

## 月間利用者数505万人のWEBメディア「旅色」とバルニバービの 地域活性化共同プロジェクト **“TRAVELING DISH ACTION”**始動 各地方の食材を使用したコース料理をECサイトで販売 第一弾は島根県出雲産食材のコース料理を12月27日より販売スタート

株式会社バルニバービ(本社：大阪市西区、代表取締役会長 佐藤裕久) は、株式会社ブランジスタ(本社：東京都渋谷区、代表取締役社長 岩本恵了) の子会社で、無料で読める電子雑誌を発行する株式会社ブランジスタメディア(本社：東京都渋谷区、代表取締役社長：井上秀嗣、以下、ブランジスタメディア社) が発行する旅行電子雑誌「旅色」と日本全国における地方食材の発掘、商品開発により地域活性化を行う共同プロジェクト「TRAVELING DISH ACTION」を立ち上げます。第一弾は島根県出雲市の食材をつかったコースを12月27日(月)より販売、今後コロナ禍において「おうちごはん」「お取り寄せ」人口が急増しているなか、地域に滞在することなく、地域に触れ、地域の魅力を食すコース料理を味わうことにより、新しい旅体験と地方への関心を訴求してまいります。



### 食で地域活性化！バルニバービ×「旅色」共同プロジェクト



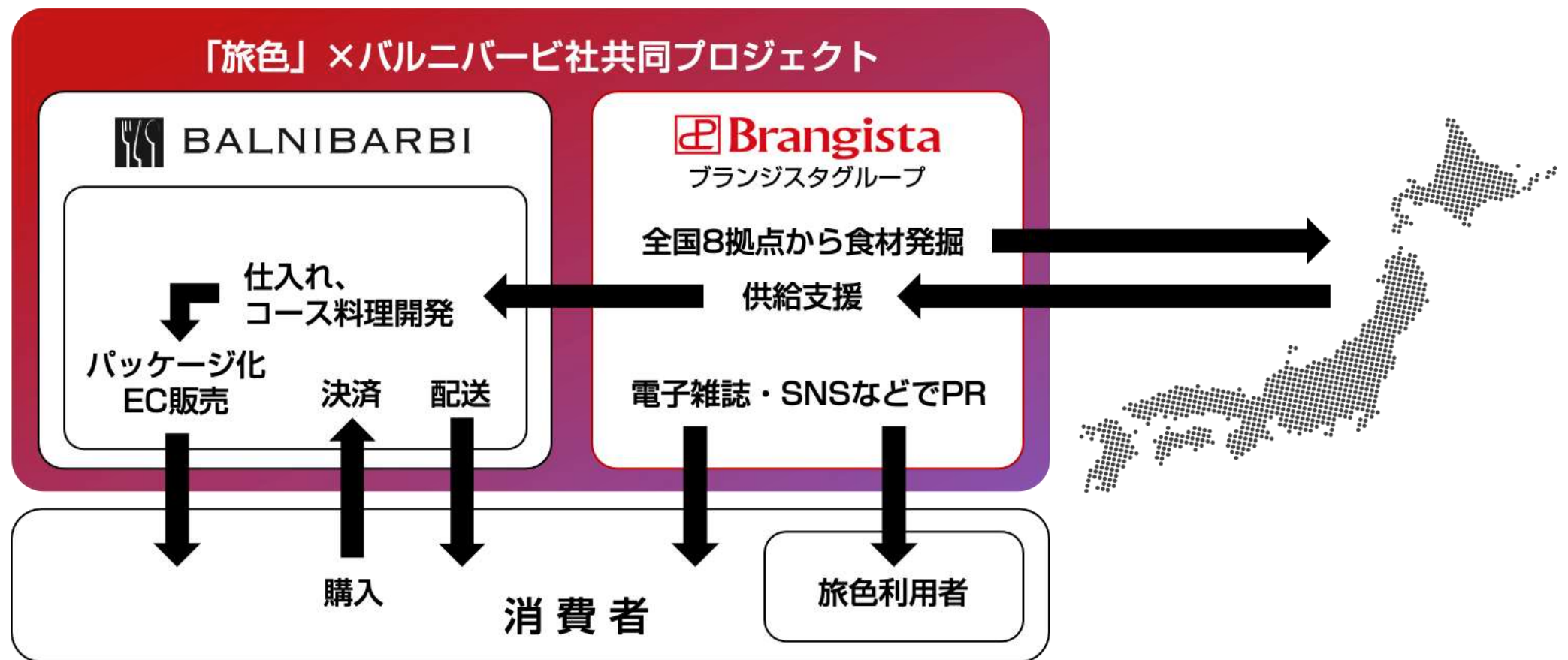
当社は関東・関西を中心に全国に94店舗のカフェ・レストランを展開し、近年ではお取り寄せ通販サイト「CANDLE TABLE」や、潜在的な魅力あふれる淡路島においてレストラン、宿泊施設をはじめ、ヴィラ施設やナイトライフを充実させるコンテンツなど、島全体の地方創生を視野にいれた開発総面積約25,000㎡のエリア開発プロジェクト「Frogs FARM」など食をベース

とした地方創再生プロジェクトを推進しております。一方、ブランジスタメディア社が発行する旅行電子雑誌「旅色」は、日本全国の旅館・ホテル、飲食店、レジャー施設など約7,000件の施設を掲載し、近年では自治体の観光・ふるさと納税・移住定住のためのPRに活用できる特定の自治体ごとの別冊版「旅色」の発行など様々な地域活性化プロデュースを展開しております。このような中、全国の地域活性化を効果的・加速度的に実施するため、当社が展開する地方創再生プロジェクトと「旅色」で推進する地域活性化プロジェクトを融合させた共同プロジェクト「TRAVELING DISH ACTION」を始動することとなりました。日本全国の自治体・企業の活性化に寄与することで、持続可能な魅力ある地方の実現に向けた支援をしてまいります。



## プロジェクト概要

当プロジェクトでは、全国各地で愛されているさまざまな食材に注目し、その食材の新たな魅力を表現できる料理の数々を開発いたします。全国の食材ごとに開発した料理はコース仕立てで前菜からデザートまでがセットで届き、気軽に全国の新たな魅力が詰まった食事をご自宅などで楽しんでいただけます。当社は、独自の仕入れネットワークを活かした各地域の食材発掘、及び総料理長監修による地域の食材を活用したコース料理の開発、パッケージ化を行い、当社運営のECサイト「CANDLE TABLE」にて販売を行います。一方、ブランジスタメディア社は全国8拠点で培ってきた日本全国の観光地の情報や自治体とのネットワークを活用し、コース料理に使用する食材の発掘・供給支援を行うとともに、電子雑誌やSNS、読者コミュニティなどを活用したPRを実施いたします。これにより、両社の資源やノウハウを活用した地域活性化を図ります。



また本取組は当社が推進する「食から始まる日本創再生」の一環として位置づけております。その土地、その場所ならではの食材を発掘により**地方との持続的な関り**を作りながら、当社が運営する全国13の都道府県、94店舗におけるマルシェやフェアなどの開催など**新たな地域PRの実現が可能**となります。また、今後は**フードロスの一因にもなる規格外食材の活用や少子高齢化に伴う地方就業人口減など地方の社会課題解決に寄与する取り組み**を推進してまいります。

### ■食をベースにしたさまざまな地方創再生の取組事例

#### —淡路島西海岸「Frogs FARM」—



潜在的な魅力あふれる淡路島においてレストラン、宿泊施設をはじめ、ヴィラ施設やナイトライフを充実させるコンテンツなど、島全体の地方創生を視野にいたした開発総面積約25,000㎡のエリア開発プロジェクト

#### —新鮮野菜を販売 BBBマルシェ—



全国から新しい食材を仕入れて販売。各店、販売しているお野菜の下処理の仕方や参考になるお料理レシピを調理スタッフ自身が考えながら販売、飲食店ならではのマルシェ活動で生産者さんを支える取り組みを実施しました。



バルニバービ総料理長が現地にいき、生産者の方とふれあいながら誕生したコースは、鍋やオーブンで温め直すだけのメニューです。レストランシェフがつくる記念日やハレの日を彩るフレンチコースをお楽しみください。

## TRAVELING DISH ACTION vol.1

### 出雲を旅するフレンチコースセット 2名様用 9,900円（税込）

- 宍道湖産 大和しじみのエスプレッソ
- 出雲産 柚子、海老と野菜のマリネ
- 出雲しいたけのグラタン
- 出雲和牛のステーキ、ポルト酒のソース
- ネッカ卵のヌガーグラッセとカヌレ
- パラディの湯種パン



出雲しいたけのグラタン



出雲産 柚子、海老と野菜のマリネ



出雲和牛のステーキ、ポルト酒のソース

## テーブルにつく時間と美味しさを分かち合う「CANDLE TABLE」

幸せを感じる瞬間を思い出してみると、家族や友達、大切な人たちと食卓を囲む風景が浮かんできます。ひとりで食べるご飯ももちろん好きだけど、やっぱり食事は誰かと共にし、一緒に味わいたい。「CANDLE TABLE」では“食卓に彩りを添える特別な一品”をコンセプトに、食材選びから調理工程までこだわったシェフの自慢の一皿をご用意しています。また「CANDLE TABLE」ではすべての商品にキャンドルを同封しております。1日の終わりや週末にゆっくりとキャンドルを灯しながら、大切なあの人と温かな居心地のよい美味しい時間をお過ごしいただければと思います。

■ 販売方法：キャンドルテーブル (<https://candle-table.com/>)

■ 販売業者：(株)パティスリードパラディ

**CANDLE  
TABLE**



### <株式会社バルニバービ 会社概要>

URL : <https://www.balnibarbi.com/>

本社所在地：〒550-0015 大阪市西区南堀江 1-14-26 中澤唐木ビル 6F

代表者：代表取締役会長 佐藤裕久・代表取締役社長 安藤文豪

事業内容：飲食店の経営、運営企画

【本リリースに関するお問い合わせ】

株式会社 バルニバービ 広報：福地（フクチ）

〒111-0051 東京都台東区蔵前2-15-5 MIRROR6F

TEL：03-5820-8280 / FAX：03-5820-8281

E-Mail：[press@garb.co.jp](mailto:press@garb.co.jp) / URL：<http://www.balnibarbi.com/>