

At la ferme de Shinjiro

報道関係各位

平成 30 年 9 月 19 日

～安心・美味しい地元素材と、ワインのマリアージュを愉しむ場所～

ア ラ フェルム ドウ シンジロウ
フレンチ農家レストラン「A la ferme de Shinjiro」 10月11日オープン



株式会社金沢ワイナリー(本社:石川県金沢市、代表取締役:井村辰二郎)は、10月11日、金沢市中心部の町家の2階に、フレンチ農家レストラン「A la ferme de Shinjiro(ア・ラ・フェルム・ドウ・シンジロウ)」をオープンいたします。

※1階のワイン醸造所「金沢ワイナリー」は、10月の醸造開始を目指して開設準備中(酒類製造免許を取得次第、開業)。

At la ferme de Shinjiro

10/11
OPEN



安心で美味しい地元素材を活かして、豊かな食文化を育む「フレンチ農家レストラン」

自社農園の有機野菜や石川県の旬の食材を活かして、ブルゴーニュの星付きレストランや東京の名店でフレンチを学んだシェフ満田浩が腕をふるいます。石川県ならではの里山・里海の恵みや、地元農家の努力に感謝しながら、心を込めてお皿の上に表現します。国籍・年代を問わずすべての方に開かれた、カジュアルなフレンチレストランを目指し、ベジタリアン、オーガニック、ハラールといった食の多様性にも幅広く対応していく予定です。

五感を刺激するフレンチと、金沢ワインや国内外の美味しいワインとのマリアージュを、ぜひお楽しみください。



ブドウ収穫にも携わる
満田浩シェフ
(金沢市の有機ブドウ畑にて)

【2018年10月11日(木) OPEN】

「A la ferme de Shinjiro(ア・ラ・フェルム・ドウ・シンジロウ)」

ランチ 3,000円より(税別) 11:30~15:00(L.O.13:30)

ディナー 5,000円より(税・サ別) 18:00~22:00(L.O.20:30)

定休日/水曜日

石川県金沢市尾張町1丁目9番9号 2F

レストラン ご予約受付 TEL:076-221-8818 ※受付は9/20(木)より開始いたします

※予約受付時間/13:00~18:00 ※個室(6席)をご用意できます(個室料2,000円)。 ※専用駐車場はございません。

【つくりたくて、届けたくて。 - 金沢ワイナリー 開設への思い -】

応援してね！日本の農業 — “農”で地域を元気にしたい

有機栽培農家・井村辰二郎は、1997年に脱サラして就農し、「千年産業を目指して」という経営理念のもと、今ある大切な農地を千年後にも受け継げるよう、有機栽培による環境保全型農業の実践と耕作放棄地の再生に取り組んできました。耕作面積は、金沢近郊と能登地域をあわせて約180ha(国内最大規模)。耕作放棄地を中心に耕し、米・麦・大豆などの有機農産物を生産しています。2007年からは能登の耕作放棄地も耕し、農地荒廃の未然防止に取り組んでいます。能登の多様な風土に着目し、蕎麦やジャガイモ、近年は能登町当目において奥能登特撰米の生産も開始するなど、能登の耕作放棄地の再生や農産物のブランド化を推進。商品を通じて、人口減少・高齢化の進む能登と都市の生活者を結び、能登のファンやサポーターを増やすことで農地の再生や雇用の創出を継続的に行うことのできる仕組みづくりも目指しています。

ワインづくりを地域活性の核に

能登の耕作放棄地の中には、米も麦も育てられない痩せた土地、厳しい傾斜地なども少なくありません。そのような土地で生産者としてできることを考える中で、日本海側での“ブドウ栽培”の可能性に着目し、ワインづくりの可能性を模索しました。近年、日本各地でワイナリーが急増していることもあり、金沢らしさにこだわった都市型ワイナリーというコンセプトで差別化を図り、レストランの併設によって、年間を通じてお客さまをしっかりと迎え入れられるような事業構想をまとめ、醸造用ブドウ栽培の挑戦をはじめました。

現在、金沢産のオーガニックキャンベルアーリーのほか、穴水と珠洲で、ソーヴィニヨンブラン、ヤマソーヴィニヨン、ピノノワール、シャルドネの栽培に挑戦しています。その他、石川県産(主に穴水地域と加賀地域の提携農家から)のブドウを仕入れ、2018年には約6,600klのワイン醸造を予定し、2019年に自社醸造ワインの販売を開始する計画です。

加賀・能登の多様なテロワール(風土)をワインで表現

「金沢町家ワイナリー」

醸造所の開設にあたり、井村は全国のワイナリーを視察する中で、その多くは風光明媚な環境にあり、自然の恵みは多い反面、ワインツーリズムの観点からは交通の便が悪い立地が多いという印象を受けました。車でしかアクセスできない場所ではワイナリーで飲酒ができないことや、ブドウ畑の景色も冬の時期は寂しさがあり活気が出しにくいことなどから、金沢市内の観光地での設立を決意しました。金沢の観光地の中心ともいえる東茶屋街からほど近い場所にある尾張町の町家を改装し、1階をワイン醸造所「金沢ワイナリー」に。珠洲の珪藻土・穴水の赤土・内灘や高松の砂丘地・河北潟干拓地のたい積土等で栽培されたブドウをワインに醸し、加賀・能登の多様性に富むテロワールを表現します。地域の農業と醸造所を通じて、石川県の食文化を世界に発信いたします。



金沢ワイナリー
Kanazawa Winery

代表 井村辰二郎からのご挨拶

地域農業を中心とした私たちの経営理念は「千年企業を目指して」。地域や世界の持続可能な生業や、生物文化多様性を大切に考えています。金沢ワイナリーとレストランで、国内外の多くの皆様とのコミュニケーションが生まれ、地域からの情報発信ができれば嬉しく思います。皆様のご来店をスタッフ一同心よりお待ちしております。



プレス向け内見会のお知らせ

10月4日(木)に、尾張町の店舗にて「金沢ワイナリー」「A la ferme de Shinjiro」のプレス向け内見会を実施いたします。ワイン醸造所とレストランをいち早くご覧いただけますので、ぜひお越しくださいませ。

【内見会のご予約について】

内見会予約受付：076-257-8818 / kawamoto@k-daichi.com

担当：川本（株式会社金沢大地内 金沢ワイナリー準備室）

本件に関するお問い合わせ先

株式会社 金沢大地内 金沢ワイナリー準備室・川本
〒920-3104 金沢市八田町東9番地
[TEL:076-257-8818](tel:076-257-8818) kawamoto@k-daichi.com