

# Frogs FARM

AWAJISHIMA

食をベースとしたバルニバービによる地方創再生  
[フロッグスファーム淡路島]プロジェクト



BALNIBARBI CO., LTD.

© 2021 BALNIBARBI Co., Ltd. All Rights Reserved.

## はじめに

地方創生、地域活性化が叫ばれて幾年月。

多額の予算をかけた様々な手法、施作が進められてきました。

多くの成功例、そして現在進行形の施策があることを認識した上で私たちは思います。

「果たしてそれらは本当に地域に根ざしているのだろうか？」

「本質をえぐったものになっているのだろうか？ 何か足りていないのではないだろうか？」

人が集い、笑い、食し、恋をする。住まい、家庭を築き、子供を育み、未来を見つめる。

そんな当たり前のことを忘れ、本当の人の思いを見つめず、表面的な形だけを整えようとした地方創生、地域活性化は結果的に人の思いが届かない、もしくは開業時の一瞬しか人々の心を掴めないものになってしまうように感じます。私たちが行おうとしている地方創生、地域活性はそうではありません。

私たちは「**実は魅力ある地方**」に目を向け、その再生・創生に取り組もうとしてきました。

それはバルニバービが日本のいわゆる「BAD LOCATION」にて、その地にあるからこそそのオリジナルな飲食店舗出店で培ってきたノウハウを大いに活かせる機会でもあります。しかしながら地方再生を本気で考え、取り組みれば取り組むほどその困難さと可能性に直面します。「一筋縄ではいかないぞ!」と。

地方といってい一括りに出来る簡単なものではありません。各自治体・各エリア毎の独自の障壁や優位点のあり様はそれぞれ個別であり半端なものではありません。一つの公式に当てはめて解決することなど不可能です。

チェーン展開ではない独自のオリジナルな道を歩んできた我々にとっては当たり前のことなのですが...

実際、私たちの店が一軒できただけで街の流れが変わったと言われ、ポストコロナで多くのディベロッパーが地方の開発に目を向け始めました。良い飲食店舗がエリア活性化の最重要なポイントの一つであるという認識を彼らが持ち始めている中で、明確なビジョンと覚悟を持って進むときだという思いを強くしています。

「日本の地方は再び輝きを取り戻すのだ!」

総花的開発ではなく、各エリアの持ち味を生かし各エリアの方々とコミュニケーションしながら飲食店舗をオープンさせてきた私たちの思いをそのままにエリアの開発を行い地方に灯をともします。

1軒のカフェから街づくり、そして地方創再生へ。

淡路島における未来への可能性を掲げ今、歩み出します。ご高覧ください。



バルニバービの店作りの原点。オープンから20年以上を超えて、今なお進化する1号店



元材木倉庫だった工事当時の写真



足場が組まれた中2階の工事風景



代表の佐藤が自らペンキ塗り



オープン当時(1995年)のアマーク・ド・パラディ



BEFORE

AFTER



代表佐藤がデザインしたペンキ塗りの募集看板

「トムソーヤになってみませんか？」

1995年、1号店「アマーク・ド・パラディ」のペンキ塗り募集の看板にバルニバービ代表の佐藤がつけたキャッチコピー。その募集看板が今も残っています。店作りの大変さ、面白さを「未来のお客様」にも一緒に味わってもらおうという思いが込められています。今でもリノベーション案件の際には、床のタイル剥がしや壁のペンキ塗りといった工作業をスタッフ自ら行うことがあります。佐藤が当時と同じようにペンキを塗ることも、1号店から20年を経ても変わらない、バルニバービの店作りの原点です。



2014年にリニューアルした現在のアマーク・ド・パラディ

元印刷工場を4店舗(\*)からなる複合施設へと再生。通行量が少ない場所にもかかわらず、店先の通りを「オーブ通り」と名付け、これまでになかった人々の流れを生み出す。

バルニバービにおける食と融合した物件の大型化、複合化への礎となる。(※)開業時。現在は3店舗



**BEFORE AFTER**

大きな木に包まれるように建つ元印刷工場

施設の象徴となる木は残してフルリノベーション



**BEFORE AFTER**

改装前、室外機置き場だった2階空間

階段を上がると現れる、噴水を囲む緑いっぱいのガーデンテラス

元は印刷工場だった施設を全面改装し、2008年11月、2階部分にガーデンピッツェリア「青いナポリ」をオープン

異なる魅力を集めた複合施設の誕生

2013年2月、1階部分にイトインも併設するパティスリー「パラディ」とロールケーキ専門店「アリンコ」の2ブランドによるスイーツショップが誕生。2階「青いナポリ」とともに、施設全体でここにしかない楽しみを作り出します。



パラディ



もちもちフワフワ、新感覚のロールケーキ専門店アリンコ

### ③ バッドロケーション店舗の運営安定化

バッドロケーション開発の成功により  
「環境価値(=不動産価値)」が向上

不動産定期借家契約終了による退店リスク



バッドロケーション店舗の不動産保有を推進



当社での土地、建物、借地権取得による  
事業の継続性確保



店舗運営の安定化による収益性向上、  
不動産価値の向上による財務体質の改善

【東京】蔵前、両国、千住東、練馬 【大阪】南船場



複合商業施設 MIRROR  
[東京都台東区蔵前]

隅田川沿い、7階建てビルの不動産を取得。年間来場者は約20万人。開業以降、蔵前エリアの他企業の出店が加速し街の環境価値が向上。



カフェ ガーブ  
[大阪市中央区南船場]

当社の2号店である南船場の4階建てビルの不動産を取得。当社のシグネチャーブランドとして付加価値を創造。



アダッキオ、スロージェットコーヒー  
[東京都足立区千住東]

築40年の蕎麦屋とガレージの借地権付建物を取得。街の景色に一体化した地域密着型店舗として近隣住民始め、遠方からも多く来店する。

#### ④ 地方出店

ロケーションの特性を活かし、街の賑わい形成のみならず  
新しい人の流れを生み出す店舗展開

まだまだ見過ごされている魅力あふれる各地に点在する  
バッドロケーションの開拓へ



##### 東京 蔵駒エリア



ボン花火



トロワキュイ アサヌマ

##### 大阪 中之島エリア



ガブ ウィークス



中之島ソーシャルイトアウェイク

##### 滋賀県 大津エリア



ザ カレンダー



カレンダーホテル

#### ⑤ 行政・自治体や不動産デベロッパーとの連携による 街づくりを目的としてエリア開発



##### カフェダイニング & スマイル ランドエー

東武鉄道の高架下施設「東京ミズマチ」にオープンする「LAND\_A」。モーニングからディナーまでオールデイにテラスBBQも楽しめるカフェダイニングに、物販として「量り売りデリ」、「テイクアウトスイーツ」、「マルシェ」を取り入れたバルニバービ初のハイブリットレストラン。安心してご利用いただけるよう、スタッフ全員がユニバーサルマナー検定を取得しているのも初の試み。幅広い世代が楽しめ、これからの生活様式にもアジャストするバルニバービの新業態です。



墨田区東京ミズマチ内WEST ZONE

食をベースとした地方創再生への取組事例  
[淡路島]

## 淡路島との出逢い

2013年より、淡路市や地元企業と連携し、淡路島の食材を活かしたメニュー提供やマルシェの開催を開始する。

### 淡路島ええもん美味いもんフェア

「淡路島の食を届ける会」と協力し、2012年より都内で「淡路島ええもん美味いもんフェア」を開催。ここでしか手に入らない稀少な特産物も購入できる「淡路島マルシェ」や参加店舗による「淡路島食材とのコラボメニュー」を実施。観光名所を紹介する特設ブースも設置し、都内での淡路島のPR活動へと繋がっています。



弊社デザインによる販促物



バルニバービ総料理長開発の「淡路コラーゲンカレー」。9種類のスパイスをブレンドし、国産の香味野菜、淡路産牛アキレスのコラーゲン、野菜の旨みが溶け出している特製カレーをグループ店舗にて提供。

バルニバービグループとお取引いただいている淡路島の生産者様 グループ飲食店舗で数多くの淡路食材を使用。食を通じた宣伝活動を通じて生産者様との信頼関係を築いています。



大森一輝 代表

トマト・イチゴ  
淡路の島農園 様

淡路島のトマトにとって相性の良い気候と、徹底的に研究を重ねた栽培している淡路の島農園。甘みと旨みのバランスのとれたミディトマトです。11月～5月には大粒イチゴも。



代表取締役 北坂勝様

たまご  
北坂養鶏場 様

純国産鶏をヒヨコから養鶏。はっきりと濃厚な黄身の存在を感じることができる「もみじたまご」と、白身も強い「さくらたまご」の2種類を扱っています。



生産者の皆様

玉ねぎ  
五斗長(ごっさ) 営農 様

甘みと栄養がずっしりの玉ねぎを卸してくれている五斗長(ごっさ)は、淡路島の北西部にある集落の名前です。昔ながらの伝統を守った、栽培をしています。



代表取締役 森敦様

水産物  
森水産 様

“高品質な淡路島の鮮魚”の中から目利きのプロが厳選した鮮魚を、浜直で買付けをする森水産。冷凍加工も行い、全国への流通も担っています。



5代目 出雲文太郎と弊社開発担当

生パスタ  
淡路麺業株式会社 様

うどん屋として始まり、麺一筋創業110年の淡路麺業。素材本来のおいしさを引き出す小麦の力を生かした昔ながらの手打ち製法で生パスタを生産しています。



# 食す

## 淡路島での飲食店舗の運営

放置された雑草地帯が県外からも人が訪れる話題のレストランへと変貌。  
地方創再生の足がかりとなる、淡路サンセットライン沿いのレストランを2019年4月に開業。



### 郡家エリア

[ガーブ コスタ オレンジ]  
兵庫県淡路市郡家1033-1

何の手入れもされていない、閑散とした海岸地を整地し、ロケーションを最大限活かしたお食事を楽しむのに絶好のレストランを一から建設。



BEFORE



AFTER



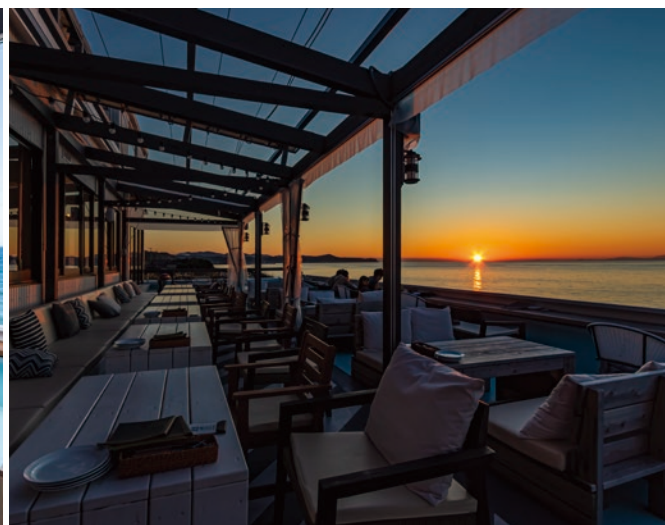
島内の食材を使用した地産地消のメニュー



開放的なロケーションはランチタイムから賑わいます



180度オーシャンビューの他では体験できない空間



日中とはガラリと違った表情を見せるロケーション

### シェフ 高島朋樹

「GARB COSTA ORANGE」シェフ。自らが“SLOW”ライフに魅入られ、2019年に移住。料理人にとっては理想的な環境である豊かな食材あふれる淡路島で、日々美味しさを追求し、島内の食材を使ったトラットリアメニューを提供する。



# 過ごす

淡路島での宿泊施設の運営

“何もしないことを楽しむ旅” 北西海岸の景色や自然の音を感じながら自由に過ごす  
新しい旅のスタイルを提案する全16室オーシャンフロントのリゾートブティックホテルを2020年7月に開業。



郡家エリア

[カモメスローホテル]

兵庫県淡路市郡家字大谷北1111

「KAMOME SLOW HOTEL」が提案するのは、人生の休息を楽しむ新しい旅の形。広い海と空を伸びやかに飛翔するカモメのように自由にSLOWに過ごす時間を。



BEFORE

AFTER



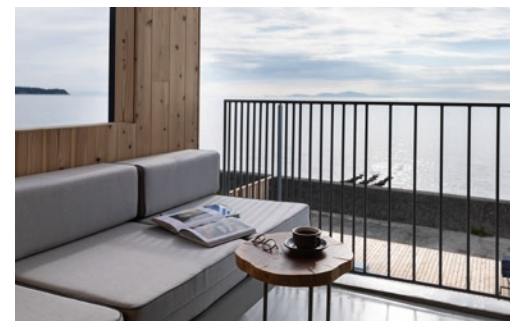
地産地消の恵みを味わうO&B(Oceanfront & Breakfast)Style



ロビーラウンジ



エメラルドグリーンや透き通るような深青色等、美しい海の色になぞらえたオーシャンフロントの客室。



## 「Frogs FARM」プロジェクトの第三期開発が始動

潜在的な魅力あふれる淡路島において、レストランや宿泊施設をはじめ、  
グランピング施設やナイトライフを充実させるコンテンツを計画。  
島全体の地方創再生を視野にいれた統合的なエリア開発プロジェクト「Frogs FARM」プロジェクトを始動する。

## Frogs FARM プロジェクトとは

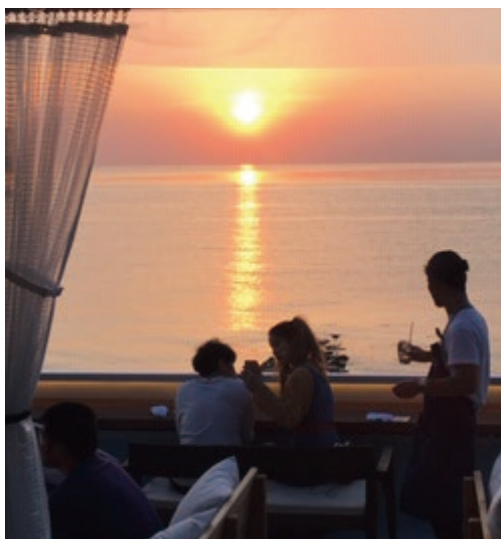
# Frogs FARM

【フロッグス・ファーム】

【ネーミングコンセプト】豊かな環境の中、耳を澄ませばカエルの鳴き声が聞こえてきそうな穏やかな気持ちになれるプロジェクトエリア。淡路島西海岸の自然と魅力あふれる環境とそこに暮らす人々。聞いただけで豊かな気持ちになるように願いを込めてネーミングしました。

神戸からわずか30分。大阪から1時間15分のアクセスでたどり着くこの非日常性は、全国的に見ても特別なリゾートエリアとしての大きな可能性を秘めています。西海岸の美しい夕陽、瀬戸内の豊富な海の恵み、地中海性気候に育まれる農産物、足りないのは、訪れる方々を招き入れる施設の整備だけ。世界最長の吊り橋「明石海峡大橋」の完成以降、サービスエリアの繁盛、パソナグループ様の取り組みによる様々な施設のオープンは少なくとも新しき淡路の未来を予見させてくれます。この流れをさらに加速していくための仕掛けの必要性をバルニバービは、4つのキーワードの中に見出しました。それは「食、地元生産者との連動、宿泊、ナイトライフ」です。このキーワードを淡路島で具現化するためのプロジェクトが「Frogs FARM」です。

淡路島の未来を創造する「Frogs Farm」のこれから



### PHASE 1 (2019.04.27 OPEN)

Cafe & Restaurant  
GARB COSTA ORANGE

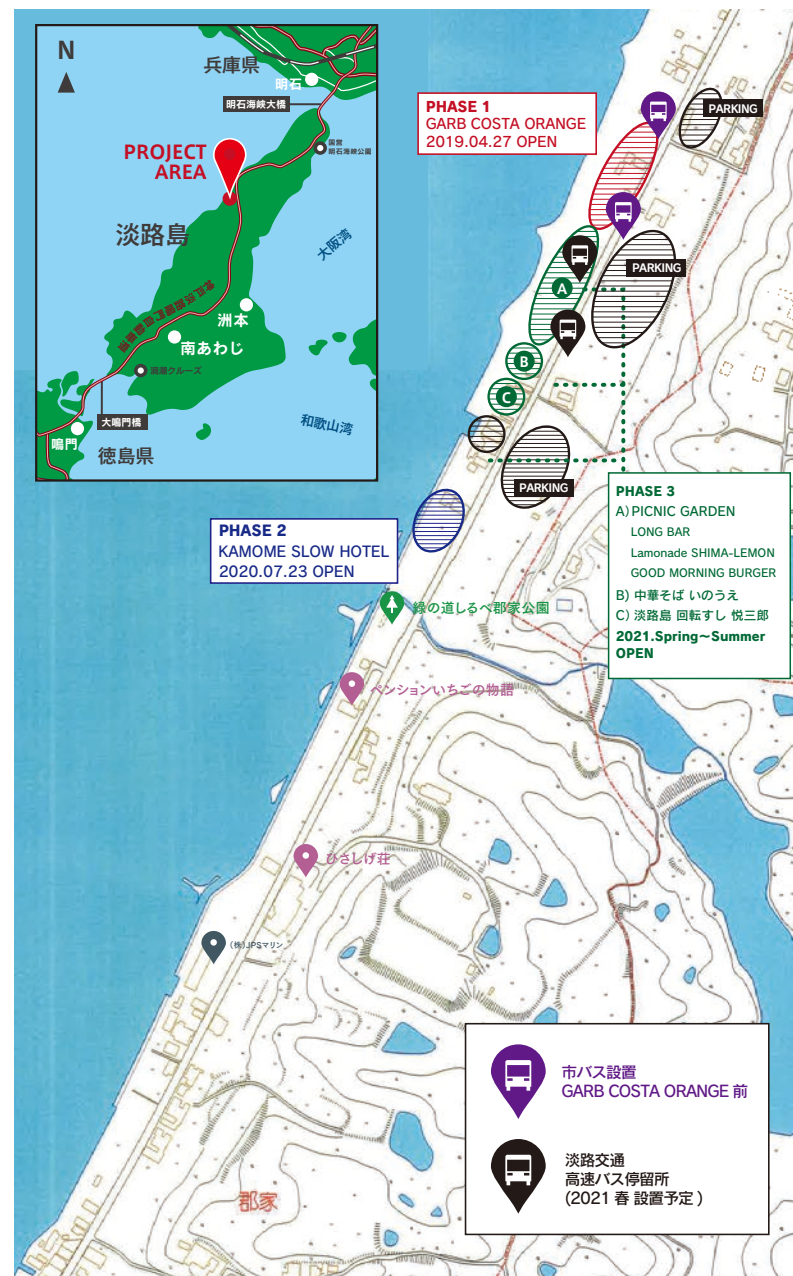
### PHASE 2 (2020.07.23 OPEN)

Resort Boutique Hotel  
KAMOME SLOW HOTEL

### PHASE 3 (2021.Spring~ Autumn OPEN)

- ・ PICNIC GARDEN
- ・ Lemonade SHIMA-LEMON
- ・ GOOD MORNING BURGER

- ・ 中華そば いのうえ
- ・ 淡路島 回転すし 悦三郎



## Frogs FARMの今後の計画



## BALNIBARBI AWAJISHIMA PROJECT PHASE.3

バルニバービ 淡路島 プロジェクト / 2021年春～秋 順次オープン

### A: PICNIC GARDEN

ピクニック&BBQ ガーデン

[OPEN 4月下旬]

眼前に広がる瀬戸内海を眺めながら、生茂る芝生の上で過ごす特別な時間。都会の喧騒を忘れ家族と、子供と、仲間たちと、ペットと過ごせる贅沢な空間。その日の気分や用途に合わせて楽しめる「PICNIC」と「BBQ」。その他インスタスポットやファイアスペースなどのコンテンツスペースもあり、食事の合間に楽しめる。淡路サンセットライン側にはエリアを訪れたお客様が楽しめる、緑あふれるプロムナードを設け、スイーツ&ハンバーガーショップが立ち並び、それぞれの時間を楽しめます。



### A: LONG BAR (PICNIC GARDEN内)

ロングバー (ピクニック&BBQ ガーデン内)

[OPEN 10月下旬]

まるで海外リゾートを思わせるロケーション。目の前に瀬戸内海が広がるインフィニティカウンターが30席、寝転びながらゆっくりとした時間が楽しめるボックスソファ22席。淡路島に新名所が誕生する。

### B: 中華そば いのうえ

ラーメン屋台

[OPEN 7月上旬]

神戸～徳島を繋げる県道 淡路サンセットライン沿いに、つつい立ち寄りたくなる淡路島の食材を活かしたラーメンを提供し、淡路にきたら立ち寄りだけでも価値があるラーメン屋台が誕生する。フラッグシップには大きな提灯が設置され、店舗デザインは世界的なインテリアデザイナーである森田恭通氏がプロデュース。

### C: 淡路島 回転すし 悦三郎

[OPEN 8月上旬]

淡路島水産会社 「森水産様」との共同事業でお寿司屋さんがオープンする。淡路の水産物をフルに活かしたお寿司はもちろん、日常遣いではなく、今までにない「お出かけする場所」となる淡路環境を最大限活かした設計デザインと、元々あった古民家素材を活かしたお洒落なインテリア。今までにない回転寿司店が誕生する。

※2021年2月16日時点での計画です。