

店舗兼住居の古民家を、フレンチレストランとして再生。県産の材料を使い、無添加・手作りで製造する「つむぎ野」のジャムや飲む果実酢等を活用し、メニューやスイーツを提供、販売する

事業計画名 酒蔵に隣接した築93年の古民家でのスイーツ等の製造、販売、飲食提供

野村醸造 株式会社

取り組みの経緯

1897（明治30）年創業の酒蔵。絹のようにソフトな口当たりの清酒「紬美人」は、長く人々に愛されている。14年前には、新事業として、ジャムや飲む果実酢、米菓を扱う「つむぎ野」をスタートさせた。記憶にも新しい2015年の鬼怒川洪水では甚大な被害に見舞われ、酒蔵、倉庫、住まいの全てが浸水した。出荷前の日本酒1万5千本も廃棄処分された。

しかし被災後すぐに、筑波大学と復興に向けた共同事業がスタートした。テーマは「常総市大水害により被災した酒蔵の創造的復興」。代表取締役の野村一夫さんは「水害の際は、泥かきや片付けなど、述べ500人のボランティアの方にお世話になり、私自身としても励みになりました。共同事業は彼らへの恩返しという思いもあります」と当時を振り返る。まず、「復興のお酒」として出荷を再開。その後海外向けの



被災前の店舗兼住宅



フレンチレストラン「JOZO」へと生まれ変わった建物

「紬美人グランシリーズ」を立ち上げた。同シリーズは、2017年にフランスで開催された日本酒コンクール「Kura Master」でプラチナ賞に輝いた。

そして第3弾として1924（大正13）年に建てられた店舗兼住居を改修。水害に見舞われた古民家をフレンチレストラン「JOZO（ジョゾ）」として生まれ変わらせた。

事業の具体的内容及び効果

築93年の建物は、古民家再生の専門家に依頼し、自費で住居部分をレストラン用とスイーツ製造用それぞれの厨房に整備、その他の部分はレストランのスペースに改修した。2階の床は撤去し、広々とした吹き抜けにした。また撤去した床材を個室の床材に再利用するなどの工夫を凝らし、女性がくつろげるような空間に仕上がった。

厨房内には、本補助事業を活用し、スイーツ類製



フレンチレストランとしては珍しいカウンターを備え、1人でも気軽に利用できる

酒瓶を利用したオリジナルのライト。酒蔵らしいインテリアだ



事業概要

清酒需要の低迷のため、10年前にジャム、飲む果実酢等の製造を始めた。それらを活用し、新規にオリジナルドレッシングやスイーツ等飲食の提供や販売を行う。古民家で余暇を過ごす付加価値を付け、女性客の獲得及び売上の増大を図る

野村醸造 株式会社

〒300-2707 常総市本石下2052
TEL.0297-42-2056 FAX.0297-42-8998
http://www.tsumugibijin.co.jp
資本金：1,000万円
従業員数：14名

清酒「紬美人」蔵元。「百味工房 つむぎ野」では、主に茨城県産の食材を使い、無添加・手作りを基本に多彩な「和」テイストの食品を展開。

造に必要な業務用冷凍冷蔵庫とミキサー、パイローラー、業務用オーブンを導入。洋菓子、惣菜販売のための高湿冷蔵ディスプレイケース、常温の焼き菓子等の販売のために、オーダーメイド陳列棚も導入した。

また、県産のブランド肉、地場産野菜、季節の果物などを使ったフレンチ・スイーツというコンセプトに沿ったメニューの試作でも本補助事業を活用。「つむぎ野」シリーズのジャムや果実酢を活用したオリジナルドレッシングやソース、また酒蔵で使う米麴を粉にしてスイーツに練り込むなど、酒蔵ならではのメニューを開発した。



業務用冷凍冷蔵庫。原材料の保管や生地の熟成時に使用



業務用オーブン。ケーキ用のスポンジや菓子を焼き上げる際に使用



作りたてのおいしさを保てるように高湿冷蔵ディスプレイケースも導入

事業成果の活用・今後の取り組み

レストランは2017年11月にオープンしたが、ま

だ工事をしていない部分があり、今後も個室を増やすなど進化を続けていく予定だ。「酒蔵フレンチ、やゝ古民家再生、など、この事業には切り口がたくさんあります」と野村さん。酒蔵見学と食事を組み合わせたコースや、料理教室などイベントを企画し、集客を図りたいという。

「県産の材料を使い、無添加・手作り」。創業から脈々と受け継がれてきた酒造り、新事業の食品加工、そして今回のフレンチレストラン開業まで、さまざまなアプローチをしながらもコンセプトは一貫している。茨城県にはフレッシュな農産物がたくさんあるのに加工業者が少ないため、最終商品としてお客様の目に触れる機会が少ないと野村さんは常々考えていた。つむぎ野のジャムやフレンチ料理は、多くの人に茨城の豊富な農産物を実際に目にして味わってほしいという思いから生まれた。また次への展開が待っている。

野村 一夫さん

野村醸造株式会社
代表取締役



国内産、主に地元茨城県産の食材を使い、無添加・手作りを基本として、日本酒から加工食品まで多彩な食品を展開しています。職人気質の真摯な姿勢でおいしくて体に優しい食品作りを目指しています。