

株式会社 僖成

---

地方創生プロジェクト



一般社団法人 東京調友会倶楽部

国家資格でもある「調理師」の集団次代へ継承していく技術・伝統や生産者との繋がりによる知識の向上講習会など定期開催していく。

業界ネットワーク  
料理師の派遣



株式会社 僖成

都内9店舗を運営 / 一店舗一屋号  
全店に料理人  
日本料理を根底に様々な業態を展開

調理指導 / プロデュース  
ノウハウの蓄積



株式会社  
トキナリ

株式会社 トキナリ

地方の向上と提携しながら僖成のノウハウを使用した加工品販売各自治体とのイベント企画や旅館など食プロデュースなど行う。

商品調達 / 加工  
商品開発能力

<一企業では出来ない事が出来る>

様々なプロデュース案件を、3つの団体で廻していく事で、様々な相乗効果を生み出すことが出来ます。

# 新たな ホテルビジネス

人手不足、調理場との関係性、商品力など、ホテル「良し悪し」を決める食の問題を解決致します。

## 従来のビジネスモデル



販売価格（料理）  
コスト管理が難しい  
技術により料理クオリティが変動

## 新しいのビジネスモデル



販売価格（料理）  
コストコントロールが可能  
料理クオリティが一定

これからの時代  
新たなカタチのご提案

仕込みを減らす事で、人員の削減を目指します。弊社の料理人が味付けを担当した加工品を使用します。また、コース（一品だし）ではなく盛り込み料理に変更する事で、負担軽減致します。

従来の料理スタイルでは、差別化が難しいのが現状です。新たな見せ方を提案することで、印象に残る料理演出を行います。

料理自体の仕組みを変える事で、コストコントロールを行っていきます。弊社の専用の加工品を使用する事で、ロスの削減原価設計の精度向上、料理クオリティを維持する事ができます。

## 人手不足（和食の職人）の為

少人数でも廻せる商品構築  
料理のクオリティを維持  
非接触時代での料理提案

トキナリ商品について  
レストランバスプロデュース  
での実績、全国の商品を集める

コストバランスを改善する事で  
新たな提案が可能になる

## 事例



世界遺産・二条城の圧倒的な眺望を、室内やバルコニー、バスルームからお楽しみいただける唯一無二のロケーション、上質で洗練された空間と16室だからこそ可能な適度な距離感のサービスで、老舗旅館やラグジュアリーホテルも経験した旅慣れたお客様に、京都滞在の新たな選択肢を提供します。京都の街の息吹を感じながらゆったりとした時間を過ごすHOTEL CANATA KYOTOで過ごす時間は、京都滞在の可能性を広げるものです。

### 日本料理 僖成(きなり)による朝食

伝統を大切にしながら現代の手法を取り入れた東京・外苑前の名店、日本料理 僖成が監修、京都の食文化との出会いと日本のモノづくりをコンセプトに特注の組子御櫃(吉原木工所)をはじめ、手に取る器から使用する食材を全て国産にこだわります。湯葉や京都産のお米、旬魚の焼物、だしを利かせた温物、季節の野菜など彩り豊かなワンプレートに仕立てます。日本料理をベースにした「和」と「洋」の2種をご用意いたしました。新たな1日の始まりに上質な空間と共にHOTEL CANATA KYOTOの朝食をお楽しみください。また、夜のラウンジメニューでは郷土料理からヒントを得た「うずめ飯の鯛茶漬け」などもご用意しております。



新規ホテルでの朝食販売を希望

アルバイトでも出来るようにしたい

拘りの演出

朝食で提供する商品は全てキット化(冷凍)を行い、湯煎で温めるだけで提供できる仕組みを開発

島根県の器での演出  
京都の湯葉、有機野菜と島根食材、郷土料理で  
全国から食が集まる京都らしい演出

海外からの観光客が増加している京都にて、2019年4月にオープンするホテルでの朝食メニュー、ラウンジメニューのプロデュースを担当致します。「料理人を使わずに一定レベルの食を提供したい」との要望を受けて、株式会社トキナリでは、レストランバスや石見商店でのノウハウを活かしながら献立の作成、器のプロデュースを行いました。この依頼の背景にはサービス業全体の人手不足にあると考えます。我々は、ホテル業界においても新たな取り組みとして「クオリティ」にこだわりながらもローオペレーションメニューの開発を行いました。

### 和食

季節の搾りたてジュース  
オレンジ いちご  
春キャベツの  
白胡麻和え  
鯖酢×白板昆布巻  
生湯葉刺し 山椒 醤油  
天然鯛味噌焼  
玉子カステラ  
梅風味のだし豚と  
野菜の炊き合わせ  
竹の子芋 蓮根 人参 糸がき  
炊きたてご飯  
香の物 二種  
野菜出し味噌汁  
麩 青葱  
じゃこ山椒  
黒豆松風  
豆腐  
海苔佃煮  
鮪としめじ煮



### 施設概要

名称 HOTEL CANATA KYOTO  
所在地 〒604-0055  
京都府市中区堀川通二条下ル土橋町 14 -1  
開業 2019年4月中旬

自然の中で至福の時間を過ごす湯河原の名宿「奥湯河原 結唯」に  
 新たなサービスと部屋食  
 日本料理 僖成が表現する組子彩三段と薫り溶岩蒸し



湯河原温泉の名宿「奥湯河原 結唯」

四季折々の移ろいを見せてくれる美しい渓谷と川のせせらぎが心地よく私たちを出迎えてくれる山あいの“湯河原温泉の奥座敷”と呼ばれる場所に「奥湯河原 結唯」がございます。和の情緒あふれる大人の隠れ家として美しい自然の中に佇み、日本の建築の“粋”を集めた職人の技が光る和室をご用意した温泉宿になります。2017年にオープンした離れ「紫葉」。4つの棟からなる離れは、江戸・明治・昭和・平成と日本の元号を表現した贅を尽くした癒しの空間。現在と伝統が織りなす純和邸宅を堪能できます。露天風呂で湯浴みを満喫することも、この宿で過ごす魅力のひとつ。ひなびた山の秘境の源泉かけ流しの川沿いにある露天風呂では、自然との一体感を楽しめる本物の隠れ家として人気を集める名宿です。

「彩」「色々」を好みで食す新たな部屋食

ゆっくりと流れる空間の中で提供する食とは、コースという概念ではなくお好みの物を自分のペースで愉しんで頂けるように、前菜、肴、握りを彩り豊かに「組子彩三段」に盛り込みます。組子彩三段は、島根県 吉原木工所の「檜」「朴の木」で組まれた特注品を使用、その中に全国より集めた素材を職人の繊細な仕上げと日本料理僖成の拘りでもある彩りを加え仕上げます。一の重では、薄はり白磁器を使用し、北海道産干し数の子、宮城くじらベーコン、静岡桜エビ、季節の佃煮などジャンパンや和酒などに合わせてお召し上がり頂ける仕立てに、二の重には、地場より仕入れた料理長厳選の握り、フォアグラテリーヌと自家製パンを盛り込み食事として、三の重には、季節の搾り流し、旬魚黒七味焼き、旬菜昆布メ、気仙沼産フカヒレ、鮑蒸しなどを贅沢にあしらいました。ゆっくり流れる時間、そして旅の大切なひとときの中で「日本」を愉しんで頂けるように全国の素材で表現しております。また、今回の新たなる試みとして島根県 西田和紙工場の石州和紙をつかった絵献立をご用意致しました。手漉き和紙と活版印刷の風合いに神楽絵師山藤氏の絵で描かれた献立をお楽しみ頂けます。

ダイニングにてコース料理を提供していた  
 →部屋食提供を希望

調理場人件費の削減  
 →人員不足の解消

新たな見せ方（他との差別化）  
 →従来旅館料理からの脱却を希望

ケータリング形式での料理開発

自社加工品 / PB品の活用により  
 大幅の仕込み削減  
 朝食もパートで出来る料理に変更

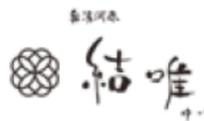
三段重（珍味 / 前菜 / 寿司）の提供  
 名物料理として  
 富士の溶岩を使用した蒸し料理提供

奥湯河原 結唯 / 離れ秀邑 / 離れ紫葉

住所 : 神奈川県 足柄下郡 湯河原町 宮上 683-25

電話 : 0465-63-6643

ホームページ : <https://www.okuyugawara.jp/>



# 新たな

## ホテルビジネス

### ① 人員不足解消したい

株式会社トキナリ 加工品導入を行い「仕込み」の軽減、弊社の商品は、(株)僖成の日本料理の職人がレシピ調理指導を行い作っておりますので、クオリティの高い商品を提供可能です。既存品以外でも、各ホテル、飲食店様向けにオリジナルでの生産も可能です。

### ② 季節ごとの献立

季節の献立の提案、調理指導も行う事も可能です。また、設定原価に合わせての提案も可能ですのでコスト面でも安心して運用可能です。

### ③ 調理場 まるごと

献立、人員の運用も可能です。御社にて数名採用頂きまして、弊社から指導係を派遣して調理場の運営を行わせて頂きます。また、器などの調達、プロデュースも承ります。

---

食の表現は日々進化していきますので、伝統文化や新たな表現方法など、日本料理の「今」を常にアップデートしていくことも重要になります。我々は、東京の青山、麻布、神楽坂でレストラン運営を行っておりますので様々な角度からの料理提案が可能です。

# 地方創生を活性化させるビジョン

倭成株式会社  
トキナリ株式会社  
東京調友会倶楽部

調理指導 / プロデュース  
商品調達 / 加工  
料理師の派遣

全国の自治体

店舗出店  
(レストラン / 小売)

現地での出店を行いブランドづくり  
地場から送られる小売商品と地場で  
運営するレストラン  
# EC での物語の構築  
# 地場の強いパイプ

ブランド開発

自治体との連携により PR 効果  
ふるさと納税  
地域商品のブランド化  
地場での認知拡大  
物語の構築  
雇用促進  
都内店舗との連携

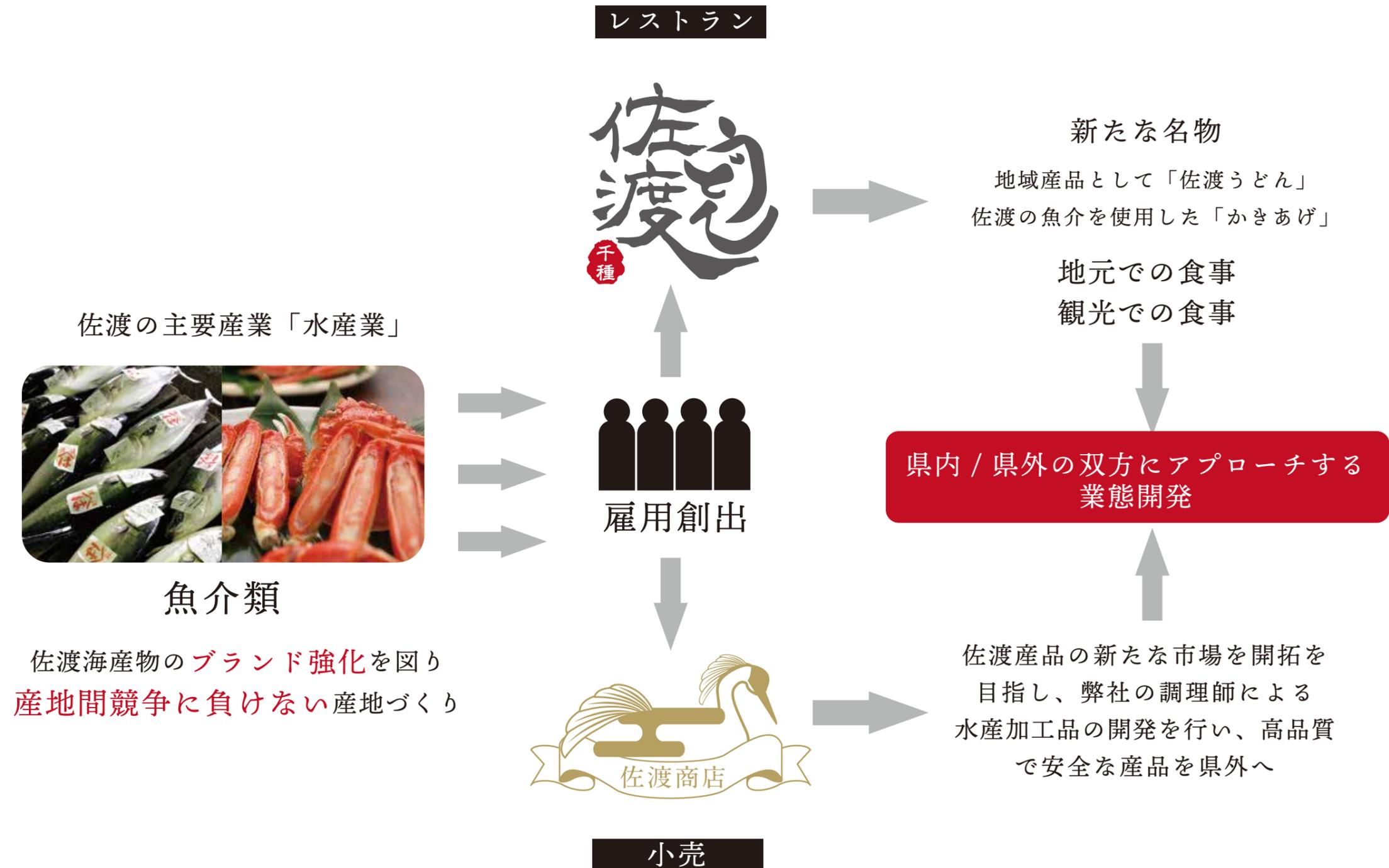


## 新たなる地方創生のビジネスモデル

地方と都心を繋げることで、新たな技術やノウハウを地方に伝える事は地方活性化に必要な事  
都心でのレストラン運営のノウハウと加工品ブランドを直接出店すること  
地場「食材のブランド化」や「地域の名物（新たな郷土料理）」の開発を加速させ、都内店舗とのシナジーにより都心での認知拡大も可能になると考えます。

# 地方創生を活性化させるビジョン

(レストラン / 小売)



# レストラン

## 「佐渡の美味しい」



名物 佐渡うどん  
 地元の海藻ぎばさ（佐渡アカモク）を練り込んだうどん  
 お蕎麦のような見た目  
 ひとくち目に感じる磯の香りと独特の食感と喉越しが特徴  
 特製の塩だしつゆ

様々な文化が融合する「佐渡」らしい  
 新ナルうどんをお楽しみ頂けます。

また、ぎばさ（佐渡アカモク）にはポリフェノールやフコイダン、  
 フコキサンチン各種ミネラル、食物繊維を豊富に含み、特に女性から  
 美容に良いと注目の食材でもあります。

## 「地場の魚介」

佐渡の土壌に蓄えられた栄養分を含んだ水から、  
 プランクトンを育て素晴らしい  
 漁場と寒流と暖流が交差する地点にて多くの魚が獲れる  
 この魚介を出来立ての揚げに仕上げます。  
 この場所、この時季でしか食べられない「揚げ」を  
 出来立てで提供致します。

南蛮海老 蟹 烏賊  
 鰯 牡蠣 海藻



# 小売 / 加工品

## 日本料理傳成 × 佐渡

河豚、寒ブリ、甘えび、あわびなど  
 白醤油づけにしました。  
 食べやすい大きさにカットして  
 あります。3D凍結してあります  
 ので、冷蔵庫で解凍して  
 お召し上がりください。



## 暗闇坂宮下 × 佐渡

おけさ蟹、河豚、寒ブリの鍋セット  
 特製だし、すぐに食べられるように  
 全てカットしております。  
 お好みの野菜と一緒に召し上がり  
 いただけます。



たびのホテル佐渡



バスツアー（団体受け入れ）



MS エージェンシー

ツアーなどの誘致



県内 / 県外の双方にアプローチする業態開発



### 飲食店



### ホテル



### 百貨店 / スーパー



EC サイト立ち上げ  
 お土産の販売  
 都心に向けた商品販売

新ミッション → 新たな可能性

「新潟県佐渡 旧はじき野フィールドパーク」



佐渡の先端には  
佐渡の未来を豊かにする  
佐渡の「その先へ」  
繋がる場がある。

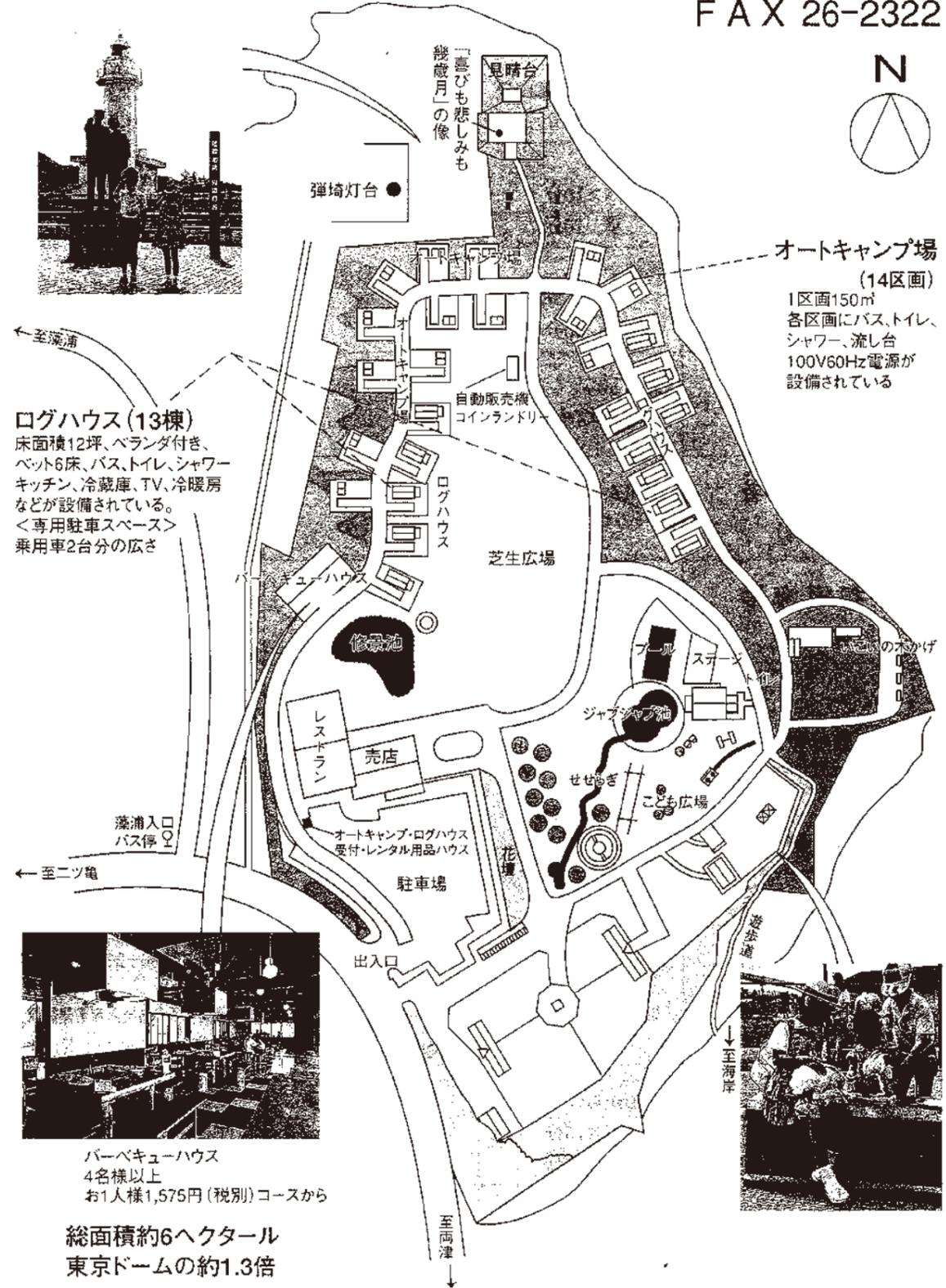
東京ドーム 1.3 倍の 6 ヘクタールの広大な土地に  
ログハウス 13 棟、オートキャンプ (14 区画)  
「和と食の融合」した施設を計画しております。

旧はじき野フィールドパーク



オートキャンプ場・ログハウス・食堂完備のリゾート施設  
はじき野フィールドパーク

☎ (0259) 26-2345  
F A X 26-2322



佐渡の先端には、佐渡の未来を豊かにする  
佐渡の「その先へ」繋がる場がある。

### 体験する

### 農業体験 陶芸体験

普段は土に触れることが少なくなり、都市化や核家族が進み、スマホ普及もしている現代、子供（大人も）農業体験をすることで様々なことを学び感じることは出来ます。

### 食を楽しむ

### 地産地消 季節を楽しむ

地域で生産された食用の農林水産物を、その生産地域において消費するという取り組み、地産地消は、その土地「郷土料理」を守る活動において重要な取り組みであると共に地域活性にも繋がります。

### 文化に触れる

### 伝統芸能（神楽）を楽しむ

伝統芸能には、伝承の目的や担い手は異なるものの、時代の流れの中で脈々と受け継がれてきています。地域社会により長年の間に創り上げられてきた成果であり、郷土愛や地域への誇りを醸成します

### 自然に寄り添う

### 大自然の広大な土地を季節と共に

緑豊かな森、海などの大自然を散策すると、仕事のストレスで疲れた心が休まるのはなぜか。自然が脳に良い効果をもたらすことが、科学的な研究でわかって来ています。自然豊かな地で過ごすことは現代社会においても必要な要素のひとつです。

### 地域交流

### 地場産品や加工品などのマーケット

地元の名物や観光資源を活かして、多くの人々を迎え、地域の雇用創出や経済の活性化、住民サービスの向上にも貢献します。

## WITH プロモーション

- |          |   |               |
|----------|---|---------------|
| ログハウス    | → | 限定ショップ出店      |
| マーケットフロア | → | 商品展示や期間限定ショップ |
| 佐渡市      | → | 地域イベント        |
| キャンプ     | → | コラボ企画         |
| ログハウス    | → | サンプリング        |
| 食        | → | コラボ企画         |
| サイクリング   | → | 展示            |
| ドライブ     | → | 展示            |
| アーティスト   | → | 個展            |



色々な企業様とのコラボレーションを行い

広大な敷地を活用していく。

実験的なこと、新しい取り組み

「その先」に繋がることなら OK

佐渡を知って頂く、この場に来て頂く為に「色々な知恵」が必要です。広大な土地、ログハウス、オートキャンプ、マーケットを使い新たな取り組みができる人々大々的に募集します。アイデア次第では、リモート、YOUTUBEなども OK です



# SADO NO SAKI

食を楽しむ  
自然を楽しむ

何もしない、ただ過ごす為にそこに行く

何をするかは、来てから決める  
決まっていることは、佐渡の食をたべること

この島の恵みに感謝をして

だしの香り

炊く事で優しい味わいの野菜

炙ることで、旨みと薫りが合わさる

蒸す事で広がる薫り

素材を引き立てるシンプルな調理

佐渡の魚介

地元農家から仕入れた野菜

山菜

果実

川魚

肉

島の恵みに感謝

ぼんやりと照らす灯籠や組子から漏れる灯り  
そして心を落ち着かす手漉き和紙からの灯り

大自然の中で、照らす灯りが心を癒してくれる

コテージを出て灯りで照らされ道を歩く

澄んだ空気

広がる夜空と星の数々

大自然がまるで絵画のように見える大きなガラス窓の  
風呂に入り、ゆっくりと過ごす

佐渡芸能を見ながら一杯

幻想的にライトアップされた舞台では

佐渡の伝統芸能を楽しむ事が出来る

様々な文化融合した佐渡



佐渡の先端には、佐渡の未来を豊かにする  
佐渡のさきがある

