

※本情報の解禁時間は10月7日（金）AM11時予定です。

※上記以前の情報発信はお控えください。

報道関係者各位

2022年10月7日

ニューホライズンコレクティブ合同会社

人生100年時代の新しい働き方を提案するニューホライズンコレクティブがコラボ
拠点である日本橋にて地元企業と連携し
地域コミュニティを活性化する取り組みを開始

第一弾は“地域密着型飲食店”バンズダイニングと「牛タンコラボメニュー」を共同開発
取り組みを通じてNH内メンバーの新しい挑戦機会の創出と、ポテンシャルの顕在化を図る

<https://youtube.com/shorts/w4uHIFybRa4>

40代、50代のミドルシニア世代のプロフェッショナル人材が集まり、人生100年時代の新しい働き方を提案するニューホライズンコレクティブ合同会社（東京都人形町、代表：山口裕二・野澤友宏、以下：NH）は、活動拠点を置く日本橋において、NHと地域の繋がり強化、それによるコミュニティの活性化を図る新しい取り組みを開始します。第一弾として、東京日本橋を中心に21店舗の飲食店を運営する株式会社バンズダイニング（東京都千代田区、代表：塙良太郎）と手を組み、牛タンの新しい食べ方を提案する「牛舌鼓コラボメニュー」3種を開発、10月10日（月・祝）より販売いたします。



<こちらで動画をご覧になれます> <https://youtube.com/shorts/w4uHIFybRa4>

取り組み開始の背景と狙い

NHでは、これまで様々なプロジェクトなどの経験を積んできたミドル世代のプロフェッショナル人材が、全国で地域の活性化に取り組み、企業や自治体とそのステークホルダーを繋ぐ役割を担ってきました。今回は、そのアイデアや知見を活かし、日本橋周辺の店舗や企業と協力したコラボ施策などを行うことで、改めて拠点を置く地域との繋がりを強め、コミュニティの一員としてさらなる地域活性化の一助になればと考えております。

また、今回の取り組みは日々の学び直しで自身のスキルを磨くNH内のメンバーにとってもこれまでにない挑戦の機会を創出すると同時に、新たなポテンシャルの顕在化にも寄与すると考えております。

その第一弾として、10月10日（月・祝）より、仙台伊達家ルーツの美味しい牛タンで知られる地域密着型飲食店バンズダイニングとコラボして完成した3種のメニューを、日本橋内のバンズダイニング運営飲食店3店舗にて販売します。

※祝日営業は「伊達のくら 人形町店」のみ

<新たなコラボ商品開発などのお問い合わせ>

ミドルシニア世代のプロフェッショナル人材が、商品開発やプロジェクトの進行を日本橋周辺企業・店舗と協力することにより、より良い形で地域の活性に取り組んでいきます。

コラボ商品開発などのお問い合わせは、以下のメールアドレスまでご連絡ください。

collabo@newhorizoncollective.com

第一弾牛タンの新しい食べ方を提案「牛舌鼓を打ちましょう。」詳細

東京都日本橋を中心に厚切りの大トロ牛タンが人気の「伊達のくら」を含む21店舗の飲食店を運営するバンズダイニングと、NH内のメンバーが中華バーガー風や、関西老舗料亭監修による出汁茶漬け、ピザなど新しいアイデアでの牛タンの食べ方を提案するオリジナルコラボメニュー3種を「伊達のくら 人形町店」、「くらのあかり 人形町本店」、「くらのあかり 人形町大門通り店」の3店舗にて販売します。NH内にてレシピを募集したところ、21組57案ものアイデアが生まれ、厳選された3品が生まれました。日本橋に親和性の高い日本人形と、美味しい感情を表す「舌鼓を打つ」を掛け合わせたプロモーションビジュアルにもご注目ください。

- ・提供期間：2022年10月10日（月・祝）～11月30日（水）
 - ・提供店舗：伊達のくら 人形町店（東京都中央区日本橋人形町2-6-1）
くらのあかり 人形町本店（東京都中央区日本橋人形町2-7-1）
くらのあかり 人形町大門通り店（東京都中央区日本橋人形町2-16-1）
- ※コラボメニューは、基本夜用メニューとしてのご提供となりますが、ランチでの対応は店舗ごとに異なります。
- ・プロモーション映像：<https://youtube.com/shorts/w4uHIFybRa4>

<コラボメニュー>

■くらの二枚舌 500円（税込価格550円）

中華バーガー風に豚角煮を牛舌（タン）で代用してレタスを挟んだ一品。

豚の角煮は辛子がメインの調味料ですが、柚子胡椒を加えることで独特の風味を味わうことができます。

二枚舌に騙された味わいをお楽しみください。



■味吉兆監修 タンタン贅沢出汁茶漬け 650円（税込価格715円）
なにわの老舗料亭「味吉兆」の店主とのコラボメニューが誕生。
牛タンの端材を活用して無駄にすることなく、
やわらかく佃煮とし牛骨のフォンとかつをを合わせた出汁をかけために
ぴったりのさらっとしたお茶漬けをご賞味ください。



■牛タン味噌ピザ 750円（税込価格825円）
こだわりの八丁味噌と牛タンの端材を使用して作った牛タン味噌。
いままで牛タン味噌を調味料として陰の存在として扱っていましたが、
このたび牛タン味噌をメニュー化しました。
牛タン味噌とチーズの相性が抜群のピザです。



各社コメント

株式会社バンズダイニング 営業本部 部長 平松琢也

今回初めてNHと共同開発を行い3種の牛タンメニューを発表することができました。選考の過程では、数々の経験を積んでいるからこそ生まれるアイデアの豊富さに私たちも学びが多く、単なるメニュー開発に留まらない取り組みとなりました。同じ日本橋で活動をするからこそ、親しみもありますし、気兼ねなく意見を交わし合える関係性が築けたのかなと思います。今回に限らず、今後も様々な関わり方で一緒に人形町を盛り上げたいと思います。

ニューホライズンコレクティブ合同会社代表 山口裕二 野澤友宏

人形町に拠点を構えてから約1年半が経ちます。これまでも「みんなでゴミを拾ってガチャしよう！クリーン浜町」など地元地域での企画や取り組みを行ってきましたが、これからは交流だけではなく、日本橋の一員としてビジネスを通じて地域コミュニティの活性化の一助になりたいと考えております。バンズダイニングさまとの取り組みで、この思いはさらに強くなりました。

「NHと一緒になにかをしたい！」という日本橋の企業/団体の方、ぜひお声がけいただければ嬉しく思います。

株式会社バンズダイニング

- ・会社名：バンズダイニング株式会社
- ・所在地：(東京本部) 〒101-0021 東京都千代田区外神田5-4-3-4F
- ・代表：埴 良太郎
- ・設立：昭和56年2月21日
- ・従業員数：205名
- ・ホームページ：<http://bonds-dining.com/>
- ・事業概要：伊達のくら、くらのあかり、炙りや楽蔵など、東京日本橋を中心に居酒屋を運営。
地域密着でお客様に感動と満足をご提供できる店作りを目指します

ニューホライズンコレクティブ合同会社

- ・会社名：ニューホライズンコレクティブ合同会社
- ・所在地：(人形町パーク)〒103-0013 東京都中央区日本橋人形町 1-5-8 人形町北浜ビル
(関西パーク)〒530-0004 大阪市北区堂島浜 2-2-28 堂島アクシスビル 4階 SYNTH ビジネスセンター堂島
- ・代 表：山口裕二、野澤友宏
- ・設 立：2020年11月12日
- ・メンバー数：217名 (2021年5月1日時点)
- ・ホームページ：<https://newhorizoncollective.com/>
- ・事業概要：株式会社電通が100%出資し、「ライフシフトプラットフォーム」を運営しながら、プロフェッショナルパートナーとともに社会に対して新たな価値提供をする会社。
- ・「ライフシフトプラットフォーム」概要：「人生100年時代」、さまざまな専門性を有するビジネスパーソンが、年齢を理由に活躍を制限されることなく、自律したプロフェッショナルとして中長期的に価値を発揮しつづけることができるようサポートする基盤。

ライフシフトプラットフォーム (LIFE SHIFT PLATFORM) について

人生100年時代においては「学業→仕事→老後」の3ステージのうち、「仕事」の部分が長くなると想定されます。そんな中、個人が社会で長く価値を発揮するためには、必要な知識やスキルをアップデートし、自立したプロフェッショナルとなる必要があると考えます。そのための選択肢として、NHは「ライフシフトプラットフォーム (LIFE SHIFT PLATFORM)」を立ち上げました。プロフェッショナル集団がこれまでの経験やスキルを活かしつつ、LSPを通じて更なるアップデートを行うことで新たな価値創造を目指します。

