

Press Release

■ サービススタート時、出店社リスト

- レストラン・飲食店・BAKERY CAFE -

• AMOUR (アムール)

FRENCHI × KAISEKI

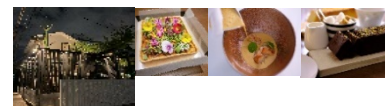
フランス料理店

東京都渋谷区広尾 1-6-13

<https://www.amourtokyojapan.com/>



表現したいのは、ここ日本のフランス料理。一つ一つの出会いが実を結び、食材のほとんどを日本産にこだわって表現できるようになりました。四季折々の日本の食材とフレンチの技と巧みが一皿ごとに花を咲かせる。実直に丁寧に見えないところに気持ちを込める「もてなしの心」。懐石のようにゆったりと流れる至福の時。それは唯一無二を求め、誠実な冒険心で挑戦し続ける”ジャパニーズフレンチ”。美しくしなやかな「アムールの世界」をご堪能ください。



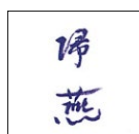
• あか坂 帰燕 (きえん)

和食懐石割烹

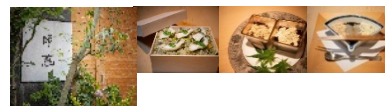
日本料理店

東京都港区赤坂 2-18-8

<http://www.akasaka-kien.com/>



四季折々の食材を生かした五感で楽しむ繊細な正統派日本料理燕が巣に帰るように羽を休めて欲しい… 平凡の中の非凡を基本として、一期一会のご縁を大切に、料理を作ってまいります。店名に想いを込めた寛ぎの場で和食の真髄を知って頂く。様々なシーンで、いつも間違いない、安心する味を提供できるよう心がけております。



• sio (シオ)

モダンフランス料理

フランス料理店

東京都渋谷区上原 1-35-3

<http://sio-yoyogiuehara.com/>



オーナーシェフの鳥羽周作がいきついたのが食材の生産者やカトラリーの作家、空間デザイナーや音楽クリエイターなどレストランに関わるあらゆる人を巻きこんだ「応援型コミットレストラン」。素材の本質を見極めた美しい料理で、おいしいを超えた感動を提供します。私達は、膨大なインプットを元に料理と向き合い、日々アプローチを変えていく。昨日の最高を壊し、今日の「もっと美味しい」を創っていきます。



• GARDEN HOUSE CRAFTS (ガーデンハウスクラフツ) BAKERY, PASTRY, CAFÉ

ベーカリーカフェ

東京都渋谷区代官山町 13-1 LOG ROAD DAIKANYAMA 5 号棟

<https://ghghgh.jp/gardenhousecrafts/>



「鎌倉のレストラン GARDEN HOUSE のベーカリー業態。厳選した小麦と自家製酵母で焼き上げるパン、季節の食材を使った新鮮なデリ、素材にこだわった焼き立てのパンに季節の具材を挟んだ手作りサンドウィッチなどが楽しめる。



Press Release

- 食材・調味料 -

• **小川畜産食品** (おがわちくさんしよくひん) 食肉 食肉製造卸し

東京都大田区京浜島 1-4-1

<http://www.ogawa-group.co.jp/>



「私たちは、「いのち」を扱っています。その責を深く受け止め、感謝し、次のいのちに繋がるように心掛けています。三ツ星レストランにお肉を卸すなど、食肉業界では信頼と実績をもつ小川ならではの独自の基準で選び抜いた最高品質の食肉の提供を、お肉の安性はもちろん、美味しく、リーズナブルにご提供します。産地の選定・管理からセリでの仕入れ、高度な加工技術力、販売・流通ネットワークなど、小川グループの総合力を最大限に活かすことにより、高品質の食肉とサービスを提供しています。



• **大田堺周** (おおたさかしゅう) 鮮魚 鮮魚卸し

東京都大田区東海 3-2-8 c-14



鮮魚の卸売りに携わって50年余り、大田市場で仲買として20年以上、鮮魚を提供させていただいております。主な取り扱い商材は鮮魚を中心に、魚介類全般、冷凍品、加工品を販売しております。鮮度と品質を最優先にした品揃えでお客様のニーズにお応え致します。満足していただけるよう、きめ細やかなサービスを心掛けております。



• **末広** (すえひろ) 加工食材 加工食材全般

東京都大田区東海 3-2-7

<https://8787suehiro.com/>



大田市場で1、2位を争うほど豊富な食材を取り扱っています。豆腐から食用金箔まで、取扱商品は多種多様。末広は、商品というよりも人情味を気に入ってもらっていると感ずることがあります。末広に関わる人すべてに「出会えて良かった」と思ってもらえるよう、商品の提供に全力を尽くしてまいります。



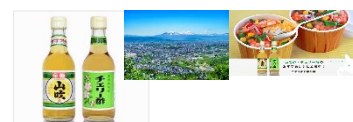
• **ヤマブキ** (やまぶき) お酢専門 酢製造

北海道旭川市 5 条通 18 丁目右 8 号

<https://www.yamabukisu.com/>



大雪山の麓 北海道旭川市にて、明治 42 年創業。111 年の長きに渡って受け継がれた味。多くの市場で流通する一般的な酢の酸度が4%ぐらいなのに対して、山吹酢は酸度17%と濃いお酢です。また、全糖でグラニュー糖を使用していることから、まろやかな甘みもあります。酸度が濃いので希釈倍数は約4~5倍。調味酢であるチェリー酢は、山吹酢よりも酸度が濃く、糖度も高い酢です。濃い酸味とうま味が活きた良質の濃厚調味酢です。



• **サニープロダクツ** (さにーぷろだくつ) 野菜・果物 青果卸し

東京都品川区大井 2-19-13

<http://www.sunnyproducts.co.jp/>



飲食店向けに青果をお届けしております。お野菜のプロフェッショナルとして、私たちの「美味しいを通じて幸せをお届け」することをより一層広く、個人のお客様にも向けて尽力してまいります。

