

News Release

2022年6月24日
株式会社エー・ピー・ホールディングス食をとりまく職人達が創る上質な専門店の複合業態「ARTISAN APARTMENT」
全店舗を自社で運営する小型“プレミアム横丁”が赤坂に誕生

—7月8日（金）赤坂見附にグランドオープン—

株式会社エー・ピー・ホールディングス（本社：東京都豊島区、代表取締役 社長執行役員 CEO：米山久）は、生産者・目利き・料理人などの「職人」（＝アルチザン）が連携して作る上質な専門店が集合（＝アパートメント）する複合業態「ARTISAN APARTMENT 赤坂」を、2022年7月8日（金）、赤坂見附駅から徒歩30秒の好立地に開業いたします。

当社は創業来、独自の「生販直結モデル」により、素材・加工・仕入れ・料理といった、食をとりまくあらゆる分野における“腕利きの職人”たちと仕事をしてきました。

「ARTISAN APARTMENT」はこの職人の技や努力により、高品質な料理と並一通りでない価格設定を適える、個性的な店の集合体です。

隠れ家的な小洒落た店が地下に集まっていて、コンパクトなカウンターの中央には一心に腕に寄りをかけて料理する職人。仕事の合間に語られる、生産者の努力や想い、その人の手による食材のストーリーに思いを馳せながら、丁寧に醸された酒に酔いしれる。全く異なる食材とアプローチにより構成された3つのプライベート空間が並ぶ、言うなれば“プレミアム横丁”。

信頼できる価格設定で気さくな店主が待っている、お相手や目的によって店を選ぶ楽しみを味わえる“お気に入りの場所”を、赤坂に持つことができます。

ARTISAN APARTMENT 赤坂：<https://akasaka.artisanapartment.jp/>



< 鮭 > 若尊 — Jackson — (じゃくそん)

■ 18.3 m² 12 席

全国の漁師から届く鮮魚の握りと酒肴。その日のおまかせで楽しむ本格鮭を、漁師直結だからこそなせる価格でお楽しみいただけます。



「料理は、船の上から始まっている」



ひと口に鮮魚といっても、当社の魚はただ新鮮なだけではありません。気心知れた漁師と、豊洲に買参権を持つ目利き達のクラブにより、メ方、血の抜く量、冷やし込みの仕方など、食材が持つ能力を最大限引き出したネタが若尊には並びます。本当に美味しい魚は「どこで獲れたか」はもちろんのこと、「どう手当たしたか」が最も大事なことでありと私達は考えます。全国の港へ足繁く通い、漁師と共に船に乗り、魚をみて、酒を交わし続けてきたからこそ、料理を船の上から始めることができます。

更に若尊は全国の有名店を唸らせてきた極上の“やま幸”のマグロも、贅沢にコースの中に組み込みました。

この、最高なネタと仕事を受け止める職人は、高橋篤。丁寧な仕事が光る若き握り手です。



「やま幸」の鮭を数貫含む鮭コースは、約 20 品 + ドリンクフリーフローで税込

11,000 円。厳選した日本酒も、こだわりの生搾りレモンサワーも、上質な茶葉で淹れるほうじ茶も、全て上記価格に含まれています。

鮭店激戦区赤坂の、青天井の鮭の世界において、膨らむお会計の心配なく鮭に没入することができます。

< 焼鳥 > 赤坂 希鳥 (きちょう)

■ 18.3 m² 12 席

鹿児島県の地鶏「黒さつま鶏」を、丸鶏のまま店で熟成して旨味のピークで捌き、一本一本丁寧に串打ちをします。さらりとした脂と熟成の旨味が乗った「黒さつま鶏」の焼鳥、秋田の美しい水と空気ですぐれた新鮮な旬野菜の串と小皿料理、そして秋田「新政酒造」を中心とした日本酒のリアージュというアプローチは、希鳥 3 店舗目にして初めての試みで、赤坂でしか味わえません。

焼き師として希鳥の紀州備長炭の炭火を守る職人は、焼鳥に携わって 10 年以上、7 時間ほどの営業で 600 本も焼くような繁忙店の経験も持つ猛者、山形友紀 (ともり) です。





「地上 50 cmの世界で」

当社で扱う地鶏は、卵を産む親鶏を作るところから始まります。ヒナができると契約農家に預け、オス 120 日・メス 150 日という長期間の育成をします。

40 日以上で出荷する鶏の常識をはるかに上回る長い日々、鶏たちが心身共に健康で過ごせるように、生産者は鶏の目線に腰を屈め、日々世話を続けます。

いかにストレスなくのびのび過ごせるか。養鶏家たちは最高の肉質の地鶏を追求しており、希鳥にはその中でも一番良いものが送られてきます。



コース：おまかせ ストップ制 6,800 円（税込）

部位によって味わいの異なるその特徴をじっくり余さず楽しんでいただきたいという思いから、おまかせコースのスタイルで、焼き師にご提供を任せていただきます。「ストップ」のお声が掛かるまで、秋田の新鮮野菜を含めた様々な串をお出しします。黒さつま鶏のさっぱりした脂と熟成によっていっそう引き出された旨味深い焼鳥を、心ゆくまで堪能ください。

<最上鴨> 赤坂 Na Camo guro（なかもぐろ）

■24.4 m² 16 席

山形県最上郡で養鴨家加藤貴也さんが育てる、APHD のブランド鴨「最上鴨」。不動の逸品「鴨すき」を軸に、新たに洋食の表現で「最上鴨」をご提供します。ARTISAN APARTMENT 赤坂においては若尊・希鳥からの 2 軒目・ワインバーとしての活用ができる店としても存在感を発揮していきます。



異色の経歴を持つ養鴨家の手によるブランド鴨

当社ブランドの鴨「最上鴨」は、繊細でコクと甘みのある脂を持つといわれるチェリバレー種で、山形県は最上郡大蔵村にて、加藤さんだけが生産しています。

大蔵村は村の面積の 85%を山林が占める、自然環境豊かな地域。冬ともなればハウスの高さほどの雪が積もる豪雪地帯です。豊富な伏流水と肥沃な土地が「最上鴨」を健やかに育みます。

生産者の加藤さんは高校を卒業後、海外生活を経て東京でウェブデザイナーとして活動したのち大蔵村に U ターンし、当社との出会いを機に養鴨家に転身。おいしい鴨の生産に、日々全力で取り組んでくださっています。

店には立ち上げから Na Camo guro を牽引し、加藤さんの作る「最上鴨」を熟知したワインマニアのサービスマン永富佳がお待ちしております。



鴨すきコース 6,000 円(税込)

アミューズ

前菜 3 種

自家製最上鴨のサルシッチャと季節野菜のクリュティエ

選べる鴨逸品

鴨のコンソメと夏野菜のカクテル／雲丹キャビア鴨のユッケ風／鴨もも肉のたたき オレンジ風味

梅酢のグラニテ

鴨すき ～最上鴨と彩り野菜～

選べるメのお料理

鴨のポロネーズ／鴨出汁と雲丹の茶漬け／トリュフ TGK

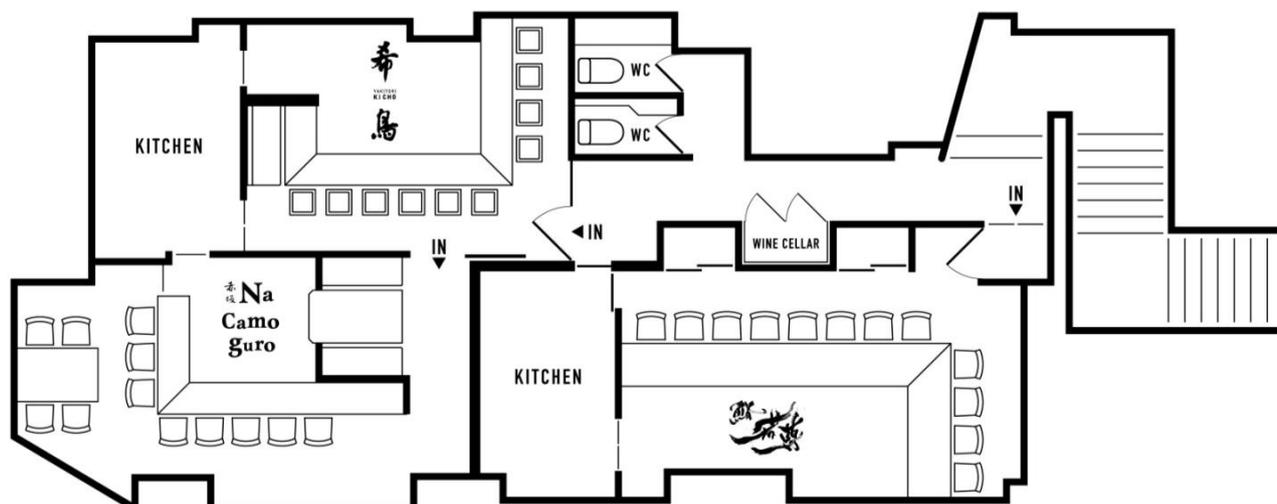
プティフル・お茶

「ARTISAN APARTMENT」という複合業態が持つ機能と可能性

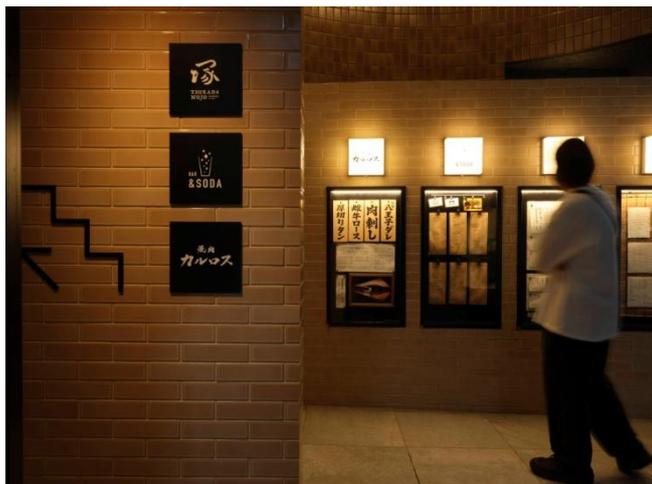
本施設は、コロナ禍を過ぎて街のあり方が様変わりしたことで、飲食店の需要が以前と異なる状況に置かれることとなった大型店（八王子）や都心のビジネス街立地（赤坂）店舗の新たな活路として企画しました。

ARTISAN APARTMENT 赤坂は、地下階のワンフロア 103.5 m²の店舗跡を 3 つのこぢんまりとした個店に分け、効率的に上質な空間を生み出しています。

ワインセラーとお手洗いは 3 つの店で、また奥の 2 店はキッチンを共有する造作に。全店舗を自社で運営することで、時にはスタッフを行き来させ人件費を適切に保つこともできるという、ソフトにおける利点も創出しています。

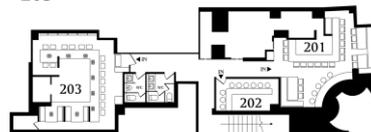


<ARTISAN APARTMENT 八王子>



2nd FLOOR

- 201 炭火 焼 塚田農場
- 202 BAR&SODA
- 203 焼肉 カルロス



1st FLOOR

- 101 鮭 つぐみ
- 102 焼鳥 高澤



ARTISAN
APARTMENT

— HACHIOJI —

アルチザン アパートメント 八王子

焼鳥
高澤

鮭
つぐみ

塚
TSUKADA
NOJO HACHIOJI
since 2007

BAR
&SODA

焼肉
カルロス

1つ目の「ARTISAN APARTMENT」は2022年4月16日（土）、八王子に開業しております。
2フロア 236.5㎡もの広さを用いて運営していた塚田農場1号店の跡地に「鮭 つぐみ」「焼鳥 高澤」「炭火 焼 塚田農場」「焼肉 カルロス」「BAR & SODA」の5店舗を構えています。それぞれの職人が店主として自身の店を切り盛りし、ソムリエの館長が施設を運営しています。
“ちょっと特別な日に行くお店”がコロナにより多く撤退した八王子に、「新たな行きつけができた」と喜ぶ声をたくさん寄せていただいています。

<https://hachioji.artisanapartment.jp/>

<人材育成とキャリア選択の多様化>



2022年6月24日

当社はコロナ禍の休業期間中、社員は自身の興味を追求しながらキャリアパスを構築していくことを視野に、コンテンツを自由に選択して知識を増強し、技術の研鑽を積める仕組みを持った研修を実施しました。「ARTISAN APARTMENT」という個店の複合業態により、「職人」として自店を持ち、その力を発揮する場を得るという目標も立てられるようになります。

なお、研修で技術を磨いた職人の活躍する場は、当施設の他に「炭火焼鳥 塚田農場」を生み出すなどの拡充を図っております。

「ARTISAN APARTMENT 赤坂」概要

施設名 : ARTISAN APARTMENT 赤坂
所在地 : 〒107-0052 東京都港区赤坂3丁目9-2 No.R 赤坂見附 B1F
HP : <https://akasaka.artisanapartment.jp/> (兼 予約サイト)
営業時間 : 17時～23時
定休日 : 日・祝日 (8月以降変更可能性あり)
面積 : 103㎡ (契約面積 120㎡) (若尊 18.3㎡、希鳥 18.3㎡、Na Camo guro 24.4㎡)
席数 : 全40席 (若尊 12席、希鳥 12席、Na Camo guro 16席)

<地図>



<<本件に関する報道関係者様からのお問い合わせ先>>

株式会社エー・ピーホールディングス 広報 上原

TEL : 070-3199-7973 メール : pr@apcompany.jp

※プレスリリースに記載した情報は発表日現在の情報であり、時間の経過または様々な後発事象によって変更する可能性があります。あらかじめご了承ください。