



施設・コンテンツの概要が決定

野菜の魅力を体験できる複合型施設 「深谷テラス ヤサイな仲間たちファーム」建設開始

埼玉県深谷市に2022年春、開業予定

キューピー株式会社

キューピー株式会社（本社：東京都渋谷区、代表取締役社長執行役員：長南 収、以下キューピー）は、埼玉県深谷市との「花園 IC 拠点整備プロジェクト」において、野菜の魅力を体験できる複合型施設「深谷テラス ヤサイな仲間たちファーム」の開業を2022年春に予定※しています。

4月20日（火）に安全祈願祭を執り行い、建設を開始しました。さらに施設・コンテンツの概要が決定しました。

※ [キューピーアヲハタニュースリリース2019年No.90](#) 参照



安全祈願祭の様子

野菜の魅力を体験できる複合型施設

「深谷テラス ヤサイな仲間たちファーム」の構想は、お客さまに野菜の魅力を知ってもらい、もっと野菜を食べてほしいとの思いから立ち上がりました。「野菜にときめく、好きになる！みんなの笑顔を育むファーム」をコンセプトとした、野菜の魅力を体験できる複合型施設です。

キューピーグループはコーポレートメッセージとして「愛は食卓にある。」を掲げ、「おいしさ・やさしさ・ユニークさ」をもって世界の食と健康に貢献するグループをめざしています。この実現に向け、調味料を使った野菜の食べ方の提案や、カット野菜・惣菜などの商品提案などを通じて、野菜摂取を促進する取り組みを進めています。「深谷テラス ヤサイな仲間たちファーム」も、お客さまに野菜の魅力を伝える提案の一つです。今後は、地域の農業への貢献も視野に、野菜にまつわる提案を広げていきます。

ヤサイな仲間たちファーム VEGETABLE FRIENDS' FARM



施設全体のイメージ



建物正面のイメージ

設計コンセプト・デザイン

野菜の魅力を伝える施設として「温かみのある自然との一体感」を目指しました。深谷の産業である煉瓦をデザインのアクセントとして建物・ランドスケープ(景観)に活用します。

「マルシェ」や「レストラン」、「野菜教室」が入る建物は「農園の中の一軒家」をテーマとし、材料に木を取り入れ温かみのある空間を実現するとともに、太陽の光・季節の風を取り入れた自然との一体感を目指します。緩やかに曲線を描いた大屋根は農園側に大きく開き、外部に向けて広がりを感じられる空間となっています。



建物側面のイメージ

ランドスケープは、取り巻く赤城山・榛名山・秩父長瀬方面の山々を借景として生かし、季節に応じた色とりどりの野菜が彩る農園を中心に草花とハーブの寄せ植えなど、お客さま、地域の方々、施設のスタッフが、重ねていく営みの中で、少しずつ共に育てていく景観づくりを目指します。

施設の設計は、インフラ整備や公園建設などの実績が豊富な、日本工営株式会社と黒川紀章建築都市設計事務所が担います。

日本工営株式会社

時代の要請に応えながら、国内外における社会資本整備やまちづくりを担ってきた、業界を代表する総合建設コンサルタント。

黒川紀章建築都市設計事務所

創設者黒川紀章氏の哲学を継承・実践し、新しい価値を提案する設計集団。「共生の思想」などをテーマに国内外に 600 以上の作品を発表。代表作に中銀カプセルタワービル、国立新美術館など。

施設内の各コンテンツの概要は以下の通りです。

レストラン

地元野菜と新鮮な旬の素材の持ち味を存分に生かし、野菜の彩りやおいしさといった魅力に出会い、地元を感じられるレストランを目指します。

メニューなどの監修は、株式会社オトワ・クリエーション音羽和紀シェフと音羽創シェフが担当します。音羽和紀シェフは地産地消を提唱するシェフの先駆けともいえる存在です。レストラン・バー、デリカショップも手がけ、さまざまな食の楽しみ方を提案しています。また、レシピ本をこれまで 20 冊以上出版し、野菜をふんだんに取り入れたレシピにより、家庭料理からプロの料理人まで、幅広い読者に野菜のおいしさを発信しています。地域の農のサポート、子どもの食育にも携わりながら、地域を食で元気にする活動を行っています。音羽和紀シェフの次男、創シェフは、父から継承した野菜の持ち味を生かしきる調理法に、魅力ある食材を使い、その場所の歴史や文化を感じられつつも、現代的なセンスを加えたオリジナル性の高い料理を提供しています。



音羽和紀シェフ

ドイツ、スイスでの修業を経てフランスへ。“厨房のダ・ヴィンチ”と呼ばれたアラン・シャペル氏に日本人で初めて師事。

1981年、地元宇都宮にフランス料理店「オーベルジュ」を創業。

2007年、自らの集大成「オトワレストラン」を開店。

2014年、「ルレ・エ・シャトー」に加盟認証を受ける。

農林水産省料理マスターズシルバー賞、ルレ・エ・シャトーシェフトロフィー等多数受賞。



音羽創シェフ

宮城県「シェ・ヌー」、東京「ル・マンジュ・トウー」、「オトワレストラン」を経てフランスへ。「Le Belvédère(ベルヴェデーレ)」にて経験を積む。

帰国後、「オトワキッチン」「シテ・オーベルジュ」の料理長を経て、

2016年より東京白金台のレストラン「シエル エ ソル」料理長。ミシュランガイド東京に2017年より4年連続で一つ星獲得。

若手料理人コンペティション「RED_U35」2017年度の準グランプリとなる。

体験農園・マルシェ・野菜教室

体験農園は、季節に合わせたヨーロッパ野菜や新顔野菜などの収穫体験ができます。マルシェでは旬の新鮮野菜・果物の具体的な食べ方の提案販売を行い、野菜教室は野菜について五感で学ぶ場を提供します。

監修は、有限会社コスモファーム中村敏樹氏が担います。コスモファームは香川県の限られた広さである8,000㎡の農地で瀬戸内海の地中海性気候を生かし、年間約300種類の野菜を少量多品目で生産しています。

また、市場流通に支配されない販路としてマルシェやレストランなどへ直接販売し、野菜を使い切る加工食品の開発も手がけています。さらに、野菜の種類や生育段階を見ながら直接お客さまに向き合うことで、料理の方法や食べ方の提案、畑から食卓まで一貫した取り組みをさまざまな仲間づくりにより実践しています。



中村敏樹氏

全国の生産農家に、農産物の生産指導や講演会を実施。

日本野菜ソムリエ協会設立から20年間にわたり、野菜ソムリエ講座の講義を実施。

中山間地の小面積農業でも経営が成り立つ、農業の底上げが実現可能であることを自ら実践しながら指導を継続。

農業プロデューサー、農業コンサルタント、日本野菜ソムリエ協会講師、NPO法人日本食育ランドスケープ協会副理事などを務める。

施設概要

施設名	深谷テラス ヤサイな仲間たちファーム
開業予定	2022 年春
住所	埼玉県深谷市黒田
敷地面積	約 17,600 m ²
コンセプト	野菜にときめく、好きになる！みんなの笑顔を育むファーム
コンテンツ	<ul style="list-style-type: none">・いのちと彩りを感じられる「体験農園」・食べ頃や食べ方が分かる・選べる「マルシェ」・旬の恵みに出会える・幸せになれる「レストラン」・触って食べて五感で学べる「野菜教室」