

きのこ、薬膳、出汁を独自の世界で昇華させた 日式火鍋「裏の山の木の子」を12/3 渋谷に開業

独自の「生産直結」モデルで塚田農場などの飲食店を運営する株式会社エー・ピー・ホールディングス（本社：東京都豊島区、代表取締役社長執行役員 CEO：米山久）のグループ会社である株式会社 AP B.CUE（本社：東京都豊島区、取締役社長：田中 裕大）は、種類豊富でユニークなきのこや、きのこの生産者にもっと光を当て、世界中の薬膳やスパイス、出汁とともに鍋の中で融合していく新・日式火鍋「裏の山の木の子」を12月3日にオープンいたします。

コンセプトは「一人の空想オーナー」から紐解く

この度の新業態は、「一人の空想オーナー」をプロジェクトチームで考え、想像するところからスタートしました。居酒屋のノウハウやオペレーション先行型の業態開発ではなく、個人店を生み出すかのような情緒的で人間味のある「空想オーナー」を最初に設定することで、“共感を呼ぶ情緒的な側面”と“今まで培ってきた飲食店経営に欠くことのできない機能的な側面”を両方兼ね備えることを模索していけると考えたからです。空想オーナーのストーリーについては以下をご覧ください。

<ストーリー>

小さい頃から食べる事が好きだった。日本の田舎で育ち、ばあちゃんに育てられた。いつものご馳走は、裏山の恵みがつまった汁物や鍋料理。見たことない珍しいきのこに、心が踊った記憶がある。大人になり、アジアを旅する中で出会った 伝統料理やスパイス使いに驚き、虜に。現地のマーケットやレストラン、街のやさぐれた屋台、アジアのどこへ行っても必ずあるのが鍋料理。出汁やスパイスなど、その国の魅力が溢れる鍋は その国の食事の入り口のような感覚だった。何でも入っている。その土地や気候、風土を表現するもの、何が入っていてもいい。それが僕にとっての火鍋。幼き頃、いつも食べていたばあちゃんの、きのこ野菜の汁料理の記憶が繋がる。「好きなものはすべていれよう」幼少の記憶とアジアの経験をアップデートし、やさしいばあちゃんの出汁とアジアの鍋、薬膳、スパイスなど、独自の火鍋を日夜研究し 歴史、国、きのこが融合した火鍋が出来上がった。日本古来の「鍋を囲む」という優しい時間はゆっくりと流れながらもワイワイガヤガヤと楽しいコミュニケーション。気分や体調によってやさしくも激しくも変化する、質の違う発汗により、毎日でも食べてほしい火鍋。何でも入っている火鍋を囲み、誰とでも、なんでも話せる場所を創る。日本での幼き原体験とアジアの経験から出来上がった 若きオーナーの唯一無二の日式火鍋が完成。



火 鍋

裏の山の木の子

URANO YAMANO KINOKO

きのこその生産について



優しい朱色のトキイロヒラタケや鮮やかな黄色のタモギタケ、野生種えのきや定番のシイタケなど、当店では個性あふれるきのこを常時 10～12 種類ほど盛り合わせてお出します。

実はきのこには“流通における旬”があり、鍋物の恋しくなる秋冬がそれにあたります。夏に消費が激減し秋冬で需要が激増する、生産現場はその差 6 倍という大きなうねりに従って稼働せざるを得ない状況にありながら、常に質の安定したおいしいきのこを生産できるように打ち込んでくれています。

裏の山の木の子は、日式火鍋を通じてきのこの魅力を伝えることで、夏場であってもきのこの市場が活況となるような、そんな未来を思い描いてお店を運営していきます。

火鍋を深掘りした唯一無二の日式火鍋

火鍋といえば中国、台湾などを思い浮かべる方が多いと思いますが、今回提案する「日式火鍋」は固定概念に捉われず、中国や台湾をはじめ、世界の鍋料理のエッセンスや日本の出汁文化、そしてきのこを融合させています。

<きのこ火鍋>



1 人前 2,000 円（税込価格 2,200 円）

※2 人前からのご注文となります

セット内容：きのこ盛り／野菜盛り（豆腐）／豚肉

「菌」は訓読みで「きのこ」と読む通り、菌そのものを食するという稀な食材です。ビタミンやミネラル、食物繊維が豊富で低カロリー、健康を司るともいわれる腸内の環境を整えるのに適した食材です。このきのこをメインに、様々な野菜などをたっぷりと召し上がることのできる「きのこ火鍋」は、昆布出汁に独自で調合したスパイスを加えた、赤と白の 2 色のスープで楽しむ当店独自の「日式」火鍋です。

<汁なし火鍋 ー麻辣 シビカラー ー >



1人前 1,200円 (税込価格 1,320円)

※2人前からのご注文となります

きのこ／豚バラ／若鶏モモ肉／ハチノス／海老／イカ／ホタテ／干豆腐から好きな具材を2品選んで辛さを指定すると、ベースとなる野菜やジャン、スパイスと一緒に卓上で炒め合わせます。食材の組み合わせ次第で味の印象が変わり、多品目の具材をスパイスの芳醇な香りと心地よい辛味がまとめ上げてくれるため、何度食べても飽きません。

汁なし火鍋のモデルは、四川発祥の「麻辣香鍋（マラーシャングォ）」で、本場では屋台やフードコートで気軽に親しまれているローカルグルメです。

中華バンズ（2個 330円）で具材を挟むのもおすすめです。

火鍋を自分好みにカスタマイズできるタレ&薬味場

火鍋をアレンジしながら自分好みの味で食べていただきたいという思いから、調味料や薬味を約20種設置したコーナーを作りました。辛さの強弱、こってりさせたい、あっさり食べたいなど、おすすめのアレンジ方法も掲出しています。

<タレ&薬味場について>

多種多様な薬味でお好みのタレを作って食べ比べをしてみてください。タレ&薬味場にはおすすめの組み合わせを9種類ご紹介しています。

アジア香る居酒屋メニューも充実

火鍋以外のメニューは、「中華を食べにいきいたい人」「台湾やアジア料理を食べにいきいたい人」「居酒屋に行きたい人」の心をくすぐるラインナップに。ジャンクすぎず、おしゃれすぎないところを目指しました。

裏山木ノ子春巻

350円／1本 (税込 385円)

香り高いポルチーニ茸と色々なきのこクリームを楽しむ、贅沢な春巻です。

納豆木ノ子麻婆豆腐

700円 (税込 770円)

楽しい組み合わせかつ本格的な、裏の山の子らしい麻婆豆腐です。

串海老チリ

500円／2本 (税込 550円)

ソフトシェルシュリンプを串にして、そのまま海老チりに。

野生種えのきフライ

ペッパーチーズ・青のリチーズ・カレーチーズ

各 500円 (税込 550円)

手が止まらなくなるやみつきフライ。

マッシュルームのカルパッチョ

600円 (税込 660円)

新鮮なマッシュルームを、繊細なカルパッチョにしてご提供します

じゃがいもとザーサイのらべ

380円 (税込 418円)

火鍋の辛味によく合う、柔らかな酸味に仕上げました。

木と器とアンティークの落ち着いた空間

世界を旅してきたオーナーが作り込んだ空間として、木材を基調としたこなれた空間に、世界各国で集めてきた調度品や皿などを飾っています。食べ方や薬膳に関する説明を行うスタッフとお客様の距離感を大切にしたいという思いから、店内中央にはカウンター席を配置し、コミュニケーションがとりやすい空間づくりを行いました。また、火鍋にありがちな、「鍋を食べて二軒目にいこう」と思わせないような心地よい時間を過ごしていただけるよう、あえて掘り込み式の火口をテーブルにも作らず、鍋を食べ終わった後には下げることができるようなオペレーションにしています。



二色鍋、野菜皿、肉皿はオリジナルを製作



落ち着いた空間とは裏腹に、ワイルドなイメージの「一人の空想オーナー」の人柄を映し出したような「土感がある器」や日本の鍋を想起させないような「火鍋専用鍋」を作るため、陶芸家「四季火土」の矢野孝徳氏に協力いただき、裏の山の木の子らしい世界観を表現することができました。

仕切り鍋：スープの中で踊るきのこや野菜が主役になる、色味を抑えたシンプルな佇まい。端正で存在感のあるデザインの鍋が誕生しました。

野菜と肉用の盛り皿：土の地が少し透けて出るような儂い白の釉薬が美しい、素材の色がよく映えるお皿です。特徴的で遊び心のあるリムが、テーブルを楽しく演出します。

店舗詳細

店舗名：裏の山の木の子
所在地：〒150-0043 東京都渋谷区道玄坂1丁目3-11 一番ビル2F
電話：03-5459-4080
営業時間：16時～23時（L.O.21時）
定休日：月曜日
面積：128.7㎡（約39坪）
席数：67席（73席※アディショナルシート使用時）
客単価：4,500円想定

会社概要

会社名：株式会社 AP B.CUE（エーピービーキュー）
代表者：取締役社長 田中裕大
所在地：〒171-0021 東京都豊島区西池袋1-10-1 ISOビル5F
設立：2021年7月1日

<<本件に関する報道関係者様からのお問い合わせ先>>

株式会社エー・ピー・ホールディングス 広報 上原

TEL：070-3199-7973 メール：pr@apcompany.jp

※プレスリリースに記載した情報は発表日現在の情報であり、時間の経過または様々な後発事象によって変更する可能性があります。あらかじめご了承ください。