

トレーサビリティをプロセスから体験できる！生産地と消費地の相互理解を深める居酒屋くろきん神田が全メニューを生産地ファーストへ。

三重県にて漁業や水産加工業に取り組み、生産地と消費地の相互理解を深めるための六次産業化を推進している株式会社ゲイト(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、自社で運営する居酒屋くろきん神田本店を中心に、食のトレーサビリティが整いましたことをご報告致します。

ゲイトでは高齢化・後継者不足が進む漁業の現状に危機感を持ち、生産地を活性化したいという思いから、2016年に三重県熊野市で後継者不足だった干物加工場を譲り受け、2017年より三重県尾鷲市、2019年より三重県熊野市にて水産資源に優しい定置網漁を開始しました。飲食構造の本来は「生産者あつての素材」「食材あつての料理」。お客様に安心安全な食を届けるため、水揚げした魚はすぐに加工し、三重県⇄東京都間を自社便で配送。顔の見える関係性を築いている農家の野菜と共に、生産地に関心のある人も乗せて行き来するようになりました。

脱加工品などの食品ポリシーを掲げるなど、飲食部門と漁業部門を連携させる事業モデルを模索し続けてきた結果、添加物やMSG、ステロイドやホルモン剤が含まれていない原料で、安全性が確認できる国産食材のみを使用する体制を整えることができました。現在居酒屋くろきん神田本店で提供するメニューは、旬な魚と野菜を中心とした生産地ファーストおまかせコースが主体となっています。調味料類についても、先駆けて排除したトランス脂肪酸・白糖に続いて自然なものへと切り替えていく努力をしております。更にお客様へのバリュー還元は飲食の提供にとどまらず、生産地の環境を味わえる体験もさまざまな形でご用意しております。今後も生産地と消費地の懸け橋となり、お客様により深い“美味しい”をプロセスからお楽しみ頂けるよう尽力致します。

■くろきん神田本店

住所：東京都千代田区内神田3-22-10-1F

電話：050-3490-0579

URL：<https://izakaya.gateinc.jp/kanda1/>

食品ポリシー：

<https://izakaya.gateinc.jp/%E9%A3%9F%E5%93%81%E3%83%9D%E3%83%AA%E3%82%B7%E3%83%BC/>

こだわり：弊社では添加物、化学調味料、MSG、トランス脂肪酸、ステロイド、白糖、ホルモン剤を使用しないメニュー開発を行っております

■女漁師と超小型定置網漁体験など

場所：三重県尾鷲市・熊野市

詳細：<https://gateinc.jp/donate>

■会社概要

株式会社ゲイト／Gate Inc.

代表取締役 五月女圭一

設立：1999年1月

事業内容：サービス事業、漁業

URL：<http://gateinc.jp/>

■問い合わせ先

広報担当：福田

TEL:03-6666-0075

mail: info@gateinc.jp

