

食にかかわるあなたのビジネスの  
「安全への挑戦」をサポートします。

FUKUSHIMA  
CORPORATE  
PHILOSOPHY

環境 安全 安心

Vol.28

「生活者の幸せ」をあなたとともに実現します。

# がんばれ！ 食ビジネス！

昨今の消費者の食に対する期待は大変大きくなっています。  
安全で安心なのは当たり前で、新鮮で、おいしく、健康で、楽しい。  
このような生活者の要望に真摯に応えようとしているあなたのビジネスを、  
福島工業は衛生管理・鮮度管理・環境対応・情報技術など  
「食品安心技術」と「トータルソリューション力」で応援します。  
あなたと一緒に生活者の食生活の向上に寄与し共に社会のお役に立ちたい。  
それがわたしたちの願いです。がんばれ！ 食ビジネス！

海外旅行客も多い大阪・難波から  
食の魅力を発信するフードホールをオープン  
限られた空間に様々な工夫を盛り込み  
フードホールの新たな形をともに模索  
物販と飲食の両立を省スペースで実現

福島工業のお客様をご紹介するシリーズ「がんばれ！ 食ビジネス！」。  
第28回は、「株式会社ITADAKIMASU FINE FOOD」様を訪ねました。

特集

株式会社  
ITADAKIMASU  
FINE FOOD 様



## 「いただきます」に込められた ITADAKIMASU FINE FOOD の想い

企業名であり、フードホールの名称にもなった「ITADAKIMASU」。元々は「関西・食・輸出推進事業協同組合」が運営する海外向け食材通販サイトの名前として考案され、英語表記になったそう。食事は動物や魚、植物の命を「いただく」ことであり、「いただきます」と手を合わせることは食材に対する感謝の気持ちを表しています。日本の食文化を象徴する「いただきます」という言葉を冠した企業・施設名には、「ここから国内外に向けて優れた食材・食文化を発信・継承していきたい」という同社の想いが込められています。



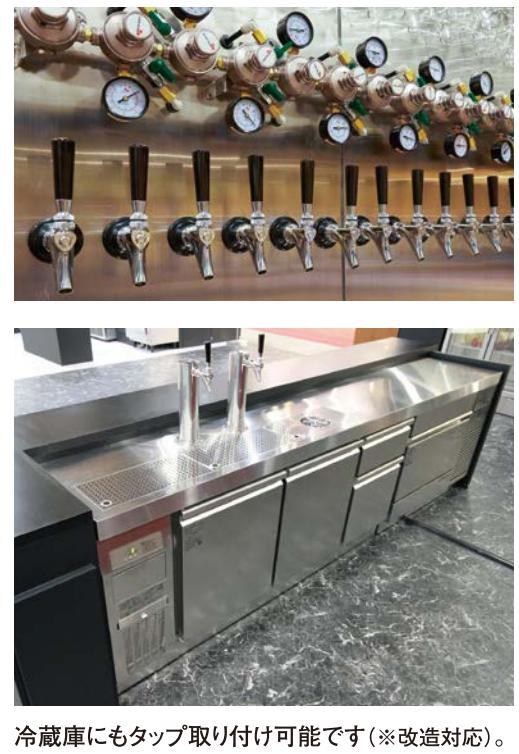
Food  
Episode  
28  
Fukushima  
こぼれ話



「ITADAKIMASU」で食べて知ってファンになる  
こだわりぬいた食材の魅力を伝えるための場所  
4店舗に共通するのは「食材の魅力を消費者に届けたい」という  
想いです。それに日本各地の生産者を訪ね、「生産量が少ない」「  
販路を持っていない」といった理由から世の中に流通していない  
安全でおいしい食材を発掘。「ITADAKIMASU」を拠点に、関西の人々や海外旅行者に魅力を伝え、ファンになってもらうことを目指  
しています。「Double Doors Kitchen」では山形県河北町の  
イタリア野菜や宮崎県綾町の完全無農薬野菜などを料理に  
使用。ここで認知度アップが販路拡大や輸出につながることを  
期待しています。

## プレハブ冷蔵庫をクラフトビールサーバーに! 一台二役で省スペースも実現

「マルホ酒店」のビールサーバーは、既存商品の「プレハブ冷蔵庫」に注ぎ口を取り付け、ビールの保存（温度管理）とお客様に見せるサーバーとしての機能を一台に集約したオーダーメイド商品です。さらに冷蔵庫の一部を中身が見えるように改良し、日本酒のショーケースとしても活用。お客様への見た目の面白さと機能性を省スペースで実現しました。



冷蔵庫にもタップ取り付け可能です（※改造対応）。  
ご要望に合わせて対応します。

# 「食べて」「買って」楽しめる新感覚のフードホール「ITADAKIMASU」。 空間を有効活用し、物販と飲食を両立させる店舗設計を福島工業がサポート。

日本の素晴らしい食材と食文化を活用し、地方活性化・一次産業支援を図り、

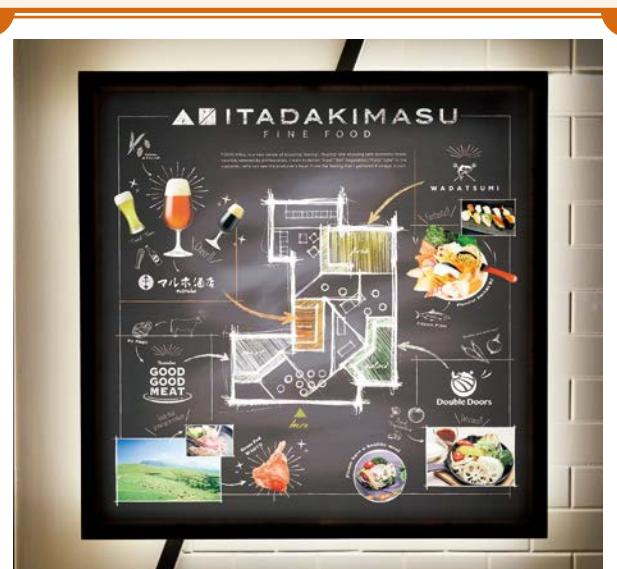
国内外でのマーケット創出とブランディングを行う「ITADAKIMASU FINE FOOD」。

2018年10月、大阪・難波に開業した複合施設「なんばスカイオ」5階に、ミナミエリア初となるフードホール「ITADAKIMASU」をオープンしました。

個性的な4店舗が厳選した安全・安心な食材(肉、魚、野菜、酒)を「食べて」「買って」楽しめる新感覚のフードホールです。

各店舗に物販と飲食の機能を持たせるため、「限られたスペースをいかに活用するか」が福島工業に委ねられた厨房設計や設備提案の要でした。

今回は「ITADAKIMASU」オープンまでの道のりを振り返りつつ、同施設の今後の展開をお伺いします。



## ■株式会社ITADAKIMASU FINE FOOD 概要

法 人 株式会社ITADAKIMASU FINE FOOD  
所 在 地 本社:大阪府大阪市北区芝田2-3-19 東洋ビル本館115号  
なんば事務所:大阪府大阪市中央区難波千日前15-17 406号  
T E L 06-4393-8975  
U R L <https://itadakimasu-ff.com/>

## ■フードホールITADAKIMASU 概要

開 業 日 2018年10月17日  
住 所 大阪府大阪市中央区難波5-1-60 なんばスカイオ5F  
T E L 06-6631-3923  
営 業 時 間 11時~23時(L.O.22時30分)  
店舗数／面積 4店舗／約294m<sup>2</sup>(89坪)  
座 席 数 130席(VIPシート30席)  
U R L <http://www.itadakimasufoodhall.jp/>

## 生産者の挑戦をサポートしていきたい



「ITADAKIMASU」立ち上げの経験を生かし、今後も生産者と消費者をつなぐ場所をつくりていきたいと考えています。地方から首都圏や海外へ進出したいと考える生産者にスペースを用意するだけでなく、店舗運営のノウハウや人材も提供できれば。将来的には「ITADAKIMASU」のブランド力を高め、オリジナル商品もつくりたいですね。

株式会社ITADAKIMASU FINE FOOD  
代表取締役 中島 大介 様

## 海外旅行客も多い大阪・難波から 食の魅力を発信するフードホールをオープン

「ITADAKIMASU FINE FOOD」は現社長の中島大介様と副社長の高橋啓輔様が2016年に設立しました。「日本のほんまもんを国内外の皆様へ」というコンセプトのもと、地方の魅力的な食材を大阪から国内外へ発信。生産者の売上拡大や販路開拓をサポートするほか、食材の認知度を高めることで地域の活性化を目指すという活動を続けてきました。2017年に「なんばスカイオ」にフードホールを作る話が持ち上がり、施設側の「インバウンドを意識したフロアにしたい」という意向と、「ITADAKIMASU FINE FOOD」のコンセプトが合致し、出店が決まりました。

フードホールを構成する店舗は、人気の飲食店を集めのではなく、「こだわりの食材や食文化を提供し、生産者と消費者をつなぐ場所に」という「ITADAKIMASU」の理念に共感してくれるテナントを探しました。2017年、苦楽園に牧草牛・赤身肉に特化した精肉レストランをオープンするやいなや人気店となった「GOOD GOOD MEAT」、大阪市中央卸売市場の仲卸が初出店する「WADATSUMI」、両店とつながりのあった「マルホ酒店」というパートナーを得て、そこに「ITADAKIMASU FINE FOOD」の直営店である「Double Doors Kitchen」を加えた4店舗で2018年10月17日にフードホール「ITADAKIMASU」をオープン。結果的に各店こだわりの肉・魚・酒・野菜がバランスよく揃いました。

「今回が初出店というフレッシュな店も多いので、それぞれのこだわりを十分に発揮しつつ、やりたいことに積極的に挑戦していってほしいですね」と中島様。今後は、期間限定で店舗コラボメニューを提供したり、生産者を呼んでマルシェを開催したりと、4店舗が連携して実施するイベントなども計画しています。



## 牧草牛・赤身肉の認知度アップを目指して

難波への出店は、私たちが扱う牧草牛・赤身肉の認知度アップが目的。「スカイオ」には伝統工芸品の販売店などもあるので、外国人旅行者に日本のよいもの、おいしいものを知らせるチャンスも。安価で少量ずつ味わえるメニューを持ち帰り商品などを充実させ、私たちが選び抜いた赤身肉を味わっていただく機会を増やせればと思います。



GOOD GOOD MEATなんば合同会社  
CEO 半田 光正 様



- ①「Double Doors Kitchen」のクローズケース
- ②野菜ソムリエが厳選した日本各地の野菜や果物を生産者直送で提供する「Double Doors Kitchen」の厨房
- ③約16種類の樽生クラフトビールや日本酒などを幅広く提供する「マルホ酒店」の外観
- ④「マルホ酒店」のプレハブ式ビールサーバー
- ⑤中央卸売市場直送の鮮魚を贅沢にどんぶりで味わえる「WADATSUMI」の厨房
- ⑥「WADATSUMI」のオープンショーケース

## 限られた空間に様々な工夫を盛り込み フードホールの新たな形をともに模索

好きな店で好きな料理を選んで食べられるというフードホールの醍醐味に加え、「ITADAKIMASU」では、店舗スタッフとのコミュニケーションを通して食材や产地について詳しく知ることができます。さらに各店舗が物販コーナーを併設しているため、気に入った食材は買って帰ることも可能。消費者の食に対する知的好奇心を満たす、新しい「食の体験」を提供しています。

またスペースの奥には、落ち着いて食事を楽しめるソファ席「VIPシート」を用意。16時からのディナータイムは事前予約も可能で、席に座ったまま4店舗すべてのメニューをオーダーできます。「注文しに行く間、誰かが席をキープしておかなければならぬというフードホールのデメリットを解消したかったんです。オープンから1週間が経過しましたが、VIPシートは一組あたりの滞在時間が長くなる分、ゆったりとワインを楽しむようなお客様も多く、単価が圧倒的に高くなるという結果が出ています。各テナントに協力してもらい、予約時の予算に応じてコース仕立てで料理を提供するなど、リザーブ制を導入することでラグジュアリー感も演出でき、他のフードホールとの差別化にもつながりました」と中島様。

約90坪という限られたスペースに様々な工夫を盛り込み、他のフードホールとは一線を画す空間を実現した「ITADAKIMASU」。店舗設計においては、いかにして4店舗の厨房と物販コーナー、さらにはVIPシートのスペースを確保するかが最大の課題でした。今回、福島工業は、フードホール全体の構想と各テナントがそれぞれのこだわりを持って設計する店舗スペースのすべてを担当。



各テナントの責任者とも綿密な打ち合わせを重ね、それぞれの理想を形にしていました。「衛生面やオペレーションを重視した設計に加え、4店舗とも厨房がお客様から見える位置にあるため、フードホールの内装と厨房の色を合わせるなど、見た目にも配慮しています。一方でショーケースの高さや設備

の配置などにはテナントごとの特徴も垣間見える空間に仕上がっており、お客様にはフードホールの一体感と4店舗それぞれの色を楽しんでもらえるのではないかでしょうか。福島工業にはチームの一員として、これからも「ITADAKIMASU」の挑戦をサポートしてほしいと思います」。

## 物販と飲食の両立を省スペースで実現

店舗設計や納入機器への具体的な要望については「GOOD GOOD MEAT」の半田様にもお話を伺いました。「GOOD GOOD MEAT」は世界中の牧場から見つけた牧草牛・赤身肉の卸売りをメインに、小売とイートインにも展開。大阪初出店となる「ITADAKIMASU」内の店舗も、精肉レストランとして肉や惣菜の販売とイートインで肉料理の提供を行います。

フードホールの入口付近にある「GOOD GOOD MEAT」の店舗スペースは区画が三角形になっていることもあり、他の3店舗以上に空間の有効活用が急務でした。温度管理が重要な精肉の販売スペースと、火を使う調理スペースを限られた空間に両立させる設計は、容易ではありませんでしたが、これまでに培ってきた福島工業のノウハウを生かして様々な提案を行いました。また、収納容量と調理の導線を確保するため、半田様からリクエストをいただいたのが「頭上の空きスペースの活用」。こちらも一般的にあまり例を見ない試みでしたが、冷蔵庫を天井から吊るすこと無駄な空間を省きました。



また高さ1650mmの大型ショーケースもこだわりの一つ。遠目に見ても「精肉を販売している」ことがお客様にわかるよう、インパクトを重視して設計しました。スタッフの顔が隠れてしまうほど高さなので、接客はショーケース越しではなくお客様の側へ降りて行います。食材のよさやこだわりを伝える機会が増えたことで、単においしいものを食べもらうだけでなく、お客様の食に対する知的好奇心を満たし、食材のファンになってもらうという「ITADAKIMASU」のコンセプトを体現するような、お客様とのコミュニケーションが生まれています。

半田様からは「狭いスペースに必要な機能を詰め込むため、福島工業には無茶も聞いてもらいました。おかげでなんとか理想のオペレーションができます。今後の懸念点は機器のメンテナンス。「なんばスカイオ」は年中無休なので、機器を365日稼働させ続けながら、いかにメンテナンスを行うかが課題です。福島工業と相談しながら進めていきたいと思います」と、福島工業への評価と今後のパートナーシップに期待を寄せていただきました。

「妥協せず生産者や消費者と向き合っているからこそ、各テナントから福島工業への要望の中にはシビアなものもありました。また、今回が初出店となるお店もあったので、オープン直前まで『これもやりたい』『やっぱりこうしたい』といった変更も多かったようですが、私たちの『いい空間を作りたい』という思いに応えてよくがんばってくれました。福島工業を含め、全員が同じ熱量で新しいことに挑戦していける、よいチームが作れたと思います」と中島様からもお言葉をいただきました。福島工業は「ITADAKIMASU FINE FOOD」と4店舗の新たな挑戦を全力で支えています。