いました。また、現在展開されているGo to キャンペーンでは東京在住者が対象外となっているため、都民は他府県への移動もままならない状況です。そんな中、燕三条の魅力为全国に発信したい地場産業振興センターと、日本文化を紡ぐことを理念に掲げる当社の想いが合致し、本イベントの開催にいたりしました。

事態が収束した未来に、地域に旅する動機づけの役割を担うことで、都心と地域を結びきっかけになることを目指します。

イベント初日にあたる9月18日(金)のメディア発表会では、メディアのみならず全員にメニューの一部の試食と、燕三条の産品の土産をご用意しています。また、三条市の國定勇人市長にオンラインインタビューできる時間も計画していますので是非ご参加ください。

<イベント内容>

銀座 極「燕三条・食と匠との出会い」

開催期間：2020年9月18日(金)～10月18日(日)

料金：20,000円・15,000円共にコース(税サ別)

■当社の概要

ホテル運営事業者



会社名：バリューマネジメント株式会社
 設立：2005年2月14日
 代表取締役：他力野 淳
 資本金：3,000万円
 所在地：大阪府大阪市北区大深町4番20号 グランフロント大阪タワーA 17階
 事業内容：事業再生コンサルティング事業・新規事業開発支援・事業運営
 (ウエディング会場、宿泊施設の経営・運営)
 「日本の文化を紡ぐ」をテーマに、文化財などの歴史的建造物やまち並みを
 宿泊施設・レストラン・結婚式などの事業で施設再生し、後世に残す取組
 みをしています。現在、関西を中心に22の施設を運営しており、これまで
 再生させた施設は30か所を超えました。
 売上：97.8億(2019年12月期)
 従業員数：992名(パート・アルバイト含む)
 URL：https://www.vmc.co.jp (コーポレートサイト)
 https://www.vmg.co.jp (VMGブランドサイト)

メディア発表会について

日時：2020年9月18日(金)

①13:00-14:30

②15:00-16:30

場所：GINZA SIX 13F THE GRAND GINZA内
「銀座 極」

定員：各回10名まで(1社1名様とさせていただきます。)

内容：関係者挨拶

メニューより3品試食(無料)

取材

当日は三条市長國定勇人様とオンラインインタビューの計画をしています。スケジュールの都合により実施ができない場合もございますので、その節はご了承ください。また定員になり次第、受付終了とさせていただきます。

■お申し込み方法

①お名前 ②貴社名 ③連絡先 ④メディア名 ⑤参加希望時間(13:00or 15:00)を記入の上、メールにてお申し込みください。E mail: press@vmc.co.jp

銀座 極 -KIWAMI- 「燕三条・食と匠との出会い」

金属加工のまちとして世界的にも知られる燕三条は、新潟県のほぼ中心に位置する、燕市と三条市を合わせた呼称です。ドラマのロケ地にもなり、ますます注目を集めるこの地域の金属加工の歴史は江戸時代からはじまりました。水害が多く、新田開発が難しいことから、農業の副業に釘作りを始めたのをきっかけに、金属加工で発展してきたまちなのです。もとは職人の多く住む燕市で生産された製品を、商業で栄える三条市の商人によって広められてきたことで、現在に至ります。

その技術を生かし、これまでApple社の製品の金属パーツ研磨や、ノーベル平和賞晩餐会で使用されるカトラリーや人気アウトドアブランド、スノーピークとのコラボレーションなど、伝統的なだけでなく、現代のライフスタイルにマッチした製品作りを行っています。

銀座 極 -KIWAMI- 「燕三条・食と匠との出会い」では、燕三条を中心とした新潟の食材と併せて、燕三条のものづくりの魅力にも触れていただき、東京にいながら旅する気分を体験できるイベントとなっています。

■開催期間

2020年9月18日～10月18日

■場所

GINZA SIX 13F
THE GRAND GINZA 内「銀座 極」

■メニュー

●「紫宝」の米粉を使用しグーゼール フォウグラのパルフェと無花果「ドーフィン」のマルモラード ●新潟県産「柳カレイ」のショーフロワ 渡辺果樹園のシャインマスカットのサラダ ライムの香り ●「南蛮海老」と枝豆「秘伝」のクリア・ラヴィオリソース・アメリカーナ 畑のサラダ ●新潟地卵のロワイヤルとコンソメ マルミット風 ●内山農園のポロネギのブレゼ トリュフ風味 3時間蒸し「佐渡アワビ」のシヴェ 肝のソース ●「佐渡本マグロ」と「越の丸なす」のミルフィーユ プロヴァンス風 ●「村上牛」のブルギニョン 芳醇な赤ワインソース 野菜のシガー添え ●燕三条の桃を使った小さなバラ ライム風味のヨーグルトムース ●新潟梨「新王」のベル・エレヌ 魅惑の三角州の果実 ●本日のお茶菓子

■金額

20,000円(消費税・サービス料別)

※品数の少ない15,000円コースもあります。

また日本酒のペアリングもご用意しています。

■共催

公益財団法人燕三条地場産業振興センター

■協賛

株式会社大橋洋食器・株式会社大湊文吉商店・株式会社カンダ・株式会社玉川堂・小林工業株式会社・株式会社諏訪田製作所・株式会社トミタ・新潟精密鑄造株式会社・株式会社フジノス・マルナオ株式会社・株式会社山崎研磨工業・株式会社ヨシカワ・HIEN（主管：株式会社ネルニード）・内山農園・渡辺果樹園

■開催までのストーリー

200年の歴史を誇る鉦起銅器の老舗・玉川堂の社長、玉川基行氏がバリューマネジメント運営の佐原商家町ホテル NIPPONIAを利用。

弊社の取り組みに共感されたのと、サービスに感動されバリューマネジメント株式会社代表取締役・他力野淳のFacebookにダイレクトメッセージ。

伝統工芸を扱う玉川堂、日本の文化を紡ぐバリューマネジメント、双方の相性よく、何か一緒にできることはないかと社内検討。

玉川堂は弊社運営THE GRAND GINZAと同じGINZA SIXに店舗を構えていることから、コラボレーションの実施の方向で話が進みました。

その後、燕三条地場産業振興センターを巻き込み、地域の産業を紹介するカタチで、THE GRAND GINZA内のシェフズカウンター「銀座 極」にて期間限定で実施が決定。燕三条の食材と食器等の什器を使って、燕三条の魅力を知ってもらいイベントとしました。

開催までに、シェフ自ら燕三条を訪問し、食材の選定と什器の選定を進め、実現するに至りました。