

佐賀県鹿島市 *Press release*

報道機関 各位

部課名 産業部産業支援課

件名	東京目黒の青果店「Chef's Marche(シェフズマルシェ)」にて鹿島市フェアが開催中です
アピールポイント	実際にスタッフが鹿島に出向き、選んだ食材(トマトや柑橘類)等が店頭並び、日替わりサラダの一部としても提供されます。 また系列店の鉄板焼「フラワー」(恵比寿)において、鹿島食材をコース料理の一部として提供されます。 鹿島の食材の販路拡大のテストマーケティングを兼ねています。
説明口	<ul style="list-style-type: none">●「Chef's Marche(シェフズマルシェ)」<ul style="list-style-type: none">・所在地 東京都目黒区鷹番3丁目5-6 (学芸大学駅から徒歩3分)・日程 ~2月26日(水)まで・内容 野菜・果物・加工品の販売・HP https://www.chefs-marche.jp/・TEL (03)6451-0075●「鉄板焼 フラワー」<ul style="list-style-type: none">・所在地 東京都渋谷区恵比寿4-23-8 (JR恵比寿駅東口から徒歩7分)・日程 ~2月26日(水)まで・内容 鹿島食材をコース料理の一部として提供・TEL (050)3494-6293
別添資料	<input checked="" type="checkbox"/> あり <input type="checkbox"/> なし

本件に関する問合せ先

所属	産業部産業支援課
氏名	三ヶ島 正和(内線231)
TEL	0954-63-3411
FAX	0954-63-2313
Mail	sangyo@city.saga-kashima.lg.jp

スタッフ全員が料理人の八百屋「Chefs Marche (シェフズマルシェ)」にて 佐賀県・鹿島市フェアを開催します

株式会社 Unchef（本社：品川区、代表取締役：結城飛鳥）は、運営するシェフズマルシェにて 2020 年 2 月 13 日～26 日まで佐賀県・鹿島市フェアを開催いたします。

■フェアの開催経緯

「見て楽しい、買って優しい、食べて美味しい」そんなあたり前を存分に感じてもらいたいという思いからシェフズマルシェをオープンして約 2 年弱。毎日市場に出向き、全国各地の厳選した野菜や果物を仕入れ、お客様がその日に必要な分だけ購入することができる場を作りました。スタッフ全員が料理人という特性を生かし、その場でカットした 15 種類の野菜が入った日替わりサラダを提供したり、おすすめの調理方法を伝えたり、他店との差別化を意識しながら営業してきました。それと同時に市場では大量の野菜を出荷する農家が目立ち、卸業者も大量に仕入れて捌くというやり方に変化しつつあると感じます。しかし、全国には少量出荷しかできなくてもこだわりを持った生産者が数多くいます。その反面、輸送費の圧迫にだけ目がいきがちで、販路を開拓することに注力できていないのではないかと思います。そこで実際に産地に足を運び、農家の方の生産に対する思い・考え方等を聞きながら、都心で販路拡大のテストマーケティングの場を提供することにしました。そうすることで**自身の野菜が「どの程度都市部で勝負できるのか」**また**「消費者はどのような反応を示すのか」**きちんと生産者にフィードバックすることで、**全国の生産者と共創していきながら、都市部と地方食材を繋ぎ**、お客様に飽きを感じさせない取り組みを行っていきたいと思います。今後も様々な産地や食材のフェアを開催していく予定です。

■フェアの見どころ

- ①実際にシェフズマルシェのスタッフが現地に出向き、選んだ食材(加工したレモンやトマト等)が店頭並び、また日替わりサラダの一部としても提供。
- ②系列店の鉄板焼「フラワー」(恵比寿)でも鹿島食材をコース料理の一部として提供。

