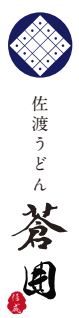




株式会社 僖成
佐渡プロジェクト案件まとめ



おすすめ

蒼 圀

二、〇〇〇円

せいろ／佐渡うどん

佐渡ずわい蟹彩り前菜

かき揚げ

南蛮海老ご飯

千 種

一、六〇〇円

せいろ／佐渡うどん

かき揚げ

南蛮海老ご飯

佐渡のおけさじゃ およびもないがせめてなりたや名物に

佐渡うどん（ぎばさを練り込んだ特製うどん）

佐渡蟹彩り八寸、南蛮海老ごはん、佐渡の魚介かき揚げ

佐渡が詰まった名物をお楽しみ下さい。



佐渡うどん

蒼 圀

あおい

住 所：新潟県佐渡市千種乙 153-1
ご 予 約：0259(67)7678
営 業 時 間：11時30分～19時00分

7月8月時期は、大変混雑は予想されますのでお早目のご予約をおすすめ致します。また混雑状況により60分時間制とさせて頂く場合がございます。



とぎなり

佐渡箱ちらし



日本の幸

むかしむかしの物語

ひと口食べれば

皆えびす顔

箱ちらし



コンセプト 伝えていくこと

童話は、親から子に読みながら聞かせていく大切なものでもあります。童話を通じて、様々な事を学び成長していきます。食文化もまた、同じこと、「伝えていくこと」が大切。日本の海、和食文化の素晴らしさ、伝えていくことをコンセプトにしました。

将来的には、海外（インバウンド）向けに、日本文化＋食文化の融合したコンセプトは、非常に魅力のあるコンテンツとなり、この童話（物語）にある、日本人の「もてなし」の精神を知って頂き、食事をして頂ければ、また違う和食の見え方にもなる事と思います。



広大なフィールドに「贅沢に」2つゾーンと1つレストランをお楽しみいただけます。

目的に合わせてご利用が可能です。

広大なフィールドを贅沢に使い、ゆっくりと自然を楽しむ
そして、コラボレーション施設として、様々なシナジーを生み出します。

佐渡の先にある
海・空・自然
食を楽しむグランピング

SAKI NO VILLAGE



AUTO CAMP
SAKI NO VILLAGE

S
SAKI
D
NO

佐渡のさき



saki no
HOTEL
cottage

旅籠

空が見える風呂
ゆっくり過ごすコテージ
大人時間

saki no hotel HATAGO

オートキャンプ&グランピング施設

一棟コテージ / 全棟テラスジャグジー完備

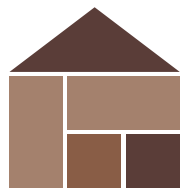
佐渡の海鮮と焼肉
豪快に炭火で

焼肉と海鮮 漁り火

焼肉と海鮮
漁り火



海鮮&焼肉レストラン



saki no
HOTEL
cottage 旅籠

空が見える風呂
ゆっくり過ごすコテージ
大人時間

saki no hotel HATAGO

広々としたコテージでゆっくりした時間を過ごしながら、テラスにあるジャグジーで心休まるひとときをお過ごし頂けます。
食材の素晴らしさを感じて頂けるように五感で楽しむ料理に仕立てていくそれは、シンプルに楽しむ料理の事。出来上がるまでの時間、部屋に広がる薫り旨みを引き立てる薬味、スパイス・・・完成された料理ではなく、完成させる料理、食材の素晴らしさを感じて頂く為に

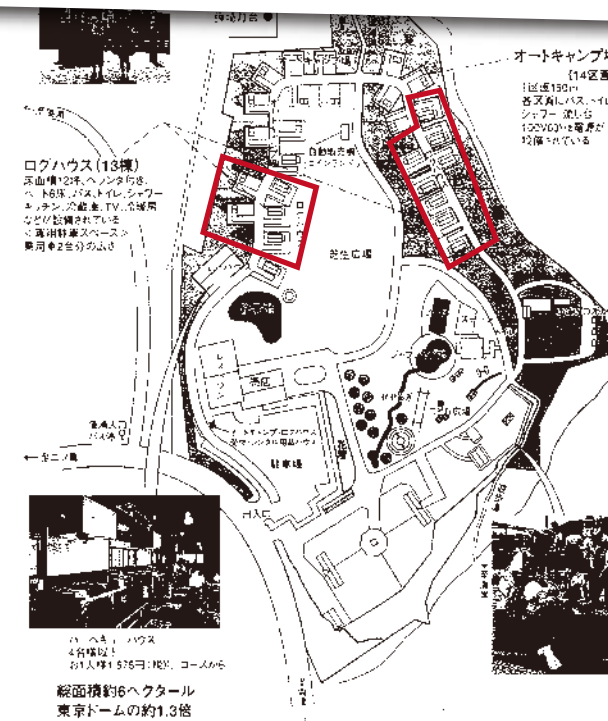
施設：10棟
ご利用人数：基本2名様
食事：あり
価格：(仮)お一人2万円～

S
SAKI
D
NO
佐渡のさき

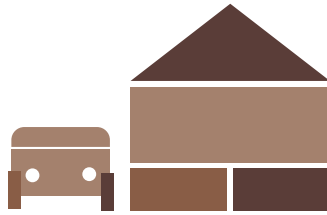
我々の美意識には「風情」がある。
手に取る器、その土地の土で生まれたもの
これも、また風情である。手漉きの和紙
職人の技により風合いよく仕上がるもの
長年のその場にあり、時間により変化して
きたものこれも風情
大自然の中で、心落ち着かす為に
風情は欠かせない

S
SAKI
D
NO
佐渡のさき

旬の素材を楽しむ事はこの上ない贅沢であり
その土地のものを食べるのも贅沢である。
今では全国各地のものが手に入る時代
だからこそ、その土地の旬を感じる事は
大切なこと
それは、この場所(土地)だからできること



佐渡の先にある
海・空・自然
食を楽しむキャンプ



SAKI NO VILLAGE

AUTO CAMP

SAKI NO VILLAGE

各サイトに「電源」「シャワー」「トイレ」を完備した「オートキャンプ場」グランピングも常設予定です。

SAKI NO VILLAGEでは、佐渡の海鮮やバーベキューグリルを用意しているので、食材調達をせずに新鮮な魚介やBBQをお楽しみ頂けます。



SAKI
D
NO

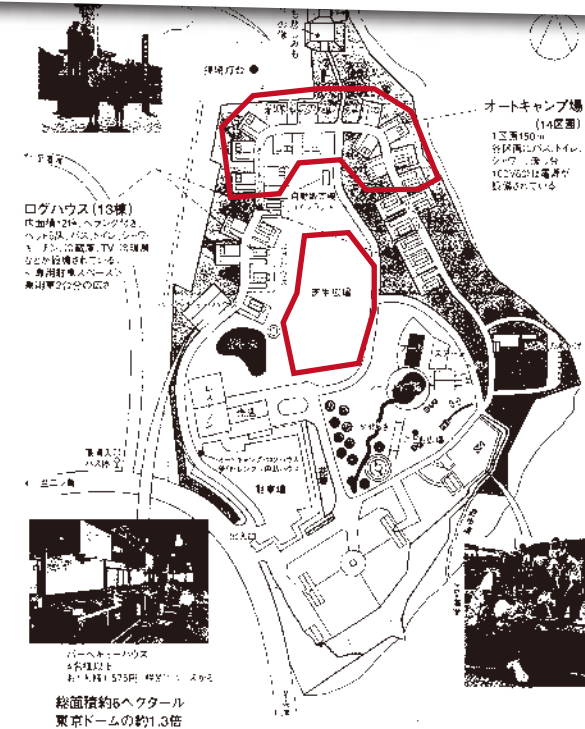
佐渡の
のち

佐渡のもの
寒流と暖流がぶつかる海域で獲れる
佐渡の幸
丁寧仕込んだ肉料理の数々
素材がダイレクトに伝わる BBQ だから
素材に拘ります。

SAKI
D
NO

佐渡の
のち

その場所に行くまでの道のり
降り注いでくるかのような星空
ライトアップされた幻想的な木々
大自然を繰り抜いたかのような木々が
季節と共に姿を変える



佐渡の海鮮と焼肉
豪快に炭火で

isaribi 漁り火

焼肉と海鮮
漁り火



ホテル、キャンプをご利用のお客様以外でも、気軽に「佐渡焼肉（焼肉と海鮮）」
を楽しめるレストランになります。
立ち込める素材の香りに食欲がそそります。ご家族でも中までも火を囲み佐渡
の食材をお楽しみ下さい。

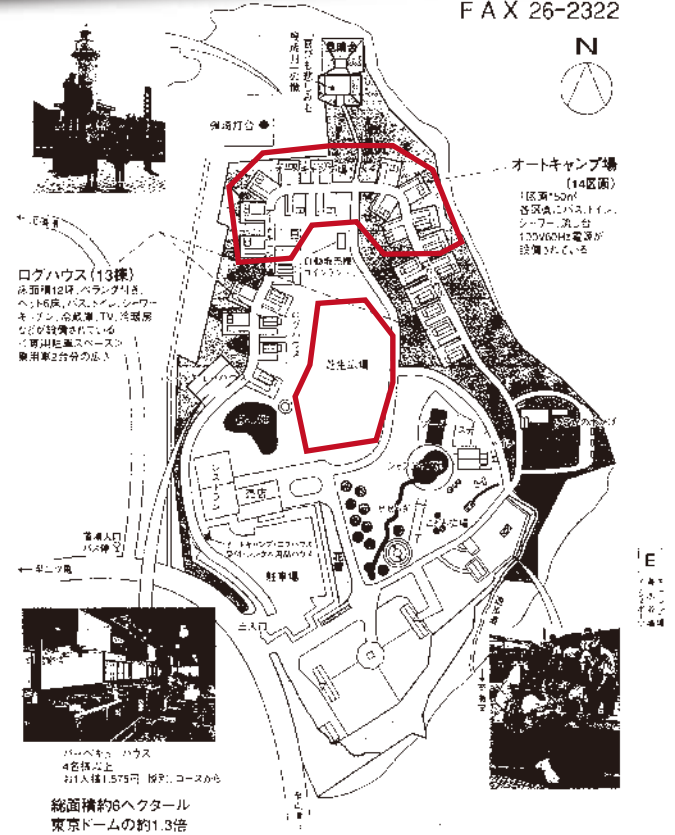


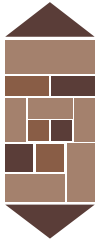
S
SAKI
D
NO

佐渡の
漁り火

食材の素晴らしさを感じて頂けるように
五感で楽しむ料理に仕立てていく
それは、シンプルに楽しむ料理の事
出来上がるまでの時間、部屋に広がる薫り
旨みを引き立てる薬味、スパイス
完成された料理ではなく、完成させる料理
食材の素晴らしさを感じて頂く為に

☎ (0259) 26-2345
FAX 26-2322





S
SAKI
D
NO 佐渡のさき

SADO NO SAKI

佐渡のさき プロジェクト



S
SAKI
D
NO 佐渡のさき

西は京都から
かつては北前船
金山を掘求め江戸から、そして流罪
様々な文化がある佐渡
色々なコラボレーションが
佐渡らしい

S
SAKI
D
NO 佐渡のさき

伝統芸能に触れる
佐渡は昔から能楽が盛んである
普段の生活では体験できない感動がこみ
あげてくる
この躍動感、動きは画面では届かない
感じること

色々な企業様とのコラボレーションを行い
広大な敷地を活用していく。
実験的なこと、新しい取り組み
「その先」に繋がることならOK

地元伝統芸能のお披露目会

車の展示

マルシェ

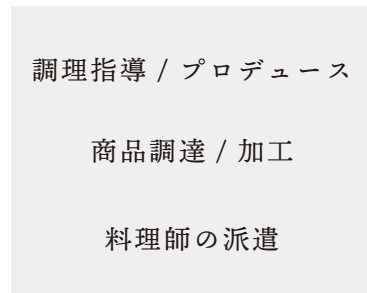
農業体験

キャンプ用品の展示販売

地元飲食の出店

色々なことをコラボレーションしていくことで、「その先」が見えてくる

地方創生を活性化させるビジョン



全国の自治体

店舗出店
(レストラン / 小売)

現地での出店を行いブランドづくり
地場から送られる小売商品と地場で
運営するレストラン
ECでの物語の構築
地場の強いパイプ

ブランド開発

自治体との連携によりPR効果
ふるさと納税
地域商品のブランド化
地場での認知拡大
物語の構築
雇用促進

都内店舗との連携

新たなる地方創生のビジネスモデル

地方と都心を繋げることで、新たな技術やノウハウを地方に伝える事は地方活性化に必要な事
都心でのレストラン運営のノウハウと加工品ブランドを直接出店すること
地場「食材のブランド化」や「地域の名物（新たな郷土料理）」の開発を加速させ、都内店舗
とのシナジーにより都心での認知拡大も可能になると考えます。

