



YANMAR

News Release

2023 年 3 月 23 日

ヤンマーホールディングス株式会社

「お米」を軸にした日本の食の魅力を発信する「全国首長井プロジェクト」を「YANMAR MARCHÉ TOKYO」で始動

第 1 弾はくまもと黒毛和牛の「熊本県知事井」が誕生



<「全国首長井プロジェクト」>

ヤンマーホールディングス株式会社のグループ会社であるヤンマーマルシェ株式会社(本社:兵庫県尼崎市、社長:山岡照幸、以下ヤンマーマルシェ)は東京・八重洲の中心から「お米」を軸に日本全国の食の魅力を PR するプロジェクト「全国首長(クビチョウ)井プロジェクト」を 2023 年 3 月 24 日(金)より始動します。第 1 弾は熊本県とコラボレーションし、くまモン、蒲島郁夫熊本県知事、小山薫堂氏がプロデュースする「熊本県知事井」を発表、くまモンが井づくりに奔走する「くまモンのおらが自慢の首長井の旅」も公開します。

本プロジェクトは、2023 年 1 月に開業した JR 東京駅、東京ミッドタウン八重洲、ヤエチカと直結する「お米」の新しい可能性を発信する「YANMAR TOKYO」内の複合店舗「YANMAR MARCHÉ TOKYO(ヤンマーマルシェトーキョー)」で、放送作家の小山薫堂氏、Brianza Group 代表の奥野義幸氏と協力し、地域の「食」の魅力を発信する新しい試みです。

第 1 弾として、熊本県の「首長」である熊本県知事の蒲島郁夫氏と、営業部長兼しあわせ部長のくまモンが愛する熊本のお米と「お米に合う食材」をふんだんに使った「熊本のおいしさぎゅうぎゅう! 熊本県知事井」を開発しました。2023 年 3 月 24 日(金)~2023 年 4 月 6 日(木)の 2 週間限定で、「YANMAR MARCHÉ TOKYO」内、お米と楽しむイタリアンレストラン「ASTERISCO」にてご提供します。本企画に合わせ、「YANMAR TOKYO」内 B1 階「海苔弁八重八」、1 階「KOME-SHIN (米心)」と「SAKEICE Tokyo Shop」、2 階「TOCHI-DOCHI」においても熊本県の食の魅力を発信する企画・商品を展開します。

■「首長井プロジェクト」について

「首長井プロジェクト」とは、ヤンマーと自治体の「首長」が、自慢の【お米】と、お米の美味しさを引き立たせる【食材】を発掘し、地域への愛情が詰まった丼メニューを開発・提供することで地域の「食」の魅力を発信する試みです。

第1弾では熊本県知事の蒲島郁夫氏、くまモン、小山薫堂氏プロデュース、奥野義幸シェフがレシピを考案した熊本県への愛情が詰まった「熊本のおいしさぎゅうぎゅう！熊本県知事丼」が誕生しました。

本プロジェクトを機に「YANMAR MARCHÉ TOKYO」では東京・八重洲の中心で地域の食の魅力を発信する地方自治体を募集します。詳細は以下をご覧ください。



地方自治体募集について

<https://www.yanmarmarche.com/food/restaurant/tokyo/collaboration/>



＜ヤンマーマルシェ山岡照幸社長、熊本県知事蒲島郁夫氏、くまモン、奥野義幸シェフ＞

■「熊本のおいしさぎゅうぎゅう！熊本県知事丼」の概要



＜熊本のおいしさぎゅうぎゅう！熊本県知事丼＞



＜主な熊本県産食材＞

・「熊本のおいしさぎゅうぎゅう！ 熊本県知事丼」に使われている主な食材

①くまもと黒毛和牛

熊本の豊かな地下水と阿蘇の草原等の豊かな自然環境が育んだ牛肉。美しい霜降りと、柔らかくとろけるような味わいが特徴です。

②くまさんの輝き

熊本県で生まれたツヤ(輝き)の美しいお米、が名前の由来で、炊きあがりにツヤがあり粘りが強くておいしいのが特徴です。

③サラたまちゃん

みずみずしく辛みが少ないので、水にさらさず、そのまま生でサラダとして美味しく頂けるタマネギです

④タマンゴ

マンゴーの飼料を食べて育った赤鶏から生まれた卵「タマンゴ」。期間中毎日先着 10 名様には「タマンゴ」を添えて提供します。



<「熊本県知事丼」メニュー開発の様子>

■「首長丼イベント」の実施概要

開催期間: 2023年3月24日(金)~2023年4月6日(木) 11:30~15:30 LO: 14:30(ランチタイムのみ提供)

会場: ASTERISCO(〒104-0028 東京都中央区八重洲2丁目1番1号「YANMAR TOKYO」2階)

「熊本のおいしさぎゅうぎゅう！ 熊本県知事丼」はランチコース「プロバーレ(¥3,300)」「グランデ(¥4,800)」より選択可能。※各コースとも「熊本のおいしさぎゅうぎゅう！ 熊本県知事丼」をご注文の場合はプラス¥1,000

・くまモンが首長丼づくりのために奔走する「くまモンのおらが自慢の首長丼の旅」公開

熊本県での食材探しから「ASTERISCO」でのメニュー開発まで、くまモンが「全ては至極の首長丼のために」奔走する姿を記録しました。熊本県への溢れる愛や首長丼作りに真剣になる姿を記録したメイキング集も公開予定です。

動画タイトル:「くまモンのおらが自慢の首長丼の旅」

公開日時: 2023年3月23日(木)

公開リンク: <https://www.youtube.com/watch?v=3Eq9gKoryv0>



・各店舗の実施概要

<地上 2 階> 複合店舗「YANMAR MARCHÉ TOKYO」



(1)お米と楽しむイタリアンレストラン「ASTERISCO(アステリスコ)」

小山薫堂氏が監修し、La Brianza(ラ・ブリアンツァ)オーナーシェフの奥野義幸氏がプロデュースするヤンマー直営のお米と楽しむイタリアンレストラン。3月24日(金)から熊本ぎゅうぎゅう丼を提供。

公式サイト: <https://www.yanmarmarche.com/food/restaurant/tokyo/asterisco/>



(2)「YANMAR MARCHÉ TOKYO」内、特設コーナー

期間中店舗で熊本ショールーミング物産展を開催し、熊本県の銘品を販売。

<地下 1 階>



(3)お米にこだわる海苔弁当の専門店「海苔弁八重八(ノリベンヤエハチ)」

3月23日(木)から羽釜で炊いた熊本県産のお米と黒毛和牛を使ったしぐれ煮が主菜の海苔弁当「羽釜海苔弁くまの重」を限定販売。「くまの重」を購入するとオリジナル限定八重八×くまモン紙袋でお渡します。

公式サイト: <https://www.yanmarmarche.com/food/restaurant/yaehachi/>

<1 階>



(4)自分に合ったお米を見つけられる店「KOME-SHIN(米心)」(コメシン)」

こだわりのお米の販売やお米を楽しむテイクアウト商品を提供する店舗。「ワインのようにお米を楽しむ」をコンセプトに各地の珠玉のお米を2合からワインボトルに入れて販売しています。熊本県、南阿蘇のこだわりのお米を販売。



(5)日本酒アイスクリーム専門店「SAKEICE Tokyo Shop」(サケアイス トーキョーシ ョップ)

「日本酒」「酒米」「米粉」など新しい米消費の可能性を追求し、こだわりの日本酒や日本酒を練り込んだアイスクリームを販売するお店。

3/23(木)から熊本県産の日本酒「千代の園」を使ったアイス販売。

■「YANMAR MARCHÉ TOKYO」について

2023年1月13日に東京駅・八重洲エリアにオープンした「YANMAR TOKYO」2階のお米と楽しむイタリアンレストラン「ASTERISCO」と地域の魅力を旅するお店「TOCHI-DOCHI」が入る複合店舗。つくる人、食べる人一食が大好きな人をつないで最高の美味しさを届ける、全国の食が集まる「美味しさのターミナル」を目指しています。

店舗名:「YANMAR MARCHÉ TOKYO」

所在地: 〒104-0028 東京都中央区八重洲2丁目1番1号「YANMAR TOKYO」2階

公式サイト: <https://www.yanmarmarche.com/food/restaurant/tokyo/>

YANMAR TOKYO について

https://www.yanmar.com/jp/yanmar_tokyo/

<ヤンマーについて>

1912年に大阪で創業したヤンマーは、1933年に世界で初めてディーゼルエンジンの小型実用化に成功した産業機械メーカーです。「大地」「海」「都市」のフィールドで、産業用エンジンを軸に、アグリ、建機、マリン、エネルギーシステムなどの事業をグローバルに展開し、お客様の課題を解決するソリューションを提供しています。ヤンマーは“A SUSTAINABLE FUTURE-テクノロジーで、新しい豊かさへ。”をブランドステートメントに掲げ、次の100年へ向けて持続可能な社会の実現に貢献していきます。

詳しくは、ヤンマーのウェブサイト <https://www.yanmar.com/jp/about/>をご覧ください。

<注記>

記載されている内容は発表時点のものです。最新の情報とは内容が異なっている場合がありますのでご了承ください。
