

各 位

2024年5月27日

株式会社ヤマタネ

<創業 100 周年記念企画>

お米の魅力発信と地域向け交流の場を創出！

おむすび屋&コミュニティ拠点「新芽の便り」6/3 深川にオープン

株式会社ヤマタネ（本社：東京都江東区、代表取締役社長：山崎 元裕、以下「ヤマタネグループ」）は物流・食品・情報・不動産の4つの事業を営んでおり、2024年7月3日に創業100周年を迎えます。これを記念し、また次の100年に向けたチャレンジの場として、ヤマタネグループの新たな情報発信拠点 おむすび屋「新芽の便り」を2024年6月3日、深川にオープンすることをお知らせいたします（グランドオープンは6月4日）。同店を通じてお客様に様々な体験をご提供させていただくとともに、創業100周年事業の取り組みを含むヤマタネグループの情報発信及び、地域貢献の拠点としての役割を目指します。また、同店での活動を通じて個性溢れるヤマタネグループ従業員一人ひとりが自由に意見を発信し、チャレンジできる意識や行動変容の醸成を図ります。

新芽の便り

SHINME NO TAYORI

【おむすび屋「新芽の便り」のコンセプト】

同店は一般的なおむすび屋ではなく、街や建物のポテンシャルを活かしながら地域の皆さまもご利用いただけるスペースを設置しており、集まる方々のコミュニティが生まれるような拠点を目指しています。地域の皆さまがご来店されて初めてこの拠点が完成するような、時間によって表情が変わる余白のある空間づくりを目指しました。

外観イメージ



店内イメージ（地上1階）



また、同店はヤマタネグループの発信拠点であることを体現するため、事業で発生する廃材や副産物を活用しています。店舗の内装素材に木製パレットのリサイクル素材や籾殻などを練りこみ、デザインの統一性を保ちつつも各階ごとに変化する“あしらい”をお楽しみください。

飲食スペースイメージ（左：地上2階 右：地下1階）



同店は地域の居酒屋をリニューアルしており、ヤマタネグループ従業員を含む地元住民の皆さまにとって馴染み深い場所に構えています。この場所で、ヤマタネグループの”これまで”と”これから”を表現し、この店舗を通じて一層の情報発信と地域貢献を行い、皆さまとの絆を深めてまいります。

【実施内容】

<お米を堪能できる飲食店>

メインとなるおむすびは、「定番むすび」「馳走むすび」「季節むすび」から各種をお選びいただけるほか、ランチタイムにはおむすび定食を、ディナータイムにはお酒に合うメニューを多数ご用意しております。使用のお米はメニューに合った産地・品種を選定し、常時2～3種を使用しながら月替わりで国内各地のお米をお楽しみいただけます。また、新しいおむすびのお供として、その日の気分で選べるカラフルな味噌玉もご用意したほか、漬物やチーズ等の発酵食材を積極的に活用するなど、栄養価にも配慮したメニューをご用意しています。ヤマタネならではのメニューで、お客様の健康の「続く」を支えます。

また、同店において子ども食堂の開催も予定しており、「食の体験」を通じて地域の皆さまとの繋がりをより一層深めたいと考えております。さらに、周辺地域のお店の商品やヤマタネグループと関わりの深いお米産地に関わる商品を陳列するアンテナショップとしての機能のほか、地域の皆さまにイベントスペースとして場所を提供することも予定しております。詳細は随時公表いたします。

【提供メニュー】 ※季節により一部メニューを変更いたします

<テイクアウト> ※ランチでもご注文可能、ディナーは在庫がある限りご注文可能です。

- 米吟味 塩むすび
- ほぐし鮭
- 和心満載（おかか）
- 特選香り梅
- ぴりり明太子
- 旨味熟成昆布
- かごしま名物 豚味噌大葉
- 絶品 卵黄麹とろろ昆布
- 贅沢衣 天むす
- 生姜香るあさり時雨煮
- うなぎ蒲焼と玉子
- 焦がし醤油とうもろこし玄米
- 選べる味噌玉
- ランチボックス（おむすび2種、おしんこ2種、ウインナーのセット）



<ランチ>

- 新芽の便り-のおむすび定食
 - ・おむすび2種、味噌玉
 - ・おむすび2種、おばんざい2種、味噌玉
- 新芽の便り-の定番ランチ
 - ・銀鮭西京漬け焼き
 - ・鶏もも肉の岩塩焼きガリ添え
- 新芽の便り-のスペシャルランチ
 - ・炭火焼風 出汁むすび
- スープリゾット
 - ・おむすび、十勝ブラウンマッシュルームのクリームスープ



<ディナー>

- おしんこ大集合

- いぶりがっことベーコンのポテトサラダ トリュフの香り
- 旬魚と旬菜のヴィネグレットソース
- はかた地どり砂肝のコンフィのオープン焼き 柚子胡椒添え
- 豊西牛サルシッチャと北海道とうやのグリル
- 炭火焼き風 出汁むすび ほか

【概要】

店舗名称：新芽の便り

開業期間：2024年6月3日（月）～2025年10月末（予定）

※年末年始休業日：12月29日～1月4日

6月3日（月）オープンセレモニー（取材可）

6月4日（火）グランドオープン

所在地：東京都江東区門前仲町1-3-5 地下1階～地上2階

営業時間：月～金曜日 7：30～23：00（22：30ラストオーダー）

土曜日 11：00～23：00（ ” ” ）

日曜・祝日 休業

※休業日や営業時間の変更等のお知らせは、公式アカウント

https://www.instagram.com/shinme_no_tayori/にて随時お知らせいたします。



【本件に関するお問い合わせ】

株式会社ヤマタネ 経営企画部 広報担当

TEL：03-3820-1116 E-mail：kikaku@yamatane.co.jp