

**プライダル会社の社員 17 人が CSR の一環として、  
新潟県村上市で 2 泊 3 日の農業の現地研修  
双方にメリットのある取り組みを社員が農家にプレゼンする場も…**

ウェディングプロデュース・レストラン運営の(株)ノバレーゼ(本社:東京都中央区、浅田剛治社長、東証一部、資本金:6 億円)は、CSR 活動の一環として、新潟県村上市の農家で社員の農業研修を行います。研修は一昨年から続く三回目で、新潟市の婚礼施設「新潟モノリス」を中心に全国から社員 17 人が参加します。

社員は 2013 年 8 月 27 日(火)から 2 泊 3 日で、村上地区 3 戸と朝日地区 1 戸の受け入れ農家のもと、棚田の雑草除去や、夏野菜の収穫などを行います。

研修期間中には、山北地区の魅力を活かした新商品づくりやその発信方法を社員が農家にプレゼンテーションするほか、双方にとってメリットのある今後の関わり方について話し合うワークショップも実施します。こうした座談会には、村上地域の活性化を目指す地元 NPO 法人の都岐沙羅パートナーズセンターも招き、助言などを得ます。

2011 年 8 月から始まったこうした村上市の農家との取り組みは、当社が現地研修に訪問するだけではありません。

研修が縁となり、2011 年 11 月には同市の食材をふんだんに使用した秋の行楽弁当を生産農家と共同開発し東京で販売。1 日 25 食限定を 2 日間販売したところ、両日 8 分で完売する人気でした。

2013 年の正月には同市の食材を使ったファミリー向けbuffetを「新潟モノリス」で開催するなど、双方にとってメリットのある積極的な交流が続いています。



作業を手伝うノバレーゼ社員

## ■ 6 次産業化支援の先をいくノバレーゼの活動

当社は、青森の果樹農家や新潟の米農家、静岡県のみかん農家とも、同じような研修や取り組みを行っています。静岡では研修先の農家と共同で、それまで未活用だった“摘果みかん”を使ったお酢を開発し、販売にこぎつけました。2011 年 4 月に販売した 950 本は即完売し、2012 年は 3000 本に増産。2013 年は、これまで通りの当社主体の商品開発ではなく、農家主体で飲むタイプお酢の新商品を開発、販売しました。当社がノウハウを提供し、農家が独自で取り組みを拡大させる、新たな 6 次産業化支援の形が生まれています。

## ■ 相互利益の関係構築

CSR 活動を通じた農業の現地研修は、レストランや婚礼で地産地消型の料理を提供する当社として、食農に対する社員の意識向上に加え、農家との関係構築で信頼できる食材を調達できる利点があります。一方で、農業の衰退や高齢化などの問題を抱える農家にとっても、研修は人手の面だけでも喜ばれます。また、栽培した食材を加工品にして販売するノウハウが少なく、サービス業の当社が仲介となり農家の商品開発を後押しすることで、彼らの新たな経済活動につながるメリットもあります。

### 実地研修の概要

8/27(火)	<input type="checkbox"/> 社内研修(CSR や農業研修の意義など) <input type="checkbox"/> 棚田での雑草除去作業 <input type="checkbox"/> 山北地区の魅力や発信方法を社員から農家の方にプレゼンテーション
8/28(水)	<input type="checkbox"/> 4 班に分かれ各農家(棚田 2 カ所、園芸場、畑)での実地研修 <input type="checkbox"/> 農家と共同で今後、何ができるかの社員による発表
8/29(木)	<input type="checkbox"/> 前日と同じ農作業
参加関係者	村上市山北支所地域振興課自治振興室、村上市山北地区の農家 3 戸、 村上市朝日地区の農家 1 戸、NPO 法人 都岐沙羅パートナーズセンター

### 新潟を含む農家とのこれまでの取り組み

年	月	県	活動・評価内容	
2009	9	静岡	・農家と関わる「未来の食」プロジェクトの素案づくりを NPO 法人の協力のもと開始	
	11		・教育研修部、施設長、施設料理長など社員 5 人がミカン農家で収穫と研修を実施	
	1		・社員 21 人が農家でミカンの収穫と共同選果場の見学、勉強会を実施	
	2		・当社の一部レストランでミカンを使ったフランス料理を提供 ・農家主導による一般消費者向けの新商品開発に関する会議を実施、有効利用されていない“摘果ミカン”に着目	
2010	4	静岡	・“摘果ミカン”を使ったお酢の新商品開発に着手	
	8		・社員 33 人が摘果ミカンの収穫と搾汁作業を実施 ・当社婚礼施設兼レストランの料理長が摘果ミカンを使った子ども向け料理教室を開催	
	1		・社員 16 人がミカンの収穫作業を実施	
	2		・“摘果ミカン酢”の新商品名や、パッケージデザインに関する会議を開催	
2011	2	静岡	・完熟ミカンの搾汁作業を、お酢製造を依頼する地元ソースメーカーの鳥居食品で実施	
	3		・商品名や価格・販売戦略、商品パッケージの最終会議を実施	
	4		・摘果ミカンのお酢「想酢(おもす)」950 本販売の新商品発表会を東京と静岡で開催	
	8	新潟	・社員 20 人が 2012 年の「想酢」発売に向けたミカンの摘果・搾汁・除草作業を実施 ・直販所の現状に関する勉強会と販売促進に関する座談会を開催 ・シャーベットやジェラートなど夏向けの新商品開発の会議を実施	
			青森	・社員 21 人が棚田で農作業、焼畑の準備作業を実施 ・農家の現状や取り組み、農業への想い、一次・二次産業のつながりに関する座談会を開催
				・社員 15 人が大豆畑の除草を実施 ・農家の集まり「旬白神アグリサービス」による農業の現状等の勉強会を開催
	11	静岡	・新潟県村上市山北地区の生産農家と共同で、同県の旬の食材を使った秋の行楽弁当を共同開発。お弁当を同県のアンテナショップ(東京)で販売	
			・静岡県でのミカン農家との試みが、同県が推進する、都市と農村の協働による地域活性化への取り組み「一社一村しずおか運動」に認定	
			・社員 10 人がミカンの収穫と搾汁作業を実施 ・商品企画や広報活動、直売所の経営戦略についての会議と意見交換会を開催	
	2012	静岡	・昨年の約 3 倍となる 3000 本の「想酢」を販売。静岡県で商品発表会を開催	
・社員 7 人が 2013 年の「想酢」発売に向けたミカンの摘果・搾汁・除草作業を実施				
・社員 16 人と 11 戸の受け入れ先農家と共に、お酢の原料である完熟ミカンの収穫 ・飲むお酢の商品化について地元ソースメーカーの鳥居食品も交え会議を実施				
2013	4		・従来の摘果ミカンを活用したお酢「想酢」に加え、飲むタイプのお酢「想酢+」を発売	

## 会社概要

【社名】株式会社ノバレーゼ[英文社名]NOVARESE, Inc.[証券コード]東証一部(2128)  
 【住所】〒104-0061 東京都中央区銀座一丁目8番14号 銀座 YOMIKO ビル 4F  
 【電話】03-5524-1122(代) 【設立】2000年11月1日  
 【資本金】608,825千円(2012年12月末) 【代表者】代表取締役社長 浅田剛治  
 【従業員数】1,166人(パート・アルバイト含む)(2012年12月末)  
 【売上高】2012年12月期 117億6,384万円(連結)  
 【事業内容】ブライダル事業(婚礼プロデュース部門、婚礼衣裳部門、レストラン部門)、レストラン特化型事業

## 事業内容

### ■ 婚礼衣裳事業

NOVARESE	取扱うドレスをイタリアンブランドに特化し、洗練されたデザインの高品質なドレスを多様な品揃えで展開
ecruspose	シンプルで洗練されたデザインを打ち出す「NOVARESE」とは異なり、華やかでキュートなデザインのドレスを展開

### ■ 婚礼プロデュース事業

モノスタイプ	都市の中心地や閑静な住宅街など利便性の良い地域を対象に、洗練された都会的イメージと、高級感を演出するシンプルでスタイリッシュな内外装や空間建築を特徴とする施設
アマンダタイプ	都市郊外で自然の景観に恵まれた地域を対象に、くつろぎと開放感のある高級リゾート感のあるウエディングを演出する、自然を活かした郊外型建築を特徴とする施設
再生施設	歴史的・文化的価値があり利便性の良い高付加価値建造物や、旧来型のホテル・専門式場を当社の開発・運営手法を投入し、蘇らせた施設(下記【再】)
フルージュタイプ	平均婚礼費用を上記3タイプより4割程度抑えた新ブランド。2011年3月に青森県に1号店を開業。既存の式場・ホテル・ゲストハウスを改装する再生物件に特化した施設
業務提携	レストランや料亭との提携施設で挙式・披露宴やパーティの受託運営(下記【提】)

### ■ レストラン事業

レストラン事業	挙式・披露宴施設において、披露宴の婚礼飲食や宴会飲食ならびに通常の一般飲食(ランチ・ディナー)を行うレストラン事業を運営(下記【R】)
---------	---

韓国 Serafina NEW YORK Hajeong Seoul【Rのみ】  
 中国 SHARI MODERN JAPANESE CUISINE【Rのみ】

【R】: 通常のレストラン営業  
 【R夏】: 夏季限定営業  
 【R宴】: 各種宴会時のみ営業

ゲストハウス	モノリス	12
	アマンダ	6
	その他 ゲストハウス	4 (2)
式場		3
婚礼提携		2
ドレスショップ	NOVARESE	9
	ecruspose	6
レストラン		3
海外(レストラン)		2

( )は今後の開業件数  
 [ ]は新規を含む合計

**本件に関するお問い合わせ先**  
 (株)ノバレーゼ 広報担当: 野原 TEL: 03-5524-1199 FAX: 03-5524-1133  
 E-mail: nohara@novarese.co.jp