

報道関係各位

2021年11月30日



MAKINOHARA TABLE

牧の原モアに、2021年12月3日（金）グランドオープン！

～ 街のコンシェルジュがつなげる 未来の街づくり ～

《 牧の原テーブル 》

レストラン、シェアキッチン、コワーキングスペース、セレクトショップ

株式会社みなも（千葉県八千代市、代表取締役社長：岩崎 肇、以下「みなも」）は、戸田建設株式会社（東京都中央区、代表取締役社長：大谷清介、以下「戸田建設」）、株式会社ジー・ピー・アイ（千葉県八千代市、代表取締役社長：岩崎肇、以下「GPI」）と連携し、千葉県印西市にあるショッピングセンター牧の原モア（運営：株式会社千葉ニュータウンセンター）が2021年12月3日（金）新規オープンする、街のコンシェルジュ機能を備えた「牧の原テーブル」に**レストラン、シェアキッチン、コワーキングスペース、セレクトショップ**を新規出店いたします。



※牧の原テーブル 外観イメージ



※コワーキングスペース 内観イメージ

1.背景・目的

みなもは 2019 年「国土交通省・民間まちづくり活動促進・普及啓発事業」に新川ウォーターフロント共同企業体として採択を受け、千葉県の印旛沼から新川・花見川の水辺の活性化を目的に、流域の民間業者だけでなく行政職員も参加のもとワークショップを重ねて参りました。そこで得た「**既存の地域資源の有効活用**」「**地域的、経済的自立**」「**支え合う地域間ネットワーク**」というビジョンを掲げ2020年8月13日に法人化し、ウォーターフロントの基軸となる「道の駅やちよ」を中心に佐倉市や成田市と連携・活動を広げております。

牧の原モアフードコートの改修

千葉ニュータウンセンターは 2005 年に印西市に牧の原モアを開業し、スーパーマーケット、家電量販店、生活雑貨、衣料品等の物販店舗に加え、クリニック、習い事教室・学習塾、アミューズメント店舗等が揃い、日常使いに特化したショッピングセンターを運営することで、「地域生活の利便性の向上」や「より豊かな暮らしをサポートするためのサービスの提供」を目的とし運営を続けられております。

既存のフードコートの有効活用を検討されていた中、みなもの親会社である GPI が 20 年間続けてきた「まちづくり」の観点で踏まえた「レストラン」や「ショップ」の運営スタイルに共感いただき、飲食店テナントだけではなく「街のコンシェルジュ」を含めた「牧の原テーブル」の改修へと進むことになりました。

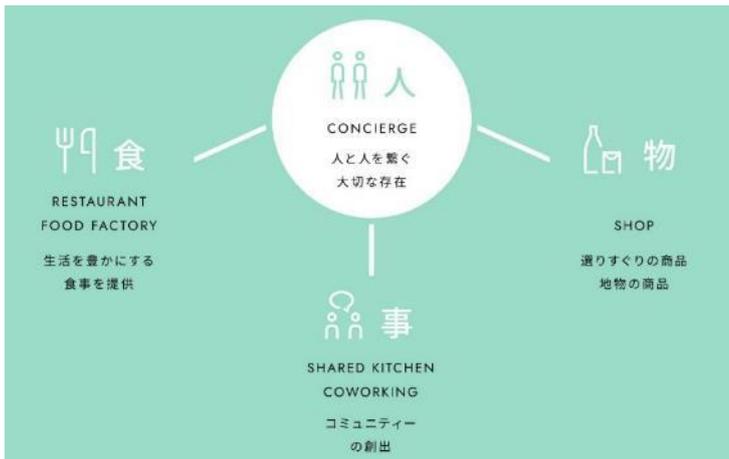
戸田建設との連携について

「牧の原テーブル」構想中に起こった新型コロナウイルスの感染拡大の影響により働き方改革が進められ、さらに在宅勤務が推奨されたことによる「ワークスペース不足」が全国的に報道されるようになりました。

働き方改革や with コロナ/after コロナの働き方が模索されている中で、戸田建設は「建築、土木、投資開発」をはじめとした事業を通して社会に貢献されており、みなものコンシェルジュを通じた新しい「街づくり」の構想にも共感していただいたことから、牧の原テーブルにコワーキングスペースをオープンする運びとなりました。

2.内容・特長

コンシェルジュ（人）がつなげる、3つの柱（食・事・物）



『コンシェルジュ：人』

コロナ禍で家族以外との接触を避けなければならなくなったことにより「コミュニケーション不足」が生じ、「長距離移動」が禁止されたことにより、自らの街の魅力を積極的に得ようとする機会が増えてきたと言われております。牧の原テーブルのコンシェルジュは「食」「事」「物」を通じて皆様の生活がより豊かになるような場づくりを目標に、教室やシェアキッチン、コワーキングの利用者同士が繋がり、新しいビジネス機会を創出する機会を支援いたします。

※中央：レストランシェフ、左右：コンシェルジュ

『柱1：食』

① レストラン（GPI）

みなもの親会社にあたる GPI が運営する「貝殻亭リゾート（千葉県八千代市）」は1980年創業のフランス料理店を始めとし、洋菓子店、ステーキハウス、セレクトショップ等を運営しております。彼らの培ってきた食のクオリティやノウハウを活かすことで確かな品質を守り、地域住民の方々の食体験の向上に貢献してまいります。牧の原テーブルでは昼から夜までのオールダイニングとして、素材の味を活かしたコンチネンタルメニューをお楽しみいただけます。



※レストランメニューイメージ



※客席イメージ

『柱2：事』

② シェアキッチン（GPI）

菓子製造業許可を取得している施設です。本施設で作った商品は一般向けに販売することが可能となり、牧の原テーブルのレストランやセレクトショップで提供/販売することも出来ます。また、作った商品をメニューに1日単位で気軽にお店をテストオープンすることもでき、ビジネスを始めるまでの出店をサポートいたします。この他、単発のお料理教室用のレンタルスペースとしてのご利用もでき、用途にあわせて利用することができます。

※牧の原テーブルの定めた諸条件を守り、事前に使用者登録を済ませた利用者様に限り

※そうざい製造業許可を取得しているキッチンはプロ使用となっております



③ コワーキング（戸田建設）

テレワークが定着しつつある中で、地域の皆様に快適なワークスペースを提供できるように様々な席を設けております。作業に集中したい方向けのソロワーク席やWeb 会議向けのブース、ハイカウンターテーブル席、ちょっと休憩できるソファ席を設置しており、仕事や勉強など、目的に応じて気軽に使えるワークスペースがあります。会社員や学生はもちろん、個人事業者やフリーランサー等様々な属性の方にご利用いただける空間に仕上がっています。

※コワーキングイメージ



『柱3：物』

④ セレクトショップ（GPI）

衣食住を通じて地域住民の方々の生活が豊かになる器やキッチン用品、全国の美味しいものなど、牧の原テーブルがセレクトした商品を取り揃えております。また、プロが扱うキッチン用品や調味料も特集する他、シェアキッチンで製造した商品の販路確保としての役割も担っており、スモールビジネスのスタートダッシュをサポートすることが可能です。

※レストランで扱う食器の販売も行う



3. 今後の展望

コンシェルジュを中心とした地域住民/事業者を巻き込んだコワーキングスペース、シェアキッチン、フードファクトリーを活用した定期的な交流イベント等を開催することで、印西市における地域の繋がりを強化することを目標としております。

そして、牧の原モア発の街おこしイベント等を実施していくことで、ここに集う地域住民の方々、事業者、自治体と協働で街の魅力を感じ・発見できるような場づくりを目指しております。将来的には隣接する市とも連携をし、千葉の魅力発信、観光客へのアプローチも視野に入れて活動をして参ります。

4. 本件に関する報道機関からのお問い合わせ先

会社名 株式会社みなも

電話番号 047-481-6227 ※株式会社ジー・ピー・アイ

E-Mail info@minamo-friends.com (担当窓口 岩崎/栗原)



参考

(1) 所在地・営業時間等、施設イメージ

- ・所在地 印西市牧の原 1 丁目 3 番 牧の原モア内
(北総線 印西牧の原駅北口 徒歩 3 分)
- ・営業時間 コンシェルジュ 10:00～15:00
レストラン 11:00～21:00
シェアキッチン 9:00～16:00
コワーキングスペース 9:00～19:00
セレクトショップ 10:00～16:00
- ・E-Mail makinohara-table@gpi-group.co.jp
- ・Web <http://makinoharatable.com/>



(2) コワーキング、シェアキッチンご利用料金（税込価格） ※ご利用予約に関しては牧の原テーブル Web サイトより

・コワーキングご利用料金

初期会員登録料 2,000 円 + 月額会員 8,000 円/月 または ドロップイン利用 400 円/時間

※無線 LAN、電源の利用は上記金額に含む ※ドロップイン利用の 1 日の上限は 1,500 円

・シェアキッチンご利用料金

1,100 円/時間、7,000 円/日（8 時間）

設備・備品：

○テーブル型冷蔵庫 ○冷蔵冷凍庫 ○炊飯ジャー ○ガスレンジ 3 口 ○キューブアイスメーカー

○小型レトルト釜 ○スチームコンベクション ○ブラストチラー & ショックフリーザー ○真空包装機

○充填機 ○金属探知機 ○電解水生成装置

(3) その他

【牧の原テーブル オープンキャンペーン】

開催期間：2021年12月3日（金）～12月12日（日）

①キャンペーン期間中の牧の原モアでのご利用レシート3,000円以上（税込、合算可）と、牧の原モアLINE公式アカウントの「トーク画面」をご提示いただいた方に、貝殻亭リゾート「出汁醤油」をお一人様おひとつプレゼント。

・引換時間：9：00～19：00

・プレゼント引換場所：陽の広場（牧の原テーブル正面入り口近く）

※プレゼントは先着2,000個となります、無くなり次第終了

②レストランで提供される「シェフのラーメン」通常850円（税込）→ 750円（税込）の特別価格に。

※11:00～15:00のご提供となります

～ 牧の原テーブル キャンペーン内容 ～

【レストラン】

開催期間：12/3（金）～15日（水）

■ランチタイム 11:00～14:00

期間限定スペシャルメニュー 1,500円（税込）

-シェフのおすすめワンプレート、まるごとオニオングラタンスープ、アフタヌーンティーより厳選デザート、食後のお飲み物

■アフタヌーンティー 14:00～数量限定

通常2,500円（税込）⇒ 2,000円（税込）

■ディナータイム 17:00～20:00LO

期間限定スペシャルメニュー 1,980円（税込）

-シェフのおすすめおつまみ4種、ラーメン、お好きなワンドリンク

【コワーキング】

開催期間：12/3（金）～12日（日）通常2,000円 ⇒ 初期登録料0円キャンペーン

【セレクトショップ】

開催期間：12/3（金）～12日（日）全品10%オフ（一部除外品あり）