



0.1%の『素の味』を食卓へ 自然と人が織りなす“とびっきりのおいしさ”を未来へ残していくための スーパーマーケット『Table to Farm』始動

自然と人が豊かに循環する食文化を未来につづけるための新たなフードシステムの構築を目指す Table to Farm 株式会社は、現在わずか 0.1%しか流通しない『素の味』を体感できるスーパーマーケット『Table to Farm』を始動します。ディレクターには、相馬夕輝が就任。2030年の実店舗での完成を目指し、まずはその第1フェーズとして、2024年10月29日よりオンラインでの会員制スーパーマーケットを開設します。

すべての作り手と会う・すべての作り場に足を運ぶ・すべてを食する。これらを指針とし、自然栽培で育つ在来種のお米「亀の尾・旭」や伝統的な木桶仕込みの醤油、わずか28頭まで減少した日本最古の和牛「竹の谷蔓牛」など、およそ11ヶ月をかけてラインナップを検討し、各カテゴリー最大3つまでにセレクトした“とびっきりのおいしさ”をお届けします。

また、作り手と食べ手が共に食文化を育み、0.1%の『素の味』の生産者を増やし、日常へ広く届けるために新しい食のコミュニティを築きたいと考え、生産者と生活者が手を取り合うフードシステム=Community Supported Foodculture (CSF) を構築しました。



相馬夕輝

滋賀県出身。D&DEPARTMENT PROJECT 飲食部門「つづくをたべる部」ディレクターとして、日本各地取材し、その土地の食材や食文化を活かしたメニュー開発や、イベント企画なども手がける。2024年、初の著書となる食分野での活動をまとめた「つづくをたべる食堂」出版。

[本件に関するお問い合わせ先]
Table to Farm株式会社
〒153-0044 東京都目黒区大橋1丁目6-8
Email: press@tabletofarm.jp

[掲載商品のクレジット表記]
Table to Farm
テーブルトゥファーム
TEL: 03-3476-7320
<https://tabletofarm.jp>



Table to Farm
公式Instagram
[@tabletofarm.official](https://www.instagram.com/tabletofarm.official)

Table to Farm,

0.1%の『素の味』

いつからか、旅をする中で出会った自然と人が織りなす生まれる“とびっきりのおいしさ”を私たちは『素の味』と呼ぶようになりました。土と水、自然な農法で育まれたお米。微生物の力を活かし、伝統的な木桶仕込みでつくられたお醤油。その土地の自然環境に適応し、根を下ろす在来種のお野菜。そこには、私たちが日常の中で忘れかけていた自然な感覚を呼び覚ましてくれる味わいがありました。食べると、体中の小さな細胞たちが喜びだすかのようです。

しかしながら、そんな『素の味』は経済合理化の波にのまれ、現在、わずか0.1%しか流通していません。どの家庭にもふつうに溢れていた『素の味』をこれからの食卓の風景の中に残していくためには、私たち一人一人があと半歩だけ何を選ぶかに意識を持ち、ともに作る現場に携わることが大切だと感じています。

食卓の選択によって、つくることに関わっていく。
『Table to Farm』という名前にはそんな想いを込めました。



店舗概要

店名：Table to Farm
プレオープン：2024年10月29日(火)
オープン：2025年初夏予定

入会金：¥5,500～(税込)
CSF協力金：¥220 / 2週間(税込)

*入会金とCSF協力金は、『素の味』とその食文化を広げるために生産者との共同プロジェクト、支援活動や災害発生時の補填などに充てさせていただきます。

会員制・招待制について

Table to Farmで取り扱う食材や日用品は、生産量が限られているものが多く、ゆるやかに供給とのバランスを取るために参加枠に限りを設け、紹介またはウェイティングリストを通してご参加いただく会員制を取り入れることと致しました。

入会方法につきましては、こちらをご覧ください
<https://tabletofarm.jp/pages/join-us>



Table to Farm,

3 selection

とびっきりのおいしさを見つける道しるべ “3つの入り口”

Table to Farm にて販売する『素の味』は、自然や歴史、地域性、農法、作り手の生き方まで、魅力的な個性に溢れたラインナップを揃えています。

選択に困る多さでもなく、違いも知ることができ、更に3つ選ぶと使い分けも楽しめる。そんなとびっきりのおいしさを見つける道しるべとして、各カテゴリーは3つ以内としています。

また、『素の味』は、伝統的な作り方や自然の力を活かした生産方法をつづける、少量による計画生産・計画流通を基本とするものです。“3つの入り口”をつくる『素の味』の先駆者に学び、Community Supported Foodculture (CFS) が橋渡しとなり、次なる『素の味』の生産者を少しずつ増やしていく。

“3つの入り口”が、希少な選択肢のままではなく、いつしかたくさんの選択肢となり、どこでもふつうに手に取れる日常がやってくる社会を目指していきます。

醤油



ごま油



卵



おいしい食の推薦も
お待ちしております！

取り扱い商品一覧

<https://tabletofarm.jp/pages/our-selection>



鍔付き御飯釜 (雲井窯)

名だたる料理人や文化人に愛されてきた窯元、信楽雲井窯による炊飯用の土鍋。創業 250 年、「ご飯をおいしく炊く道具」に向き合い続ける職人の熟練技と特製陶土により、玄米でも浸水不要でふっくらもちりと炊き上げます。手仕事による製作のため、現在の作陶数は月 15 個となります。(Table to Farm 限定販売)



米 亀の尾 (荒生勘四郎農場)

亀の尾の発祥地である山形県で 2010 年から自然栽培に取り組む、荒生勘四郎農場の亀の尾です。江戸時代の自然農法を研究・実践している農学博士が育てたお米は、旨味がしっかりと複雑で香りの豊かさが印象的な亀の尾の中でも、味のバランスが抜群で、ふわっとやさしい香りが特徴です。



谷町稲わら納豆 大粒 (らくだ坂納豆工房)

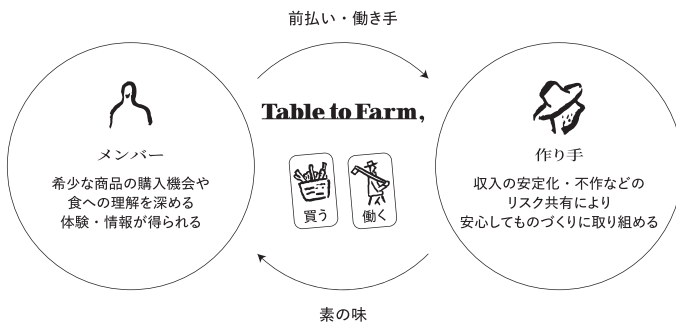
大阪城のお膝元、谷町で古き良き納豆を 20 年醸し続ける、らくだ坂納豆工房。農薬・化学肥料不使用で育まれた北海道産とよまどかを、稲藁に住む天然納豆菌のみで自然発酵。煮汁をこぼさず炊くことで、大豆本来の旨味や甘味を凝縮した、香り豊かで、醤油・塩・卵・副菜と混ぜても良しの一品です。(Table to Farm 限定販売)

Table to Farm,

Community Supported FoodCulture システムについて

作り手と食べ手が共に食文化を育み、0.1%の『素の味』を日常へ広く届けるために、新しい食のコミュニティを築きたいと考えました。それが、生産者と生活者が手を取り合うフードシステム=Community Supported Foodculture (CSF) です。

買う。対話する。協働する。契約栽培をする、繁忙期に協働する、地域を超えて種をつなぐ手段を考えるなど、共感の輪を広げること。つくる人、つかう人、間に立ってつなぐ人。それぞれの関わり方は、まだまだ多様にあるはず。それぞれの課題を、それぞれの責任にせず、一緒に考える課題としていくことから始めます。



<https://tabletofarm.jp/pages/about-us>



CSF (Community Supported FoodCulture) レポート

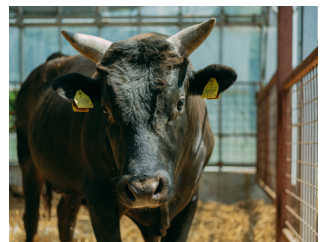


Table to Farm,

Community Supported FoodCulture

Case1. “竹の谷蔓牛” 純血の日本牛を自然循環型放牧で広げる

岡山県新見市の山奥で、平田五美というたったひとりの孤高の牛飼いによって、純血を守り抜かれてきた日本最古の和牛のひとつ“竹の谷蔓牛”。2024年10月時点でその頭数はわずか28頭、雄はたった3頭だけとなっている。

しなやかな赤身と旨味の強い抜群の食味が特徴だが、体の小ささや霜降りに向かない遺伝子など、通常の和牛が2～3年で成牛になるのに対して、生育期間が4年以上と長い。消費者側による、分割前払い購入を促すことができれば、生産者の金銭的なリスクは大きく改善できるようになる。

平田五美さんの後継者として、北海道十勝・松橋農場の松橋泰尋さんが認められ、「より広大な環境でのびのび育ててやってほしい」という思いを受け、また、災害などのリスクを育成地域を変えることで分散させるため、自身の名前をつけた雄牛“平田五美”1頭と雌3頭が、2023年7月25日に託された。

現在、十勝の気候に馴染むための準備を整え、いよいよ2025年春から、放牧時に牧草を食べ、有機の畑で育つ、小麦、大豆、じゃがいもなどを発酵させた餌を与えて育てる“自然循環型放牧”を目指して準備を開始していく。純血の日本牛の新たな歴史がはじまっている。



[ACTION]

- 長期育成のための前払い購入
- 育成場所分散による自然災害や疫病などのリスク回避
- 自然循環型放牧への転換
- 若手酪農家への事業承継

* Case2～は、公式サイトにてご紹介しています
https://tabletofarm.jp/blogs/csf/csf_rice



Case2. “亀の尾・旭と朝日”
自然栽培による在来種の米を広げる



Case3. “小笠原味醂醸造”
伝統の春仕込みに働き手として参加する

ぜひ貴媒体にて、告知やご取材を検討いただければ幸いです。
画像一式 (<https://x.gd/uYY7S>)

尚、ご掲載いただける際は事前にお知らせいただけますよう、ご協力の程お願い申し上げます。
プレス担当 鳥海 press@tabletofarm.jp