

生産者と顔の見える 関係を通じたメニュー展開

株式会社イトウォーク
商品開発部 関澤 賢治

発注しない発注？



12%

日本一の野菜レストラン

?



株式会社 イートウォーク



代表取締役 渡邊 明

2004年5月「PASTA HOUSE AWkitchen」を中目黒にOPEN。

渡邊明がつくる手打ちのパスタはもちろん、創業時からのメニュー「農園バーニャカウダ」が評判を呼び、バーニャカウダブームの火付け役として渡邊が注目される。

店舗数 今期 23 店舗

従業員 社員 128 名



197ブランド
800店舗

〈2016年9月末現在〉

クリエイト・レストランツグループは
日本全国で様々なブランドの
レストラン・フードコート・
居酒屋を運営しています。

中国・四国
20店舗

北海道・東北
36店舗

関東
信越・北陸
475店舗

九州・沖縄
28店舗

東海・近畿
241店舗

 create restaurants group

株式会社クリエイト・レストランツ・ホールディングス
証券コード：3387



しゃぶしゃぶ・すき焼き食べ放題

しゃぶ SAI
shabu SAI

はーべすと
自然食バイキング

雛鮎
HINA SUSHI

デザート王国

手羽先唐揚専門店
鳥良

つけめん
TETSU

磯丸水産
さかな加工センター

しゃぶしゃぶ・日本料理
吉祥
KISSHO

和食しゃぶしゃぶ
かざり屋

やさい家 ぬい



PASTA HOUSE
A W kitchen



TANTO TANTO
SHIBUYA

株主優待制度および株主様ご優待券をご利用いただける店舗の
詳細につきましては、当社ホームページをご覧ください。

<http://www.createrestaurants.com/>



企業理念

「食を通じ人々に活力を与える様な
事業を展開していく事を目的とする」





“渡邊明の台所” という名の洋食業態。
パスタを中心としたお野菜たっぷりの料理が自慢のお店。
名物は「農園バーニャカウダ」と「トロフィエアラビアータ」

現在、東京と大阪に9店舗。
2月に鎌倉店がオープン。



生産者さんの想いをのせた野菜料理の和食業態。
名物は「農園バーニャカウダ」と「お野菜しゃぶしゃぶ」

現在、東京と大阪に10店舗。
4月に名古屋がオープン予定。

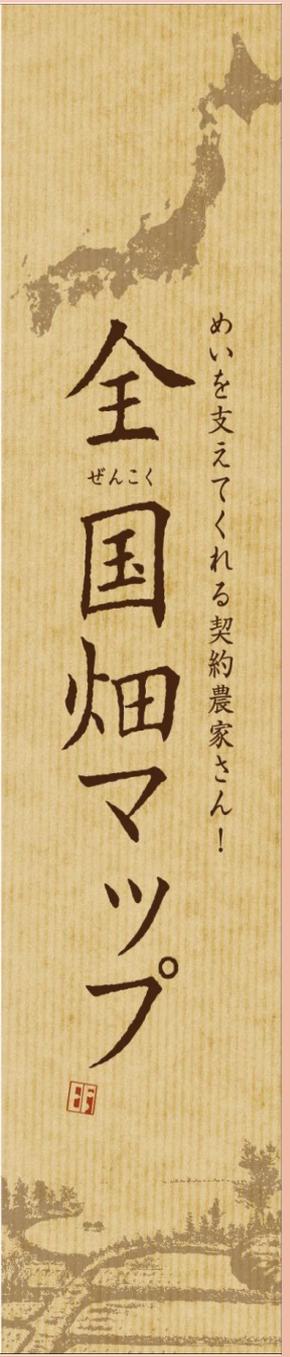


「美と健康は食事から」をテーマに自慢のお野菜をふんだんに使い、素材の力を最大限に活かした、カフェ業態。

現在、表参道・六本木・新宿・に3店舗。
3月に4店舗目が駒沢公園にオープン。

全国畑マップ

めいを支えてくれる契約農家さん！



JA' PAN

小宮山洋史
木のおもてなし。おもてなしは、木の心を育てる。おもてなしは、木の心を育てる。おもてなしは、木の心を育てる。

中澤基
農業、化学肥料使用。農業、化学肥料使用。農業、化学肥料使用。農業、化学肥料使用。

小林晋之介
農業、化学肥料使用。農業、化学肥料使用。農業、化学肥料使用。農業、化学肥料使用。

伊藤利定
二十種野菜作り。二十種野菜作り。二十種野菜作り。二十種野菜作り。

尾藤光一
農業、化学肥料使用。農業、化学肥料使用。農業、化学肥料使用。農業、化学肥料使用。

菊地博
多岐な野菜作り。多岐な野菜作り。多岐な野菜作り。多岐な野菜作り。

竹中章
北の大地で野菜作り。北の大地で野菜作り。北の大地で野菜作り。北の大地で野菜作り。

山西心豪
この畑は、主役。この畑は、主役。この畑は、主役。この畑は、主役。

荒関敬悦
ケイトウトラップ。ケイトウトラップ。ケイトウトラップ。ケイトウトラップ。

花畑牧場
農的、たのしみ。農的、たのしみ。農的、たのしみ。農的、たのしみ。

山口貴義
オリーブ、アブラカン、NANA。オリーブ、アブラカン、NANA。オリーブ、アブラカン、NANA。オリーブ、アブラカン、NANA。

多胡章弘
ブルーベリー、アブラカン、NANA。ブルーベリー、アブラカン、NANA。ブルーベリー、アブラカン、NANA。ブルーベリー、アブラカン、NANA。

成澤直
日本の茶畑。日本の茶畑。日本の茶畑。日本の茶畑。

金井芳廣
きんぎょ。きんぎょ。きんぎょ。きんぎょ。

奥田美貴夫
「奥田」の野菜作り。奥田の野菜作り。奥田の野菜作り。奥田の野菜作り。

宮本三兄弟
種まき、育て、収穫。種まき、育て、収穫。種まき、育て、収穫。種まき、育て、収穫。

吾妻静夫
「吾妻」の野菜作り。吾妻の野菜作り。吾妻の野菜作り。吾妻の野菜作り。

小川昇吾
畑、野菜作り。畑、野菜作り。畑、野菜作り。畑、野菜作り。

洪谷昌樹
高品質野菜作り。高品質野菜作り。高品質野菜作り。高品質野菜作り。

宮川光太郎
伝統野菜作り。伝統野菜作り。伝統野菜作り。伝統野菜作り。

生竹勇
生竹園芸。生竹園芸。生竹園芸。生竹園芸。

谷口明
畑、野菜作り。畑、野菜作り。畑、野菜作り。畑、野菜作り。

芦田貴裕
野菜作り。野菜作り。野菜作り。野菜作り。

石野篤史
本職、野菜作り。本職、野菜作り。本職、野菜作り。本職、野菜作り。

伊達良一
日本産野菜作り。日本産野菜作り。日本産野菜作り。日本産野菜作り。

多田哲王
野菜作り。野菜作り。野菜作り。野菜作り。

宮地
Sea of Japan。Sea of Japan。Sea of Japan。Sea of Japan。

長野隆介
野菜作り。野菜作り。野菜作り。野菜作り。

上杉喜数
野菜作り。野菜作り。野菜作り。野菜作り。

伊藤都
野菜作り。野菜作り。野菜作り。野菜作り。

大森行彦
野菜作り。野菜作り。野菜作り。野菜作り。

綾町道
野菜作り。野菜作り。野菜作り。野菜作り。

洋平
野菜作り。野菜作り。野菜作り。野菜作り。

真鍋倫明
野菜作り。野菜作り。野菜作り。野菜作り。

羽根秀樹
野菜作り。野菜作り。野菜作り。野菜作り。

海部れんこんセンター
れんこん作り。れんこん作り。れんこん作り。れんこん作り。

永井修
野菜作り。野菜作り。野菜作り。野菜作り。

ミルキンの会
野菜作り。野菜作り。野菜作り。野菜作り。

天恵の会
野菜作り。野菜作り。野菜作り。野菜作り。

ばーちゃん
野菜作り。野菜作り。野菜作り。野菜作り。

道
野菜作り。野菜作り。野菜作り。野菜作り。

宮地
Sea of Japan。Sea of Japan。Sea of Japan。Sea of Japan。

宮地
Sea of Japan。Sea of Japan。Sea of Japan。Sea of Japan。

宮地
Sea of Japan。Sea of Japan。Sea of Japan。Sea of Japan。

宮地
Sea of Japan。Sea of Japan。Sea of Japan。Sea of Japan。

宮地
Sea of Japan。Sea of Japan。Sea of Japan。Sea of Japan。

宮地
Sea of Japan。Sea of Japan。Sea of Japan。Sea of Japan。

宮地
Sea of Japan。Sea of Japan。Sea of Japan。Sea of Japan。

【スゴイ生産者との出会い】

- ① 野菜ソムリエ協会
農家さんから農家さんの紹介
- ② 「スゴベジ」イベント
食材の発見
- ③ 季節・定番メニュー
継続



【野菜ソムリエ協会】

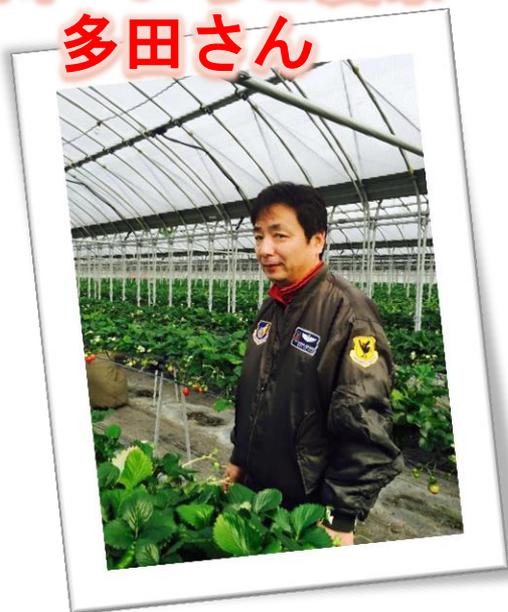
野菜ソムリエ協会 5周年記念パーティー
➡全国の生産者との野菜と
AWkitchenの料理のコラボ

このパーティーで野菜ソムリエ協会から紹介された香川の苺農家さんと、EatWalkのパティシエが出会う……



【農家さんから農家さんへ】

香川 いちご農家
多田さん



香川 アスパラ農家
真鍋さん



愛媛 玉葱・柑橘
長野さん



徳島 鳴門金時
木元さん



【スゴベジ】

- 3ヶ月に一度、東京・大阪で開催するスペシャルイベント！
- 毎回、テーマになった地域に視察に行き、スゴイ食材を自分たちで発掘。
- 良かった食材は、その後も取引を続けていく。



【実際のメニュー】

「スゴベジ／(北海道) 当別町」

「当別町の大地のミルク」

使用当別町食材：「雪の妖精」



「雪の妖精のタルタル」

使用当別町食材：雪の妖精、エンジョイ



「レッドムーンのハッセルバックポテト」

使用当別町食材：レッドムーン、金時草

「二色のアイコのアラビヤータ」

使用当別町食材：赤アイコ、黄アイコ



「浅野農場スマイルポークの三元豚の
スペアリブ ブルーベリーソース」

使用当別町食材：三元豚、ブルーベリー、紫・黄

「ルバーブのスフレタルト」

使用当別町食材：ルバーブ

「当別町のプティフル」

使用当別町食材：ほおずき、とうや

「ファームひなたんぼのコーヒー
シティロースト」

使用当別町食材：オリジナルブレンド

2012.10.13 「本当の「長野」を教えてあげる!!」

長野パープル、ぼたんこしょう、ブルーベリー、ゴールドラッシュ、マコモ茸、鮎、阿智黒毛和牛

2015.9.12.13 「（北海道）当別町！」

とうもろこし、アイコトマト、じゃがいも、亜麻仁油

2016.2.27.28 「好きじゃき！高知」

生姜、天日塩、葉にんにく、トマト、土佐文旦、みょうが、米茄子

2016.4.9.10 「てげうめー！宮崎綾町～aya100～」

新玉葱、日向夏、クレソン、きんかん、各種有機野菜

2017.11.02.03 「霧島 BLACK」

有機抹茶 黒酢 黄金千貫 人参芋 黒ニンニク

【③持続メニュー】

名古屋コーチン
炊き出しスープ使用

特製出汁(ダシ)
和醤油の **黒**
さっぱり塩の **白**
旨み鯖節の **旨**

薬膳
厳選の

様々な香料の中から18種類を厳選
めい特製の薬膳出汁です。

1,000円
薬膳の出汁をたっぷり入れた
お野菜の煮出しスープです。

1,000円
地場トマトの **赤**

1,000円
味と香り、旨みたっぷりのこだわりの新出汁。
だんだんと深くなるコクが、お引き美味しです。

1,000円
塩味、すにき、大豆、梅干し、唐辛子が
アクセントのお出汁。

名物
お野菜しゃぶしゃぶ

単品お入替 2,200円
※お召し上がり

契約農家さんの新鮮なお野菜や
きのこを沢山ご用意しております。
特製の出汁(ダシ)にさっと
くぐらせてお召し上がりください。

一度口にしたら
忘れられない！
クセになる

お野菜の前菜です。
主役はもちろん、
今が旬のお野菜。
その新鮮お野菜を、
温かくてコクのある
クリーミーなソースに
付けて食べる
シンプルな逸品です。
一号店から愛され続けている
「やさしい家めい」の名物
「農園バーニヤカウダ」
ぜひ、ご賞味ください。

定番
農園バーニヤカウダ

二人前 1,590円

全国の契約農家さんから届く
新鮮で珍しいお野菜を
自家製のソースにつけて食べる
お野菜の前菜

【課題】

会社設立から10年以上。

約40件の農家さんとの取引を続けていたが...

- 各産地とのコミュニケーションが取れず、情報が間に合わない。
- 情報不足により、旬の時期に使えない。

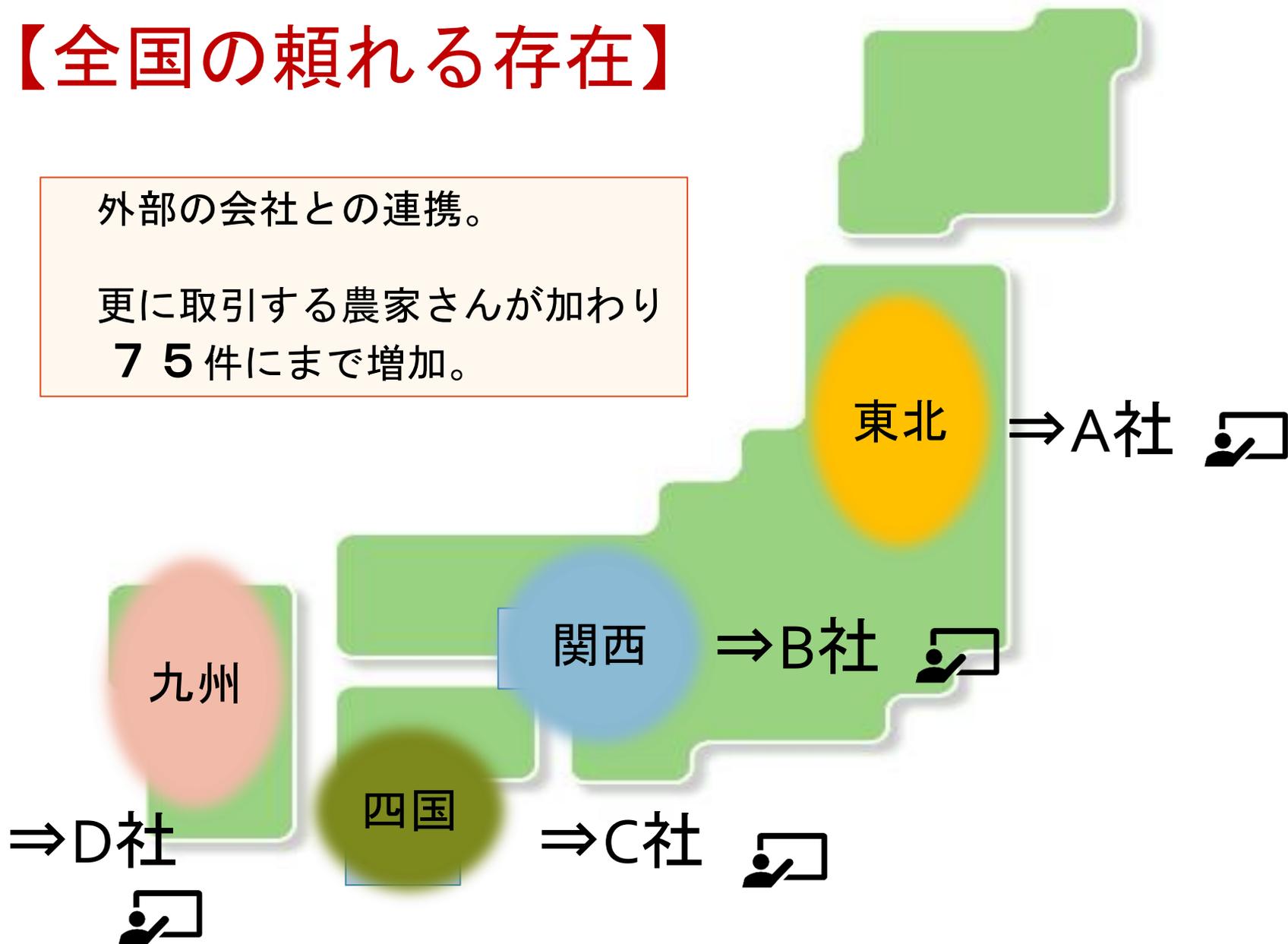
などの問題が・・・



【全国の頼れる存在】

外部の会社との連携。

更に取り引する農家さんが加わり
75件にまで増加。



【新たな課題】

- 膨大な流通コストと時間
- 店舗での農家さんの把握が困難
- 個別の対応で農家さんに負担



【解決策】

- 流通コストを抑える仕組み
- 誰でも農家さんの野菜が使える



パートナーになる八百屋

- 更に、こだわりや特徴をもう一度伝えていく



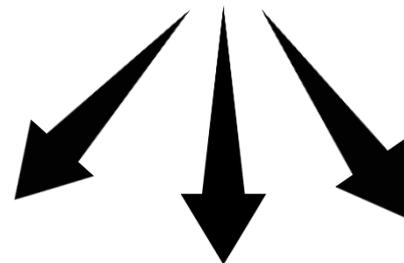
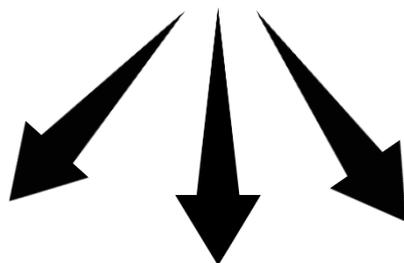
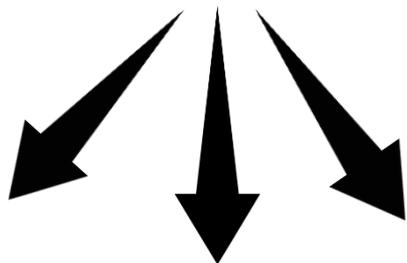
生産者を伝えるスタッフ教育用の動画



農家さん

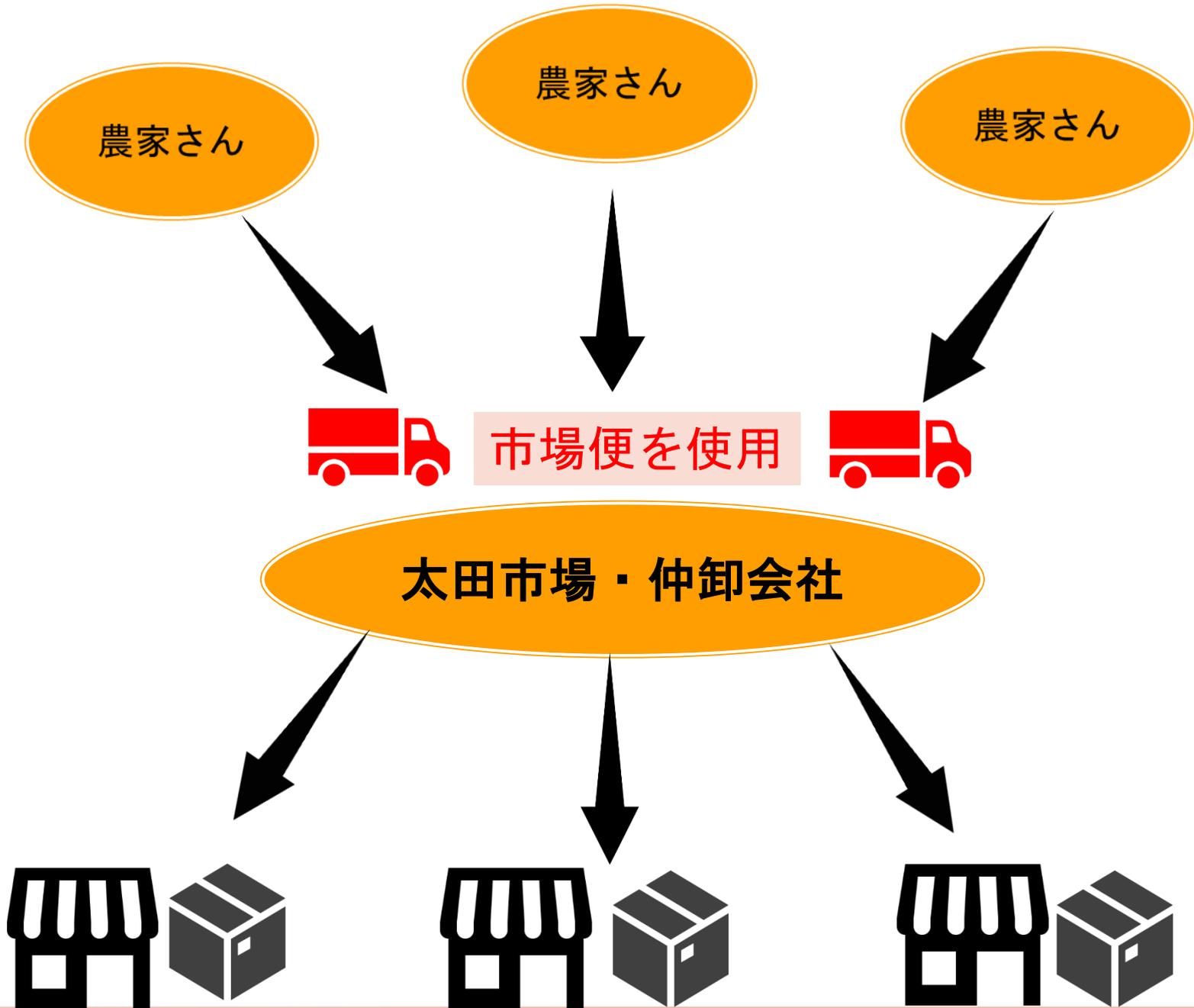
農家さん

農家さん



各店舗に個別宅配便





日本一の野菜レストラン





日本一の野菜レストラン

発注しない発注？



理想の状況



市場野菜使用率 12%

