



YANMAR

News Release

2019年4月3日

ヤンマー株式会社

ワクワクできる食体験を提供する緑あふれる都会の 屋外型飲食施設「THE FARM TOKYO」をグランドオープン



<「THE FARM TOKYO」エントランス>

ヤンマー株式会社(本社:大阪市、社長:山岡健人)は、ヤンマー東京支社ビル跡地を活用した、緑あふれる都会のビアテラス&ベーカリーカフェ「THE FARM TOKYO」を、2019年4月5日(金)から10月31日(木)までの期間限定でグランドオープンします。

当社は、農業分野において、農作業の効率化・省力化を実現するトラクターなどの農業機械や様々な営農ソリューションの提案を行っています。一方、近年では食分野への取り組みとして、生産者と消費者をつなぎ、食の新しい豊かさを提案する「Premium Marché(プレミアムマルシェ)」の活動として、本社社員食堂の一般開放やECサイトでのヤンマーオリジナル商品の販売や素材の情報発信などを行っています。

「THE FARM TOKYO」では、食料生産を支える当社最新のトラクター「YT357AJ」の展示に加え、ヤンマーオリジナルスムージーやお米由来の食材「ライスジュレ」を使用したソフトクリームなどを提供する期間限定店舗「Premium Marché Shop(プレマルショップ)」をオープンします。また、バーベキューやグリルでは、プレマル特選食材を使用したメニューやレシピの提供など、都会の真ん中で食と自然と人をつなぎ、ワクワクできる豊かな食体験を提供します。

■「プレミアムマルシェ」の取り組みについて

・期間限定店舗「Premium Marché Shop」(プレマルシヨップ)

生産者の顔が見える安全・安心な食素材を使ったヘルシーなオリジナルデザートを提供する「Premium Marché Shop」を東京で初出店します。本社社員食堂「Premium Marché OSAKA(プレマルオーサカ)」ですでに販売し好評を得ているお米由来の食材「ライスジュレ」を使用した「ライスジュレソフトクリーム」や、「ヤンマーこだわり緑のベジスムージー」に加え、新感覚デザート「ベジヨーグルトソフト」を提供します。また、会場に展示しているトラクターのミニチュアや一般用・業務用のライスジュレ、プレマル限定トートバックなど、ヤンマーオリジナル商品も販売します。



<「Premium Marché Shop」外観(左)、内観(右)>

・プレミアムマルシェオリジナル食材を使用したメニューの提供

「THE FARM TOKYO」では、ヤンマーオリジナル商品やプレマル特選食材を使用したグリル料理、ドリンク、ピザ、パンなどを提供します。ソーセージやにんにくソースには、ヤンマーが産地化支援に携わった兵庫県養父市の「やぶ医者にんにく」を使用しています。鳥取県日南町産の「ヤンマーこだわりのお米」、ライスジュレを使ったピザやパンなどを提供します。またドリンクメニューとして、「ザ・プレミアム・モルツ」のほか、「FARM TO BEER」というコンセプトで、ヤンマーオリジナルスムージーとのコラボドリンク「緑のベジ&アップルビア」なども提供します。

「premiummarche.com」 <https://premiummarche.com/>



<「やぶ医者にんにくソーセージ」(左)、「プレマルオリジナルスムージー」(右)>

■「THE FARM TOKYO」について

・開催概要

開催場所: ヤンマー東京支社ビル跡地(東京都中央区八重洲 2-1-1)

開催期間: 2019年4月5日(金)~2019年10月31日(木)

営業時間:	[平日]	[土・日・祝]
BAKERY&COFFEE	11:00~18:00	11:00~18:00
GRILL BAR	15:00~23:00	11:00~23:00
BBQ	16:00~23:00	10:00~23:00
PREMIUM MARCHÉ SHOP	11:00~18:00	11:00~22:00

ウェブサイト: <https://www.thefarmtokyo.com/>

・トラクター展示によるフォトスポット

敷地内には、ヤンマーが担い手農家向けに2018年12月に発売したベストマッチモデルトラクター「YT357AJ」を展示します。このトラクターは、農業に誇りと憧れを持ってほしいという想いのもと、世界的な工業デザイナーである奥山清之氏がデザインに携わり、斬新なフォルムと快適な作業性の両立を実現しました。最新の農業機械を間近に、SNSなどのフォトスポットとして迫力ある写真が撮影できます。



<トラクター展示によるフォトスポット>

・各エリアコーナーの特徴

①BBQ「YM BOYS」

BBQ では、プレミアム特選食材の「やぶ医者にんにくソーセージ」と「やぶ医者にんにくソース」などのほか、飯盒で炊いたご飯には鳥取県のエコファーム HOSOYA にて契約栽培している「ヤンマーこだわりのお米」(鳥取県日南町産コシヒカリ)を使用しています。

②GRILL「MOUNT HILL」

ヤンマー特選食材などを使用したグリル料理やピザ、野菜メニューを提供します。ライスジュレを使用したもちり生地ピザやトルティーヤ、国産有機栽培の野菜を使用したグリル料理、サラダなどをヤンマーオリジナルドレッシングで美味しく食べることができます。

③「Premium Marché Shop」

ヤンマーオリジナルのスムージーや米由来の新食材「ライスジュレ」を使ったソフトクリームなど、生産者が見える安全・安心な食素材を使ったプレミアムマルシェオリジナルデザートメニューを販売します。また、ヤンマーに関連するグッズを販売します。

④BAR「KAMI HOUR」

神泡の「ザ・プレミアム・モルツ」が楽しめるビアバーです。クリーミーな泡のせ体験のできる“TRY The 神泡。”をはじめ、泡の上にアートをプリントできる泡アート、ヤンマーオリジナルスムージーとのコラボドリンク「緑のベジ&アップルビア」や「ファームハイボール」などを取り揃えています。

⑤BAKERY&COFFEE「TRANSPARENTE」

中目黒の人気ベーカリー「TRANSPARENTE」が「THE FARM TOKYO」に出店。挽きたての本格コーヒーを提供するほか、「ライスジュレ」を使った 7 種類のパンを販売。小麦粉にライスジュレを加えることでもちりふわふわの食感を楽しんで頂けます。



<「THE FARM TOKYO」エリアマップ>

<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ました。以来、産業用ディーゼルエンジンを事業の柱とし、さまざまな市場へ商品・サービス・ノウハウを融合したトータルソリューションを提供する総合産業機械メーカーです。小型エンジン、大型エンジン、農業機械・農業施設、建設機械、エネルギーシステム、マリン、工作機械・コンポーネントの7事業を有し、グローバルにビジネスを展開しています。

「わたしたちは自然と共生し、生命の根幹を担う食料生産とエネルギー変換の分野でお客様の課題を解決し、未来につながる社会とより豊かな暮らしを実現します。」をミッションステートメントに掲げ、世界の「都市」「大地」「海」の事業フィールドで、資源循環型社会“A SUSTAINABLE FUTURE”実現への貢献を目指しています。詳しくは、ヤンマー株式会社ウェブサイト <https://www.yanmar.com/jp/about/>をご覧ください。

<注記>

ニュースリリースに記載されている内容は、記者発表時点のもので、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。
