

日本の農業と飲食業界を応援！ 梅田・茶屋町に『FOOD BASE CAMP』オープン

～自社農場や全国各地の6次化産品など約500品取り扱うプロ仕様の直売所～

岡山フードサービス株式会社(代表:岡山克巳 本社:大阪市)が、6次化直売所「農絆卓恵(のうはんたっけい)茶屋町店」を8月29日(火)大阪梅田・茶屋町にオープンします。1Fが生産農場直売所、2Fが地産美食のレストラン、3Fは国産のお酒にこだわった炭焼きレストラン、そして、4Fにイベントスペースを設けた「食の発信基地」です。



所狭しと六次化産品やお肉が並び、入口では産直野菜を販売



直売所で販売する特産品やプロ仕様の精肉

持続可能な農業を目指して 循環型農業で育てた鶏・お茶・さつま芋を販売

長年飲食店向けの食材卸として食に携わる中で、日本の食糧自給率低下や農家の高齢化など様々な問題を目の当たりにしてきました。そこで「人に良い食を広げたい」との想いから自ら一次産業に参入。地域の自治体や生産者と連携しながら、唯一無二の肉質をもつ『さつま極鶏大摩桜(だいまおう)』を作り上げました。そして、その鶏のたい肥を活用した循環型農業でお茶やさつま芋の生産をスタート。茶葉は有機栽培が難しく、有機 JAS の割合は国内生産のわずか 6%程度。農絆卓恵で販売する『薩摩知覧碾茶(てんちゃ)』は、土づくりから研究を重ね農業に頼らず育てることで、丸ごと食べられるお茶として開発しました。



味わいの異なる5種類のお茶を用意



秋頃には焼き芋の提供を予定



自社ブランド鶏「大摩桜(だいまおう)」

流通手段の少ない産地と都市を路線バスでつなぐ取り組み

全国各地で生産されているこだわり食材の美味しさを伝え、価値を高めるために、作り手自らが生産(1次産業)～加工・流通(2次産業)～販売(3次産業)を一貫で取り組む「6次化」が広がりつつあります。しかし、地方の生産者さんには、手塩にかけて作った商品を消費地へ運ぶコストや手段が課題でした。そこで京都丹後海陸交通さんにご協力いただき、京丹後と大阪を

結ぶバスの荷台の空きスペースを活用した新しい運搬方法が実現。作る人、運ぶ人、使う人、食べる人、関わる全員がエコでサステイナブルな取り組みです。ここ農絆卓恵では、京丹後以外にも全国各地で 6 次化に取り組む生産者さんの商品を多数取り揃え、日本農業応援団として食の楽しさや豊かさを発信していきたいと考えています。



上世屋獣肉店さんのジビエ



HISAMI KYOTO さんのへしこ



和商店さんののんばらこんにゃく

レストランの課題解決を目指して 仕込みの手間を省くプロ向け商品を販売

弊社が飲食店へ卸しているお肉は 1 ブロック数キロと、小規模店舗や一般家庭では扱いづらいのが課題でした。そこで直売所では、1 つ 500g など小ポーションの商品規格を実現。-50℃で凍結する特殊冷凍を活用し、品質を保ったままの冷凍を可能にしました。また、ジャンル問わず様々なメニューに使える牛肉の煮込みや、軽く焼いてスライスするだけで一品になるローストポークなど、熱加工をしたデリカ商品もご用意。人手不足や人件費の高騰で、仕込みに割ける人員が少なくなっている飲食店を手助けする商品を取り揃えました。お肉コーナーには「さつま極鶏 大摩桜(だいまおう)」や「サロマ和牛」「薩摩茶美豚(チャーミーとん)」など弊社イチオシの特選素材も販売。これらプロ仕様の商品は一般のお客様でもご購入いただけます。



様々な料理に活用できるデリカ商品



焼くだけで一品になるローストポーク



「大摩桜(だいまおう)」の鶏刺し

生産者が自ら作った商品を提供するレストランを併設

2F レストラン「地産美食の小皿料理」では、1F の直売所で販売する全国各地の特産品や産直の旬野菜、そして自社農場で育ったブランド鶏やお茶を使った小皿料理を提供。メニューは 60 種類以上取り揃え、食べたいものをちょっとずつ色々楽しみ、目で見ても舌で味わって日本の食の豊かさを存分に体感していただけます。ごはんにもこだわり、世界で最も高価なお米として 2016 年にギネス世界記録に認定された山形県米沢産坂野さんの「極献上九代米コシヒカリ」をはじめ、数種類のブランド米を日替わりでセレクト。土鍋で炊き上げ、一番美味しい状態をテーブルサーブで提供します。お酒も国産品の中から厳選し、原材料や製法にこだわってお酒を造っている生産者さんの、クラフトビールや日本酒、ワインなどを取り揃えました。

<選べる 3 つのお料理プラン> ※価格は全て税込です

- ・お手軽 -おてがる- ￥2,000 20 品の小皿料理からお好きな 4 品をお選びいただけます
- ・農ノ絆 -のうのきずな- ￥3,800 40 品の小皿料理からお好きな 8 品をお選びいただけます
- ・卓ノ恵 -たくのめぐみ- ￥4,800 60 品の小皿料理からお好きな 12 品をお選びいただけます



40品から8品を選ぶプラン「農ノ絆」



さつま極鶏大摩桜の鶏刺し



土鍋で炊いた山形県坂野さんの九代米

【農絆卓恵 茶屋町店 店舗概要】

店名：農絆卓恵（のうはんたっけい）茶屋町店

電話番号：06-6690-8877

住所：〒530-0013 大阪市北区茶屋町 2-25

アクセス：阪急「大阪梅田」駅 茶屋町口より徒歩約3分 / JR「大阪」駅より徒歩約5分

営業時間：1F 直売所『FOOD BASE CAMP』10:00～20:00

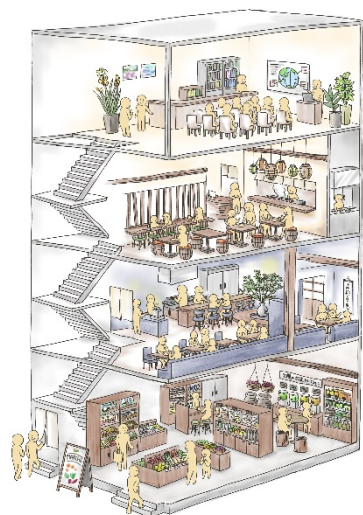
2F レストラン『地産美食の小皿料理』17:00～23:00 (L.O.22:00)

※3Fのレストランは10月末にオープン予定です。4Fでのイベントも順次開催予定

Instagram：https://www.instagram.com/food_base_camp

定休日：月曜日

2F レストラン席数：49席（カウンター15席 / テーブル26席 / 個室1室8席）



岡山フードサービス 株式会社について

レストラン向けの食材卸として、1980年大阪市にて創業。その後、事業の多角化を目指して飲食店「ビフテキ重・肉飯 ロマン亭」やお惣菜店「健康咲かせる手づくり惣菜 咲菜」を展開。また日本の食料自給率の低さを憂い、鹿児島県で鶏や農産物の生産にも取り組み、生産（1次産業）～加工・流通（2次産業）～販売（3次産業）を一気通貫で行う、食の6次化企業です。

社名：岡山フードサービス 株式会社

本社所在地：〒558-0011 大阪市住吉区苅田 7-3-10

代表取締役：岡山 克巳

設立：1980年6月25日

事業内容：外食・中食産業へのトータルディストリビューション
飲食店の運営、農産物の生産・販売

HP：<https://okayamafs.com/>



報道関係の方からのお問い合わせ先

広報担当：営業企画 松岡/清水

MAIL：kikaku@okayamafs.com

TEL：06-6695-2171（企画室直通）

H.PHONE：080-3796-4689