

三ツ星レストランでも使用されている最高食材を味わえる生産者指定の BBQ 場誕生！

「FARMERS BBQ（ファーマーズバーベキュー）」

2018年4月7日東急百貨店吉祥寺店屋上でスタート

～みやじ豚の宮治勇輔プロデュース。「生産者と生活者を繋ぐ」全く新しいBBQ～

株式会社ファーマーズバーベキュー（神奈川県藤沢市 代表取締役 宮治 勇輔）は、2018年7月1日より、東急百貨店吉祥寺店屋上にて、農家指定のこだわり野菜とみやじ豚などのブランド肉を使用した BBQ、「FARMERS（ファーマーズ） BBQ（バーベキュー）」をスタートいたします。（プレオープン：2018年4月7日（土）～2018年6月30日（土））

【FARMERS BBQ 公式サイト】 <https://farmersbbq.jp/>



こだわりの生産者指定食材たち



会場のイメージパース

FARMERS BBQ は「生産者と生活者をつなぐこと」をテーマに、全国の指定農家から仕入れたこだわり国産野菜と湘南の豊かな環境で育ったみやじ豚を使用したメニューを提供する全く新しいBBQです。

一番の特長は、ミシュラン星付きレストランなど、一流レストランが認める最高級の食材を使用していること。

シンプルな味付けで仕上げたオリジナルメニューは、BBQ の概念を変えるほど絶品です。素材本来の最高の味わいをお手頃価格で、大人から子どもまで誰もが楽しめる夢のBBQ 場が吉祥寺に誕生します。

■ 「FARMERS BBQ 吉祥寺店」 基本情報

店名：FARMERS BBQ 吉祥寺店（ファーマーズバーベキュー キチジョウジテン）

所在地：東京都武蔵野市吉祥寺本町 2-3-1 東急百貨店吉祥寺店屋上

期間：2018年7月1日（日）から

営業時間：10:00-13:00、14:00-17:00、18:00-21:00

定休日：なし ※雨天（荒天）の際は、中止する場合があります

[プレオープン] 2018年4/7（土）～6/30（土）※土日営業

席数：80席（1テーブル8席×10組）

予約：<https://farmersbbq.jp/>

■ 料金

大人（中校生以上）：4,501円（税込）

4歳～小学生：1,501円（税込）（みやじ豚の生ソーセージ+顔がみえる生産者の野菜の丸焼き）

3歳以下：無料

■BBQメニュー紹介

【ファーマーズ BBQ バーガー】



その日の食材を使って、オリジナルハンバーガーづくりにチャレンジ！

何を挟むかは自分次第。子どもも大人もワイワイ楽しみながら、おいしいハンバーガーを作ってみてください！

報道関係各位
2018年3月14日
株式会社ファーマーズバーベキュー

FARMERS BBQ

【ミシュラン三ツ星レストランも愛用する生産者指定のブランド肉たべくらべ】



報道関係各位
2018年3月14日
株式会社ファーマーズバーベキュー

FARMERS BBQ

- みやじ豚のバラ肉・もも肉
- 伊豆沼農産の赤豚のバラ肉・もも肉
- エルパソ牧場のどろぶたのバラ肉・もも肉
- 森で育ったモンヴェールポークのバラ肉・もも肉

など、日によって替わる生産者指定のブランド豚を食べ比べ！

噛めば噛むほど、じわ〜っと口の中に甘みが広がるおいしい豚肉たち。ミシュラン三ツ星のレストランでも使われているみやじ豚をはじめ、絶品のブランド肉ばかりを集めています。

【みやじ豚の生ソーセージ】





原材料は、みやじ豚・食塩・砂糖・香辛料だけ！ つなぎや添加物は一切使っていません。

数ある無添加ソーセージの中でも特にシンプルな製法で作っているのは、みやじ豚の旨みを最大限に味わってほしいから。

噛んだ瞬間に肉汁が飛び出るので、くれぐれもご注意を！

【顔がみえる生産者の野菜の丸焼き】



FARMERS BBQ の野菜は「野菜提案企業 坂ノ途中」を中心にした、季節ごとにとれる旬のもの。

野菜本来の旨み・甘さが感じられ、「野菜嫌いな子どもでもパクパク食べられる」と好評いただいているこだわりの野菜です！

■ 「FARMARS BBQ」とは？

「FARMARS BBQ」は、2017年8月に株式会社みやじ豚の代表である宮治勇輔を発起人として、全国の生産者と食材の供給を連携することで誕生しました。

<主な連携先>

- 農薬・化学肥料不使用の野菜を販売する「坂ノ途中」
- 全国の農家・漁師から食材を購入できるスマホアプリの「ポケットマルシェ」
- 全国の農家から農薬・化学肥料不使用の農作物を購入できるオンライン直売所の「食べチョク」
- 生産者を特集した情報誌と、彼らが収穫した食べものがセットとなって届く食べものつき情報誌を展開する「山形食べる通信」と「京都食べる通信」
- 福島の誇りを持った生産者と生産者を応援する人々が集うファンクラブ「チームふくしまプライド。」

宮治は、全国のこだわりを持った生産者とつながり、彼らの「本物の美味しさを生活者に届けたい」という想いに触れる中で、「生産者と生活者を繋ぐ方法」を考え続けてきました。また、過去に取り組んできたみやじ豚 BBQ を通じ、参加者から「子どものために安心・安全な良い食材を使った BBQ をもっと開催してほしい」という声をいただいております。

そこで宮治は、全国の生産者や彼らを束ねる団体と連携し、全く新しい BBQ の展開を構想。彼らの食材は、高級レストランなどで提供している最上級のものや、美味しさは抜群にも関わらず世の中には認知されていないものばかり。それをあえて食材本来の美味しさを活かす BBQ というシンプルな形で提供することで、大人はもちろん次世代を担う子どもたちに「食材本来の美味しさ」や「農家の想い」などを伝えられると考えました。

「FARMERS BBQ」では、坂ノ途中が厳選した農薬・化学肥料不使用の野菜とみやじ豚をはじめとしたブランド肉を中心に構成された BBQ メニューを提供します。その他、各連携先などのパートナーとコラボレーションし、全国各地の生産者が来場して彼らのストーリーを聞きながら食べる FARMERS PREMIUM BBQ というイベントも開催していきます。

また、生産者に日本一ちかい BBQ 場を目指し、「子どもに食べさせたい食材」を集めた食育の場としても、情報発信をしてまいります。

■代表 宮治勇輔プロフィール



株式会社ファーマーズバーベキュー代表取締役社長/株式会社みやじ豚 代表取締役社長/
特定非営利活動法人農家のこせがれネットワーク 代表理事

2001年慶應義塾大学総合政策学部卒業後、株式会社パソナに入社。営業・企画・新規プロジェクトの立ち上げ、大阪勤務などを経て2005年6月に退職。

実家の養豚業を継ぎ、2006年9月に株式会社みやじ豚を設立し代表取締役に就任。

生産は弟、自身はプロデュースを担当し、兄弟の二人三脚と独自のバーベキューマーケティングにより2年で神奈川県トップブランドに押し上げる。

みやじ豚は2008年農林水産大臣賞受賞。2010年、地域づくり総務大臣表彰個人表彰を受賞。2016年DIAMOND ハーバード・ビジネス・レビュー『未来を創るU-40経営者』20名に選出。著書『湘南の風に吹かれて豚を売る』（かんき出版）