

地産地消がコンセプトの食の複合施設 『川島エビス 1st Place』 7月30日に埼玉県川島町にオープン ～「繋ぎたい」をテーマとした3つの施設～

株式会社 創コーポレーション(本社:東京都渋谷区、代表取締役:大津 慶一)は、地産地消がコンセプトの食の複合施設『川島エビス 1st Place』を2021年7月30日、埼玉県比企郡川島町にオープンします。当施設は、施設内で提供する野菜栽培や BBQ も行える「銚(カスガイ)ファーム」、鮮魚と炭火焼が味わえる「炭焼 治郎」、地産地消のジェラテリア「JAPANESE GELATERIA ASANOHA」で構成、老若男女問わず誰もが一日中楽しめる複合施設となります。



【URL】<https://kasugai-farm.jp/>

出店の経緯

埼玉県比企郡川島町は、埼玉県中央に位置する人口約2万人の小さな町です。都心から車でのアクセスが良い一方で、肥沃な土壌から生み出される野菜や米は非常に美味しく、以前から当社との繋がりのご縁があったことから今回の出店場所に決めました。

飲食業界は、現在苦しい状況にありますが未来を見据えた際に地産地消や地方再生・地域活性化といったこのビジネスモデルがアフターコロナの時代において「よりいいカタチで生き残る」ために意義のあるビジネスと考えています。

川島エビス 1st Place の特徴

・ 「繋ぎたい」がテーマの3つの施設

川島エビス 1st Placeには、大自然との繋がりを存分に体感できる「銚ファーム」、全国の漁港や地元農家との繋がりに鮮度抜群の魚介や野菜、米が味わえる「炭焼 治郎」、素材にこだわり、安心・安全にお子様からお年寄りまで幅広いお客様の笑顔を繋ぐ地産地消のジェラテリア「JAPANESE GELATERIA ASANOHA」の3施設が入ります。

生産者と消費者、生産者とレストラン、川島町と恵比寿を「繋ぐ」想いで運営を行います。

・ノウハウを活かした鮮魚、地産地消の食材を提供

川島エビス 1st Place の目玉店舗となる「炭焼 治郎」では、恵比寿の店舗で培ったノウハウを活かして仕入れる鮮度の高い魚介と、農作物に“オタクレベル”で向き合う地元でも有数の農家から届く、圧倒的な旨味の野菜で創る創作和食や米を、選りすぐりの日本酒とともに提供します。

【川島エビス 1st Place 概要】

施設名: 川島エビス 1st Place

所在地: 埼玉県比企郡川島町大字下猪 445-5

アクセス: JR 埼京線/東武東上線 川越駅よりバスで 30 分

TEL: 070-5557-0380 (8/10 まではコチラ)

代表番号: 049-298-4568 (8/10 頃開通予定)

定休日: なし (最新情報はホームページにてご確認ください)

URL:

<https://sumiyaki-jiro.jp/>

<https://jg-asanoha.jp/>

<https://kasugai-farm.jp/>

出店施設: 銚子ファーム、炭焼治郎、JAPANESE GELATERIA ASANOHA



【銚子ファーム】

サイト使用料一律 8,000 円(税込)

BBQ 野菜セット 1 名あたり 2,000 円(税込)

※中学生～

※4～12 歳 1,000 円(税込)

※3 歳以下無料



“繋ぎたい”

生産者と消費者を繋ぎたい、
畑とレストランを繋ぎたい、
川島町と恵比寿を繋ぎたい。



【炭焼 治郎 メニュー(一部)】

- ・ 鮮魚極上7種盛り 1 人前 1,250 円(税込)
- ・ 本日の産直鮮魚しゃぶしゃぶ 1 人前 1,600 円(税込)
- ・ 銀ダラ西京焼き 950 円(税込)
- ・ 特大手仕込みアジフライ 1300 円(税込)
- ・ 日本酒 1 合 900 円(税込)～



本日の産直鮮魚しゃぶしゃぶ



銀ダラ西京焼き

JAPANESE GELATERIA ASANOHA



緑に囲まれたテラスで「優しい夏」をご堪能頂けます

【JAPANESE GELATERIA ASANOHA メニュー(一部)】

フレーバージェラート

・12 アイテム 500 円(税込)

ドリンク

・コーヒー 300 円(税込)～

・紅茶 300 円(税込)～

・レモネード 500 円(税込)

・生ビール 600 円(税込)

・生ノンアルコールビール 600 円(税込)



マクワウリ、スイカ、川島産みそなど、こだわりの厳選フレーバーをご用意

【会社概要】

会社名:株式会社 創コーポレーション

所在地:〒150-0013 東京都渋谷区恵比寿1丁目8番地11号スカイエビスビル8F

代表者:代表取締役 大津 慶一

設立:1999年8月2日

URL:<https://www.soh-corporation.co.jp/>

事業内容:飲食店の企画・開発・運営、ブライダルの企画・運営

店舗:

トラットリア/「Trattoria L'astro」、「Trattoria Evo.」

日本料理/「鮭邸 田」、「八寸」、「門」、「産直青魚専門 御厨」、「竈ごはんと炭火焼 治郎」

中華料理/「恵比寿中華 泰山」、「恵比寿餃子 大豊記」

焼鶏/「比内地鶏専門 恵比寿 比内亭」

ウェディング/「Banquet Restaurant FUKUROU」、「豊洲ダイニング梟」

カフェ/「NEW YORK CAFÉ」

など、当社業態開発「恵比寿サン・セバスティアン化構想」に基づき 24 店舗を展開

【本リリースに関する報道お問い合わせ先】

お問い合わせフォーム:<https://www.soh-corporation.co.jp/contact/>

株式会社創コーポレーション広報担当:畑(ハタ)

e-mail:k.hata@soh-corporation.co.jp

TEL:03-5793-8482 FAX:03-5793-8484