

Press Release  
October, 2014

# niko and ... × navarre

「niko and ...」のグローバル旗艦店「niko and ... TOKYO」に、  
ポートランドで話題のレストラン「navarre」が  
日本初上陸でグランドオープン!

株式会社トリニティアーツ（千代田区丸の内 3-4-1 代表取締役社長：木村 治）が展開するライフスタイルブランド「niko and ...（ニコアンド）」は、グローバル展開の拡大に向けて新たな挑戦を行う旗艦店として、「niko and ... TOKYO」を、2014 年 10 月 30 日（木）に原宿・明治通りにオープンします。そして同ショップ 2F に、ポートランドの大人気レストラン「navarre（ナヴァー）」が日本初上陸で同時オープン。レストランを含むこの旗艦店を新型ライフスタイルショップと位置づけ、他にはない新しいチャレンジを展開します。



「navarre」は、ポートランドに 2002 年にオープン。オーナーシェフであるジョン・タボーダ氏が築き上げた、“ファーム to テーブル”、つまり信頼する農家が持つてくる新鮮野菜の魅力を最大限引き出し、テーブルで提供するスタイルは、多くのポートランダーたちを虜にしてきました。小皿、大皿料理を選べるタパス形式で、旬の食材をワインと共に自由に楽しむことができます。そしてこのジョン氏が長い歳月をかけて築き上げたスタイルが、遂に国を超えて日本に!! 四季による旬の食材と共に、北は北海道、南は沖縄まで、食材の宝庫である日本の中心、東京で実現することになりました。

世代・国籍を超えた人々が集まり、夢を語りながら笑い合える場所、自分らしさを創造する幸せを感じられるブランド「niko and ...」と、“ファーム to テーブル”の精神で食を楽しめる「navarre」が出逢い、東京・原宿にオープンします。この出逢いが、様々なアイデアを生み出し、広がり、そして店と街とが積み重なり、魅力ある環境・社会を生み出す一歩となるよう、願いを込めて展開します。

尚、「45 日のポートランド」特集以降も、この想いと共に「navarre」は常設で営業し、様々な農家やお客様と共に、ブランドを作り上げていきます。

「niko and ... TOKYO」のコンセプトは、「雑誌のように編集し、特集と連載を持つお店」。入口付近に展開する【エディトリアルスペース（編集コーナー）】は、[雑誌の特集]と位置づけ、45 日～60 日のサイクルで編集テーマを変えていきます。また、その他のコンテンツは[雑誌の連載]として展開。特集と連載を持ちながら雑誌のようにショップを編集することで、お客様が立ち寄るたびに、さまざまな発見や体験を提供します。

オープン特集となる【エディトリアルスペース】のテーマは「45 日のポートランド」。

アメリカ北西部に位置する豊かな山と川に囲まれた小さな街、オレゴン州ポートランド。決して華美ではありませんが、肩肘張らずにそれぞれのスタイルを貫きながら生活する、その風通しのよいコミュニティが成り立つ街が今、世界中の人々の目を惹き付けています。

食はもちろん、ライフスタイルにおける全てがセンスよく、サステイナブルでアイデア満載。そんなこの街に吹く心地よい風が、全米住みたい街ランキングで常に上位にランクインさせる所以と言われています。

◆ 契約農家との関係

ジョン・タボーダ氏がポートランドで歳月をかけて構築した生産者との信頼関係は、彼の食材に対する深いリスペクトとなり、新鮮な野菜の持ち味を活かしたメニューの数々を生み出すこととなりました。日本の展開でも、農家との関係が大きな肝となります。ジョン氏の想いをスタッフと共有し、特に自然栽培や有機栽培の土作りから出荷までの生産過程が明確な生産者と提携。更に日本では、一年をとおして変化する四季に応じたメニューを提案していくため、限られた農家ではなく、北から南まで様々な農家と良い関係を築きながら、原宿の街で愛されるお店作りをしていきます。

◆ メニュー例

(¥500~のメニューの数々は、ジョン氏が選び抜いた約20種類のワインと共にカジュアルにお楽しみ頂けます)

オーガニックグリーンサラダ



その時々採れるフレッシュなオーガニックの葉野菜をふんだんに使ったグリーンサラダ。新鮮な素材の味を活かすというナヴァアのフィロソフィーが感じられる象徴的な一品です。

ナヴァーチキン



鶏の骨付きもも肉をナヴァー特製、スペイン産パプリカとアーモンドのソースでじっくりと煮込んだ一品。燻製した甘いパプリカを使用した、スモーキーな味が特徴。カンパニーにソースをたっぷりつけて、お召し上がりください。

帆立とカニのクラブパンケーキ



新鮮な帆立とカニ身を贅沢に使った、本場ナヴァアの定番人気商品。じっくりと低温で焼き上げたローズマリー風味のマッシュルームがほくほくのカニ身と絶妙なバランス。自家製ジャムを付けて、お召し上がりください。

チョコレートガナシエのアーモンドケーキ



レモンの皮のさっぱりとした風味とダークラムの深い味わいが決め手の大人のデザート。甘すぎないビターチョコのガナシエが美味。

※画像はイメージです

※尚、ランチはナヴァーランチ(¥1,200)、サラダランチ(¥1,200)を予定しております。

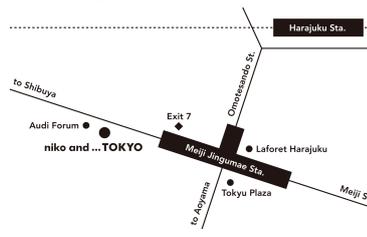
【店舗データ】

◆ navarre(ナヴァー)

渋谷区神宮前 6-12-20 niko and ... TOKYO 2F

TEL 03-5778-3304

営業時間 11:00 ~ 22:00 (L.O. 21:00)



【本件に関する報道関係者のお問合せ先】

株式会社トリニティアーツ

〒100-0005 東京都千代田区丸の内3-4-1新国際ビル2F

担当: 販売促進部 / プレス 佐久間 義高

Tel:03-3211-2278 Fax:03-3211-2283

E-mail : y.sakuma@trinityarts.co.jp

株式会社アダストリアホールディングス

〒100-6610 東京都千代田区丸の内1-9-2 グラントウキョウサウスタワー

担当: 経営戦略部 / 広報担当 木村・風間

Tel:03-6895-6064 Fax:03-6895-6080

E-mail : adastria-pr@adastria.co.jp

株式会社トリニティアーツは、2013年9月1日付けで株式会社アダストリアホールディングスを持株会社とするグループ体制へと移行しました。