

店のオープン延期や、野菜の出荷減少・・・  
**新型コロナウイルスに負けない！**  
**「料理人×農家のコラボ弁当」販売**  
ゴールデンウィークは、おうちで本格料理を楽しもう！

新しい価値を創り出すことを目的とし、コミュニケーションに特化したシェアセッションスペース「BIRTH LAB（バース・ラボ）」（所在地：東京都港区麻布十番2-20-7 麻布十番高木ビル1階 運営会社：株式会社高木ビル 代表取締役社長：高木秀邦）は、新型コロナウイルスの影響を受けた料理人を対象に、調理やテイクアウト販売を行うキッチンスペースを無料で提供するプロジェクトを行っている。

4/21(火)～23日(木)に実施した第一弾では、今年6月に店をオープン予定だったが延期となったイタリアンの料理人が「イタリアンBOX」のテイクアウトを3日間限定で販売。3日間とも、予定販売個数の2倍を売り上げ大好評だった。プロジェクト第二弾となる今回は、料理人と、彼らと縁のある農家や地元企業がタッグを組み、ゴールデンウィークに自宅で楽しめる本格的な料理を販売する。



プロジェクト第一弾の様子

## ■プロジェクト概要

実施期間： 2020年4月29日(水)～5月6日(水) 10:00～18:00

場所： 「BIRTH LAB」(東京都港区麻布十番2-20-7 麻布十番高木ビル1階)

販売方法： テイクアウト/周辺地区であればデリバリー可能 (予約TEL：03-4500-2359)

出店者： イタリア料理店「Ambar GINZA」 糸井壮志 (今夏、銀座にオープン予定)  
スープカレー専門店「SAIEN野菜の声が聴こえるスープカレー」 北村直己 (今夏、銀座にオープン予定)

・メニュー

### ①「Ambar GINZA」

旨み溢れる牛肉の赤ワイン煮込み&黄金のチーズリゾット (2品セット) ¥1,200(税込)

### ②「SAIEN野菜の声が聴こえるスープカレー」

野菜の声が聴こえるスープカレー(サフランライス付き) ¥1,200(税込)

【トッピング価格】

八幡屋磯五郎ゆず七味:¥50 / 工場直送小布施牛乳:¥100 / フルプロ農園りんごコンポート:¥100

### ③「Ambar GINZA」×「SAIEN野菜の声が聴こえるスープカレー」 コラボ商品

麻布十番ジンジャーエール ¥350(フードとセットで¥300) (税込)

▽材料提供：フルプロ農園、カネマツ物産、オブセ牛乳、まごころ・ふれあい農園

※予約不要。 ※支払いは、現金のみ。

※ウイルス対策：マスクの着用、除菌水(次亜塩素酸水)による消毒/入り口にも配置、食材の加熱/洗浄の徹底。

## ■若き2人の挑戦！地元信州と共に、苦境に立ち向かう。



### 「Ambar GINZA」シェフ 糸井壮志（イトイ ソウシ）

1995年京都市生まれ（24歳）。17歳でイタリアへ留学し、現地の料理学校とレストラン「Trattoria Alla Cerva(ヴェネト州)」を経験。銀座「俺のイタリアンJAZZ」、「東京すしアカデミー大阪校(首席卒業)」を経て再び渡伊。バルマ「ALMA国際イタリア料理学校(ICP首席卒業)」、「Osteria della Villetta(ロンバルディア州)」で研鑽を積む。帰国後、京都「ryuen」、三軒茶屋「Bricca」に勤務。  
今年6月、銀座にイタリア料理店「Ambar GINZA」をオープン予定だったが延期に。

「新型コロナウイルスの影響でオープンを延期せざるを得なくなり、収入源もなく、何より自分の料理を誰かに食べてもらう事ができず辛い思いを抱えていました。僕たちの料理が人々のお腹と心を満たし、世の中の暗い雰囲気但至少でも明るくする力になればと思います。今回の料理は、私が修行していたミラノの名物「オッソブーコ、リゾットミラネーゼ添え」をAmbar流にアレンジしました。新型コロナウイルスの被害が世界でも特に大きかったミラノを応援する思いを込めています。」

<https://ambar.co.jp/>



### 「SAIEN野菜の声が聴こえるスープカレー」責任者 北村直己(キタムラ ナオキ)

1991年長野市生まれ（28歳）。地元長野市で「ひととき with Tea」を営む一方、飲食店のブランドストーリー構築やクリエイティブ、プロモーション企画、採用活動まで、出店者のサポートを行う。（<https://wiip.co.jp/>）

今年6月、銀座にスープカレー専門店「SAIEN野菜の声が聴こえるスープカレー」をオープン予定だったが延期に。

「私たちは『信州の魅力を最大化』『地域貢献』という二つの大きなテーマを掲げています。例えば、昨年6月に地元・長野にオープンしたタピオカミルクティー専門店では、タピオカに、地元で愛されるオプセ牛乳を使用したり、地元のりんご農園さんと商品開発を行ったりしています。地域課題の解決に繋がるような仕組み作りや信州の魅力を最大化できるお店作りを目指す中で、たくさんの農家さんや地元企業との出会いがありました。さらに信州の魅力を最大化できないかという想いから、今年6月に、Ambarの糸井シェフと共に商品開発をし、銀座に無農薬の信州野菜を使用したスープカレー専門店をOPEN予定でした。今回のコロナの影響で、野菜や牛乳が出荷できないなど影響を受けている地元の人たちと、共に頑張りたいと思っています。」

## ■こだわりのメニュー

### ①旨み溢れる牛肉の赤ワイン煮込み&黄金のチーズリゾット

メインは贅沢に赤ワインで柔らかく煮込んだ牛バラ肉。肉の旨味と、ワインと香味野菜の風味をお楽しみいただけます。付け合わせにサフランとチーズで仕上げた黄金のリゾット。メインとの相性も抜群です。本場ミラノの贅沢な一品をお楽しみください。



### ②野菜の声が聴こえるスープカレー

無農薬信州野菜を中心に、愛情たっぷりに育てられた野菜をふんだんに使ったスープカレー。主役の野菜はシンプルに調理し、生産者様の想いと野菜の美味しさをお客様にお伝えます。カレーのスパイスには八幡屋儀五郎のオリジナル香辛料を使用。トッピングは、長野の名産品の「ゆず七味」「オプセ牛乳」「フルプロ農園リンゴジャム」から選べます。ライスには高級な香辛料で知られるサフランを使用し、色鮮やかに仕上げました。



### ③麻布十番ジンジャーエール

国産生姜をたっぷり使用した、体にやさしいジンジャーエールです。爽やかなレモンの味わいとはちみつは相性抜群で小さなお子様から大人までお楽しみ頂けます。



本件に関する報道関係者からのお問い合わせ先

BIRTH LAB PR事務局（担当：鈴木）

MAIL : [asami-s@hazoom.net](mailto:asami-s@hazoom.net) TEL :090-4456-1547

## ■プロジェクトに参画した、信州の農家/企業の皆さんのコメント



### フルプロ農園 徳永虎千代さん

<http://www.frupro.jp>

生鮮品のりんごと、加工品（ジャム・コンポート・フルーツグラノーラなど）の製造販売を行っていますが、百貨店やお土産ショップなどの休業により、出荷量が大幅に減少してしまいました。

また昨年の長野の台風で、出荷間近だったりんごがほぼ全て千曲川堤防決壊の洪水により流されてしまったのも大きな打撃でした。

今回のプロジェクトで、使用して頂けるのはとても助かります。



### カネマツ物産 小山修也さん

<http://www1.enekoshop.jp/shop/kanematsu/>

出荷予定だった野菜全般は、コロナの影響で飲食店が休業になり、卸先が軒並みなくなりしました。飲食店出荷量は8割減です。出荷できなくなった野菜は当然傷みますので、土に返すしかなくなってしまいます。そのため少しでも無駄になる野菜が無くなれば良いと思い、個人のお客様へ宅配販売を始めたところです。

今回のプロジェクトで、野菜を使って頂けるのはとても嬉しいです。

特に信州伝統野菜の常盤ごぼうは春堀りのごぼう（土の中で寝かせて春掘り起こす）はGWを過ぎると傷んで使用できなくなってしまいますので、この時期に是非召し上がって頂きたいです。



### オブセ牛乳 西岡幸宏さん

<https://obuse-milk.com>

緊急事態宣言の対象地域拡大に伴い、長野県内でも多くの学校が臨時休校となり、多くの店舗が臨時休業となり、給食用の牛乳、業務用に使用される牛乳の納品もストップして、大きな影響を受けております。

やむを得ず、オブセ牛乳への生乳入荷量を約7000リットル減らす調整を行うことで、弊社における生乳（原材料）及び牛乳（製品）の廃棄をなくしています。

生乳を生産してくれる酪農家さんのためにも、皆様方に1本でも多く、牛乳を飲んでいただき、お料理やデザート等に、使っていただきたく存じます。



### まごころ・ふれあい農園 久保田清隆さん

<https://www.magokoro-fureai-farm.com>

東京のレストランやマルシェへ野菜を卸しています。しかしコロナの影響で都内の飲食店が休業になり、卸先が減ってしまいました。その分、個人宅配で野菜を発送しています。廃棄処分は現状では出ていませんが、今回のプロジェクトで野菜を使って頂けるのと事で非常に助かります。

本件に関する報道関係者からのお問い合わせ先

BIRTH LAB PR事務局（担当：鈴木）

MAIL : [asami-s@hazoom.net](mailto:asami-s@hazoom.net) TEL :090-4456-1547

## ■チャレンジを止めるな！今だからこそチャンスの方に

BIRTH代表/株式会社高木ビル 代表取締役社長 高木秀邦

苦境に立たされている若き飲食店経営者を助けたい。不動産領域の自分に何ができるか考えました。同じく営業自粛中の一軒家のBIRTH LABの、普段イベントなどで使うキッチンと路面テラスを開放することで、地域の方々にも今まで街に無かった食のコンテンツを届けるとともに、テイクアウト等に活路を見出している飲食店のチャンスの場になれば。挑戦者に伴走するBIRTHとして「#チャレンジを止めるな」を合言葉に、この苦境を力を合わせて乗り越えていきます。

## ◆「BIRTH LAB」概要

- ・名称：BIRTH LAB
- ・住所：〒106-0045 東京都港区麻布十番2-20-7 麻布十番高木ビル1階
- ・アクセス：東京メトロ南北線、都営地下鉄大江戸線「麻布十番」駅より徒歩1分
- ・利用時間：10:00~22:00
- ・定休日：年末年始
- ・TEL：03-3595-1221（株式会社高木ビル BIRTH事務局）
- ・URL：<http://birth-village.com/lab/>

## ◆「BIRTH」について

株式会社高木ビルが手がける不動産ブランド。不動産の新たな価値を創出するべく、コワーキングスペースやシェアセッションスペース及びそれらを起点とした様々な事業を企画運営している。

URL：<http://birth-village.com/>

## ◆株式会社高木ビルについて

オフィスビル・マンション・駐車場の開発・賃貸ならびにその管理運営を業務内容として行っています。また次世代型出世ビルなど、ベンチャー・中小企業にとって最適な成長のためのソリューションを提供しています。今後もビルオーナー側から成長していくようなサービスを提供し、ビジネスパートナーとして、共に成長を図って参ります。



本件に関する画像素材ダウンロードはこちら ▶[http://pr5.work/0/birth\\_shinshu](http://pr5.work/0/birth_shinshu)

本件に関する報道関係者からのお問い合わせ先  
BIRTH LAB PR事務局（担当：鈴木）

MAIL：[asami-s@hazoom.net](mailto:asami-s@hazoom.net) TEL：090-4456-1547