

レトロ建具を再利用 サステナブルを極めた旗艦店オープン 名物「活いか姿造り」をはじめ 鮮度と旨さにこだわり みなとみらい北仲ブリック&ホワイトに 6 月 25 日

神奈川県内で和食料理店を展開する株式会社きじま（本社：神奈川県横浜市、代表取締役：杵島正光）は、みなとみらい北仲ブリック&ホワイト 2 階に、「日本料理きじま みなとみらい店」を、2020 年 6 月 25 日（木）にオープンしました。北仲ブリック&ホワイトは、新型コロナウイルス感染症拡大防止に伴う緊急事態宣言を受け、一部の店舗を除き開業を延期していましたが、この度、感染症対策に万全を期してグランドオープンします。



店舗正面



みなとみらいの夜景が一望できる店内

●レトロ建具を再利用し、内装にもサステナブルを取り入れた旗艦店

この度オープンした「日本料理きじま みなとみらい店」は、既存の店舗で実施してきた食材・箸・洗剤などのサステナブル化に加え、内装にもエコな材料を取り入れたことで、サステナブルを極めた店舗といえます。

当社は、3 年前から「食を通じて持続可能な共同体の創造と発展に寄与する」を新たな企業ミッションに掲げ、無添加調味料への切り替えやサステナブルシーフードの導入、石油由来の洗剤の使用撤廃、FSC 認証制度の承認を受けた箸の使用、温室効果ガス（CO2）を相殺するカーボンオフセットの導入などを進めてきました。

新店舗の「みなとみらい店」では、さらにカウンターテーブルや木の床に、FSC 認証の木材を使用し、その証としての焼印が押されています。また、古い日本家屋の引き戸や欄間など、百年以上前のレトロ建具を再利用。廃棄される古材を利用したインテリアは、日本の「蔵」をイメージした土壁の伝統的な和の空間に、どこか異国のエッセンスも感じるしつらえで、横浜らしいエキゾチックな雰囲気醸し出しています。



テーブルの FSC 認証マーク



引き戸(古材)



欄間(古材)

●名物「活いか姿造り」をはじめとした鮮魚の盛り合わせ「海幸盛」

当社は、全国各地の浜や漁師との独自のネットワークと、業界に精通した仕入れの知見により、鮮度と旨さにこだわった旬の海の幸を調達することができます。名物「活いか姿造り」をはじめとした鮮魚の盛り合わせ「海幸盛」は、当社の鮮度をもっともよく表している逸品です。

また、相模原市の井上養鶏場から仕入れた「ブランド有精卵さがみっこ」や、中井町の金子製麺から仕入れた国産小麦の麺、新鮮な魚介を仕入れるため地元の漁港とのつながりを強化するなど、地元神奈川の食材を多く取り入れて、地域貢献を促進しています。



看板料理「海幸盛」

当社は今後も、「美味しい和食と豊かな海を、未来もずっと。」を合言葉に、持続可能な食材・サステナブルシーフードの使用や、化学調味料・各種添加物を一切使用しない昔ながらの発酵調味料の使用、有機栽培・自然栽培の農産物、動物福祉（アニマルウェルフェア）に配慮した方法で飼育された畜産物の積極利用などを通じて、安心・安全でおいしい“和食”を後世に伝える一翼を担っていきます。

【店舗 概要】

店舗名 : 日本料理きじま みなとみらい店

住所 : 神奈川県横浜市中区北仲通 5-57-2 北仲ブリック&ホワイト 2 階

電話番号 : 045-264-8006

営業時間 : 11:00~22:00 (ランチ L.O.14:30、ディナー L.O.21:00)

アクセス : 横浜高速鉄道みなとみらい線「馬車道」駅 2a 出口直結徒歩 1 分

JR 根岸線・京浜東北線・横浜市営地下鉄ブルーライン「桜木町」駅東口より徒歩 8 分

首都高速横羽線「みなとみらい」約 3 分 (駐車場地下 1 階 有料)

【会社概要】

社名 : 株式会社 きじま

代表 : 代表取締役 杵島 正光 (きじま まさみつ)

本社所在地 : 神奈川県横浜市戸塚区戸塚町 3970

TEL : 045-870-4068 (代)

URL : <https://kijimagroup.co.jp/>

設立 : 昭和 41 年 11 月 25 日

資本金 : 48 百万円

売上高 : 19 億円

従業員数 : 72 人

事業内容 : レストラン経営による飲食事業 ・ 催事の企画運営

当社は、神奈川県横浜市を中心に和食店「きじま」を 5 店舗（戸塚 2 店舗、新横浜、川崎、東戸塚）展開。全国各地の浜や漁師との独自のネットワークや業界に精通した仕入れにより毎日新鮮な海の幸を提供しています。中でも名物の「活けイカ姿造り」は 30 年にわたる当社の看板商品・鮮度の象徴としてお客様から支持され続けています。



おもてなし館 きじま本陣(戸塚)

本件に関するお問い合わせ先
きじま広報事務局 担当：福土（ふくと）
MOBILE : 080-6538-6292
電話 : 03-3225-1165 FAX : 03-3225-5520
E-mail : pr@netamoto.co.jp

参考資料

【当社の主な取り組み】



有機・自然栽培農産物の
利用促進



抗生物質
遺伝子組み換え飼料
不使用
動物福祉に配慮した
畜産物の使用



持続可能な水産物の
利用促進



化学調味料・各種エキス類
不使用



保存料・合成着色料・
合成香料不使用



海を汚す石油由来の
合成界面活性剤の完全撤廃

【当社の活動が該当する SDGs】



上記の他、プラスチックの削減、環境印刷、FSC 認証の箸の使用など、当社は SDGs の理念と行動計画に共感し、全世界共通の達成目標である SDGs に照らし合わせ、将来世代の持続的な維持・発展のため、環境資源を損なわない形での持続可能な企業活動を追求します。

【原材料 一例】



- 米 : 無農薬・無肥料の自然栽培米
- 醤油 : 国産の大豆と麦 100%で、木桶仕込み・天然醸造の醤油
- 油 : 薬品による処理は一切せず、水だけで精製された非遺伝子組み換え国産菜種油
- 砂糖 : アルゼンチン産の有機さとうきびから生まれた砂糖
- 酢 : 国産有機米 100%の有機純米酢
- みりん : 国産のもち米を贅沢に使用し、3年に及ぶ熟成期間を経て作られる伝統製法の本みりん
- 味噌 : 国産の有機原料を使い、蔵付きの天然酵母で醸造された有機味噌
- 料理酒 : 無農薬・無化学肥料の自然米 100%で仕込んだ料理酒
- 白醤油 : 国産の有機原料を使用した、日本で唯一の有機認証取得の白醤油
- 魚醤 : 神奈川県産のカタクチイワシと塩のみを原料に、一年かけて発酵させた非加熱の生魚醤
- 練りごま : 熟練の職人による手作業で丁寧に焙煎された香り高い有機ごま
- 卵 : ポストハーベストフリーで非遺伝子組み換えの飼料を与え、抗生物質を投与せず、平飼いで育てられた有精卵
- 牛乳 : アニマルウェルフェアに配慮して生産された生乳を、風味や口当たりを生かすためゆっくりと低温で殺菌したパスチャライズド牛乳
- 肉 : アニマルウェルフェアに配慮した方法で飼育された畜産物の積極利用
- がり : 化学調味料・各種エキス類・保存料・合成着色料・香料 無添加の手づくりがり
- わさび : 本わさびをすりおろして使用