

天然酵母のパンと地球環境に配慮したコーヒーを提供する 公園に隣接した日本橋のカフェベーカリー「Parklet Bakery」12月オープン 都市とローカルで活動する人々の拠点 SOIL NIHONBASHI 1階

株式会社 Terrain（代表：Max Houtzager、岡 雄大）は、日本橋小舟町の堀留児童公園に隣接した SOIL NIHONBASHI（ソイル 日本橋）一階に、カフェベーカリー「Parklet Bakery（パークレット ベーカリー）」を2021年12月にオープンします。

Parklet Bakery は、地元の有機食材を用い「カリフォルニアキューイジーヌ」を確立した名店である Chez Panisse や、サンフランシスコの Tartine Bakery など経験を積んだアメリカ人夫婦の JJ & Kate Jaksich 監修による、サワードウブレッドを始めとした天然酵母のパンを提供するカフェベーカリー。堀留児童公園側に広く開口部をとった店内は、キッズフレンドリーかつペットフレンドリーな空間です。

天然素材を活かした焼きたてのパンだけではなく、丁寧に関係を築いた農家さんから仕入れた野菜を使った食事を終日提供するほか、土壌の再生と気候変動問題への寄与をミッションに掲げて発足した Overview Coffee（オーバービューコーヒー）のコーヒーをお楽しみいただけます。また、夜の時間帯は、ナチュラルワインを中心としたワインを提供し、ワインバーとしてもお楽しみいただけます。



Parklet Bakery Instagram : <https://www.instagram.com/parkletbakery/>

◆店名の由来

店名の「Parklet (Park-let / パークレット)」は小さな公園、憩いの場、坪庭を意味し、カフェベーカリーと公園との接面に家具やアートを設置することで、公園の一部のような公共性の高い空間として利用される場所になって欲しいという思いからこの名称に決定しました。店内の一区画では「堀留画廊」と称したアート展示を実施予定です。

◆提供メニュー

パン・食事

パンや食事は、JJ と Kate が愛する伝統的なカリフォルニアのベーカリー文化を表現します。公園の一部として、地域で働く人々や子ども連れの家までおいしく安全に召し上がって頂けるメニューを朝から夕まで終日提供します。天然酵母のカントリーローフ、関係の深い農家さんから仕入れた季節の素材を使ったオープンサンドイッチ、自家製のジャムとスコーン、大麦サラダやレンズ豆のスープなど素材の味を優しく引き出すメニューとこだわりのワイン・ビールセレクションをお楽しみください。

コーヒー

コーヒーの栽培方法を見つめなおし、土壌の再生と気候変動問題の解決へ寄与することをミッションに、ポートランドで 2020 年春に発足したスペシャルティコーヒーロースター Overview Coffee の東京直営店として、広島県尾道市瀬戸田の日本焙煎所で焙煎されたコーヒー豆を使用したコーヒーをお楽しみいただけます。

Overview Coffee は、プロスノーボーダーであり環境保護に情熱を燃やす Alex Yoder によって設立され、地球温暖化の抑制に対して最も効果的と言われるリジェネラティブ・オーガニック農法、または同農法に切り替えを検討している農家によって生産された豆を専門に扱っています。

「When the human collective prioritize environmental stewardship, all life will flourish.」

一杯のコーヒーから出来る持続可能な地球環境保全への貢献
をブランドコンセプトにかかげ、日々の生活に寄り添うコーヒーブランドでありたいと考えています。

Overview Coffee Japan WEB サイト : <https://overviewcoffee.jp/>

Overview Coffee Japan Instagram : <https://www.instagram.com/overviewcoffeejapan/>



◆JJ & Kate Jaksich (Parklet Bakery 監修)

Kate Jaksich

カリフォルニア料理アカデミーでカリナリー・アーツを、カリフォルニア大学バークレー校で言語学を専攻。サンフランシスコの Lulu、The Fifth Floor、Delfina、The Slanted Door、Bar Tartine などを中心にレストランのサービスとマネジメントを経験。

JJ (Jerry Jaksich)

サンディエゴ大学で心理学の学士を取得した後、英語教師として北海道に滞在。2008 年からはバークレーにある Chez Panisse にて自然食材への愛情や FARM TO TABLE の精神を学ぶ。その後 Chez Panisse 時代の同僚とともに人気レストランである Ramen Shop をオークランドに開業。



2019 年以降は夫婦で日本へ移住し、カリフォルニアベイエリアのフードカルチャーを持ち込むべく、札幌中央区にバターミルクフライドチキンサンドイッチ専門店の Baby J's を開業。Parklet Bakery の開業に合わせて東京へ移住し、Baby J's も東京での進出を狙っています。

◆Parklet Bakery 施設概要

名称 : Parklet Bakery
住所 : 東京都中央区日本橋小舟町 14-7 1F
アクセス : 東京メトロ銀座線三越前駅徒歩 7 分、東京メトロ日比谷線人形町駅徒歩 6 分
Instagram : <https://www.instagram.com/parkletbakery/>

◆SOIL NIHONBASHI について

SOIL NIHONBASHI は、1 階部分は、地域の子供たちが駆け回る、緑豊かな児童公園に隣接したカフェベーカーリー、2 階以上は公園ビューのコーポラティブオフィスからなる施設です。SOIL シリーズとしては、2021 年 4 月に広島県尾道市瀬戸田に開業した SOIL SETODA に続き、2 拠点目の施設となります。

再開発が進む東京では、モノもヒトも常に入れ替わり、地域特有の温度や風土といった「ローカル性」を見出すことは難しくなっていますが、一方で、日本橋というエリアは、町人文化の中心地としての伝統が深く残り、五街道の発着点だったという特性上からも、日本中の「ローカル」を感じることができると考えています。

SOIL NIHONBASHI には、尾道市瀬戸田、福島、軽井沢、富山、北杜や白樺湖など、全国各地の魅力的なローカルと深い繋がりのある企業や団体が入居予定です。多様な地域と付き合う各社が日本橋にも根を張ることで、SOIL NIHONBASHI は、ローカルと都市とが交わる活動拠点として機能していくと考えています。

都市の人々にとっては、各ローカルへの発着地のような場所として、ローカルにとっては、地域の魅力的なコンテンツを都市へ発表する場として、皆様に愛される場所となることを目指します。

SOIL NIHONBASHI は、「公園を拡張する役割を担いたい」という思いから、一階は新たに壁を二面開き、施設から公園へ自由に入出入りすることができるようになっています。施設内のギャラリーやイベントスペースを公園と繋げ、入居企業が繋がる各ローカルから農家やクラフトマンが出店するマルシェ、地域の子供たちや家族に向けたワークショップやカルチャーイベントを開催し、町に学びと発見の場を生み出していきます。



[参考] 都市とローカルで活動する人々の拠点「SOIL NIHONBASHI (ソイル日本橋)」2021年12月開業
<https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000002.000080587.html>

株式会社 Terrain について

Terrain は、「食」の観点から自然と人と文化の持続的な共存関係を目指すコレクティブです。同じ価値観や目標を持つ生産者、シェフ、バリスタ、醸造家といった食に携わるあらゆる専門家たちが集い、その地を深く理解し、自然環境の保全と文化の発展方法を追求することで、新たな多様性を後世に残すことが出来ると考えます。

- ・会社名 : 株式会社 Terrain
- ・所在地 : 京都市左京区岡崎東福ノ川町 10 番地
- ・設立年月日 : 令和 2 年 10 月 9 日
- ・WEB サイト : <http://www.terrain-projects.com/>
- ・Instagram : https://www.instagram.com/terrain_projects/

詳細情報、ご取材などにつきましては下記お問い合わせ先までお願い申し上げます。

株式会社 Terrain

Email : info@terrain-projects.com
