

飲食業を営む株式会社ゲイトが農業と漁業に本格参入
第一弾は、自社生産物を使った「サステナブルメニュー」を12月より提供開始
また「三重県熊野市のふるさと納税返礼品」としても採用が決定
～六次産業化により安心・安全の追求、食品ロス削減を図る～

東京都内を中心に居酒屋くろきん・かざくらなど16店舗を運営する株式会社ゲイト(本社:東京都墨田区、代表取締役 CEO 五月女圭一、以下「ゲイト」)は、この度、三重県熊野市にて、後継者不在で廃業予定であった水産加工場(現屋号:ふじかど)の事業継承を受け、水産部門を設立しました。また野菜づくりに関する研究拠点として「山梨石和ラボ」を山梨県笛吹市に設立し、これによりゲイトは、農業と漁業の生産から加工・流通販売までの一次産業と二次産業に本格参入することで、六次産業化の実現を目指します。これに伴い「農地所有適格法人(※)」株式会社ゲイトとして登記が完了しました。

(※)農地所有適格法人:法人として農業を行う農業法人のうち、特に農地の権利取得(買う・借りる)を行うことができる法人のこと。



三重県の漁港での水揚げ



山梨県にて畑の土作り

第一弾として、自社店舗での六次産業化メニュー提供により、今後顧客へ「安心・安全」のバリュー還元を加速し、サステナブル(持続可能)な社会の実現を目指してまいります。

具体的には、三重県熊野市の水産加工場で自社生産した生産物を活用した、サステナブルメニューの「鯛めし」や「干物」などを、12月1日より自社店舗の居酒屋の一部店舗にて提供を開始し、来年1月より居酒屋くろきんとかざくらやカフェなどの自社飲食店舗の全16店舗にて提供予定です。また同日より、三重県熊野市の自社生産物を活用した製品が、三重県熊野市のふるさと納税の返礼品としても採用されることが決定しました。この取り組みを通じて、さらに地方創生に取り組んでいく予定です。

■背景

産業構造が多様化する中で、食が消費者に届くまでの流過程は非常に複雑化しています。その結果、食品仕様の偽装問題が常態的に発生し、食品の価格は高騰し続け、この状況が続くことで、今後は消費者が安心・安全に適正な価格で食品を手に入れることがさらに厳しくなることが予想されます。このような背景を踏まえ、ゲイトは一次産業と二次産業に本格参入し、六次産業化を実現することで、農業と漁業に関わる人たちが持続的に生産活動に取り組むことができる社会の実現を目指すに至りました。

■具体的な取り組み

この度、事業者の高齢化、後継者不在の問題が深刻化する三重県熊野市にて、後継者不在で廃業予定であった同市の水産加工場の事業継承を受け、水産部門を設立しました。また、自社生産食材をより美味しく提供することを追及するために、東京本社内にキッチンラボを設立し、メニュー開発はもちろん、生産段階で発生する規格外品や余剰品なども有効活用した、安心・安全で高品質な国内産物を的確な価格にて提供できる環境づくりを整えます。今後本社キッチンラボと、水産加工場、店舗などの各拠点をオンラインでつなぐことで、スピーディに改善を図りながら日々メニュー研究を重ねていく予定です。



東京のキッチンラボ

また、昨年より山梨県笛吹市に空き家を利用した拠点を設けていましたが、この度、野菜づくりに関する研究拠点として「山梨石和ラボ」を新設しました。農園体験など交流イベントを実施し、遊休地の活用と都心から地域への観光客誘致を推進していきます。

■今後について

今後もゲイトは、顧客バリューを高めるための努力を惜しまず、食をストーリーごと楽しめる豊かな飲食の場を提供していくことを目指します。

■サステナブルメニュー提供店舗について

・メニュー詳細:

「鯛めし」2,500円(税抜き)

「鯛めしコース」6,000円(税抜き)

「干物」さんま、さば、鯛 など 490円(税抜き)～

・提供開始日:12月1日(木)

・対象店舗:くろきん虎ノ門本店、かざくら虎ノ門本店、くろきん新橋本店、くろきん和の家新橋の4店舗

