

“おいしく”環境問題に取り組む株式会社FARMER YOUが
サステナビリティ先進国ニュージーランドの食材を扱う一ヶ月限定イベントを開催。
@銀座〈Opuses〉2024.09.01(Sun)~09.30(Mon)



“ただただ「美味しい」のその先に”を企業理念に、食を通して世界各地の一次産業が抱える環境問題にフォーカスする株式会社FARMER YOU（本社：東京都渋谷区、代表取締役社長：田尾 あゆみ）は、ニュージーランド貿易経済促進庁の公認企画として「テイスト オブ ニュージーランド」を開催。サステナビリティ先進国であるニュージーランドの食材を切り口に、美しい自然や国の魅力を料理で表現。銀座〈Opuses〉にて2024年9月1日（日）～9月30日（月）の期間限定で特別メニューを展開します。フォーカスするのは、厳選された雄大な大地が育んだサステナビリティに配慮した食材。ニュージーランドと日本の食材を組み合わせた2品のアラカルトとグラスワインで、企業協賛のもと国の魅力を発信します。

ニュージーランド貿易経済促進庁（New Zealand Trade and Enterprise）



ニュージーランド貿易経済促進庁（NZTE）の役割は人材、知識、機会への道を開き、国際競争力を高め、収益性を持続させることにあり、高度成長する同国ビジネスと国際投資家との橋渡しにより、同国への投資機会の詳細を提供する。NZTEは投資専門家チームを有し、また個々の取引および投資についての問い合わせ対応ができるよう、それぞれの領域に個別の専門家を置いている。
——JETRO（日本貿易振興機構）HPより



FARMER YOU

ただただ「美味しい」のその先に、どんな背景を想像し、どんな未来を選んでいけるでしょうか。食に携わる産業に長く身を置く中で実際に肌で感じる課題、地方案件で耳にした課題、一次産業者と関わる中で教えて頂いた様々な環境や産業課題に、FARMER YOUならではのエッセンスを加え、生産・加工・販売そして消費の全てのフェーズにおいてバランスが取れたビジネスモデルの構築を目指し、美味しく楽しく様々な課題に関心のある※“関係人口”を増やし、解決の糸口に繋げていくことを目指します。

※「関係人口」とは、移住した「定住人口」でもなく、観光に来た「交流人口」でもない、地域と多様に関わる人々を指す言葉。
出典元：地域力の創造・地方の再生 | 関係人口-総務省

オフィシャル素材は、下記リンクよりダウンロードして頂けます
<https://x.gd/3MGil>

〈取材に関するお問い合わせ〉
TRANSIT GENERAL OFFICE PR 赤松
E-mail : akamatsu-kimiko@transit-web.com / TEL : 080-4807-8316

ランチコース：アミューズ+前菜+パン+メイン（チョイス）+デザート（チョイス）+コーヒー/紅茶



メイン

キングサーモンのグリエ ヴァンブランソース
サーモンのリエット
マヌカハニーのラビコットソース
季節の野菜と季節のハーブとお花を添えて



デザート

ニュージーランド産のグラスフェッドクリームチーズを
たっぷり使用したチーズケーキ
マンゴーとパッションフルーツ

店 名 **Opuses オウパセズ**
住 所 東京都中央区銀座8-9-4
ザ ロイヤルパーク キャンパス 銀座 8 14F
営業時間 MON-SAT 7:00-10:30 / 11:30-22:00
SUN 7:00-10:30 / 11:30-21:00
W e b <https://www.transit-web.com/content/shops/opuses/>
Instagram https://www.instagram.com/opuses_ginza/



株式会社FARMER YOU
(よみ：ファーマー ユー)



FARMER YOU

私たちが目指しているのは、圧倒的に美味しく、且つキャッチーな商材をフックに20年後・30年後の世界を担う世代へ、今の私たちが出来ること・伝えられることを「食」を介して美味しく楽しく美しく発信すること。世界各地の一次産業が直面している環境課題に少しのエッセンスを加え、物理的にも意識的にも程遠い距離に生きる都市部へプロダクトや企画を通して課題投下し、関係人口を増やし、課題解決の糸口へ繋げる。私たちFARMER YOUは、そんなキッカケやチャンスをふとした日常の中へ散りばめていきます。

※株式会社FARMER YOUは、株式会社トランジットジェネラルオフィスの100%出資子会社です。

HP : <https://www.farmeryou.tokyo/>

Instagram : https://www.instagram.com/farmer_you.inc/

オフィシャル素材は、下記リンクよりダウンロードして頂けます
<https://x.gd/3MGil>

〈取材に関するお問い合わせ〉
TRANSIT GENERAL OFFICE PR 赤松
E-mail : akamatsu-kimiko@transit-web.com / TEL : 080-4807-8316

協賛企業

ŌRA KING

オーラ キング

海の和牛と称されるほどのプレミアムなキングサーモン。世界一キレイな湧き水とともに30年以上独自に築き上げてきた繁殖プログラムや、サステナビリティと魚の健康面に配慮し、長期的な視野を持った海水での飼育管理を実践。世界水産養殖連盟（BAP）や厳格な審査機関からも評価を得ている。



アンカーFP

130年以上前にニュージーランドで誕生。ニュージーランド政府機関に承認を受けた独自のグラスフェッド基準を定めた、循環型の持続可能な「放牧酪農」で育った乳牛のミルクからつくられるグラスフェッド乳製品ブランド。グラスフェッドは環境負荷が低いこと、乳牛が放牧場を自由に歩き回る事で心身ともに健康でアニマルウェルフェア（動物福祉）の観点でも優れている。



モツエカクリームリーアイス

年間を通して牧草地上で自然放牧された「グラスフェッドミルク」をベースにしたアイスクリームブランド。ニュージーランドでは搾乳量増加のための成長ホルモン使用を禁止しているため牛は自然にのびのびと暮らし、ストレスフリーだからこそ高品質な生乳となる。



コンビタ

自然との共存こそがCOMVITA社の主たる目的とし、より良い世界を後世に残したいという大きな願いを反映し、サステナビリティと自然保護の目標を従業員全員に浸透させる「ハーモニープラン」を作成。カーボンポジティブやミツバチの保護、植林や社会貢献度の高い環境活動および社会活動に継続的な寄付を行っているマヌカハニーのリーディングカンパニー。



ヴィラ・マリア

「サステナブル・ワイングローイング・ニュージーランド（SWNZ）」加盟。二酸化炭素排出量の削減、生態系維持のための植栽、様々なリサイクル活動と合わせて2023年からは従業員の労働環境の保護にも力を入れている。1999年から有機栽培も開始し、一部の畑はバイオグロ（NZ最大のオーガニック認証機関）の認定を受けている。

オフィシャル素材は、下記リンクよりダウンロードして頂けます
<https://x.gd/3MGil>

〈取材に関するお問い合わせ〉
TRANSIT GENERAL OFFICE PR 赤松
E-mail : akamatsu-kimiko@transit-web.com / TEL : 080-4807-8316