

東京から発信する、滋賀県産食材の魅力。 水産業、農業、飲食業が夢を結ぶ「6次産業化」。

株式会社ゼロサン

滋賀を愛する若手事業家たちが「東京出店構想」を実現する

近江の水と土が育んだ湖魚や米、野菜の魅力をもっと広く知ってもらいたい。東京で新しい形の飲食店をオープンし、滋賀のファンを増やしたい。そんな夢を描く3人の若い事業家が出会った。水産業(株式会社鳥塚取締役)の鳥塚康弘氏、農業(吉田農園代表)の吉田道明氏、そして飲食業(株式会社nadeshico社長)の細川雄也氏だ。共に長浜市域の生まれ。年齢も近く、「ふるさと滋賀のため、長浜のために汗を惜しまない」という気持ちも同じだ。

この3人が共同し昨年11月、株式会社ゼロサンを設立した。「飲食店の東京出店を通じて近江の食材の普及を図ること」が目的だ。「ゼロサン」の社名には、0と3を「オーミ」と読ませる遊び心を

添えた。3人の代表者が近江の魅力为全国に発信し、「三方よし」を実践するとの意だ。

**湖国を、長浜を実感できる
東京・渋谷の「ご当地居酒屋」**

事業化の第一歩として間もなくオープンさせる新店舗のイメージはこうだ。東京の山手線沿線に開く和テイストのご当地居酒屋。渋谷の表通りから一筋入った店内に入ると、奥にしつらえた囲炉裏が目に入る。そこでは鳥塚が丹精を込めた子持ち小鮎やピワマスをはじめとする「旬の近江の食材」が薪で炙られている。小さな土鍋で一人前ずつ炊き分けて供される吉田農園の無農薬米。グリルで香ばしく焼かれる近江牛。

東京の一隅に出現した小さな居酒屋。そこにナデシコが培ってきた「近江の食材から新しい食文化を生む」ための創意



新鮮さが人気の株式会社nadeshicoの「近江野菜のパーニャカウダ」



稚魚の人工孵化から成魚育成まで手掛ける株式会社鳥塚の養殖場

務めるナデシコの細川社長。同社は「出店の地域により刺激を与える新しい食文化の創造」を追求し、滋賀の食材にこだわった創意あふれる料理を供する創作和食ダイニング「旬菜酒場 菜でしこ」やイタリアン居酒屋「近江バルnadeshico」などの飲食店を長浜や草津など滋賀県各地に展開している。業態ごとにターゲットを絞り込み、近江野菜のパーニャカウダなど女性に人気のイタリアンメニューを取り入れて、屈指の人気店に育て上げた。

次は、株式会社鳥塚の鳥塚取締役。同社は湖魚の付加価値をいかに高めるかに向き合ってきた湖魚養殖業者大手だ。種苗鮎(稚魚)や成魚の養殖場を全国に持つことでも知られている。「幻の子持ち小鮎」の復活に成功し、さらに希少魚のピワマスを養殖により普及させた取り組みも話題になった。

そして、吉田農園の吉田代表。消費者と交流できる直接販売にこだわり、代表銘柄「長寿米」をヒット商品に育てた。「低コスト・増収・外観品質の向上」に重きを置く在来の米づくりと異を唱え、「おいしくて感動できる」無農薬米の生産に力を注いでいる。

「おいしくて感動できる」無農薬米の生産に力を注いでいる。ゼロサン設立までを細川氏はこう振り返る。「発端は鳥塚さんが直面する課題だった。琵琶湖産の稚魚から育てた上質な鮎でさえ、その価値を市場で正

が注がれる。滋賀や長浜の色を外装や店内に出そうとすると渋谷の街に似合わない。「そういえば今日のメニューは滋賀県産のものばかり」と、食事を楽しんだお客さまが気付く仕掛けをゼロサンは施す。自社の鮎やピワマス、無農薬米の高付加価値化を目指すこの6次産業化構想は農林漁業の成長産業化、地域経済の活性化につながる「地方創生」の好事例として、2014年に設立された「しが6次産業化ファンド」の初めての出資案件にも採択されることになった。

「しが6次産業化ファンド」の初出資案件となり、私たちの東京出店構想に期待が寄せられています。微力ながらも地方創生にお力添えできるよう、全力を尽くして事業成功を目指します。



滋賀の食材が供される新店舗(イメージパース)

それぞれの強みを結集
ゼロサン設立への期待
 それぞれに強みを持つ、この3人を紹介しよう。まず、ゼロサンの代表取締役を

「その街に新しい食文化を提案できるか。この追求を怠らなかつたことが、滋賀県内でナデシコが成功できた理由だ」と思う。新店舗が東京で成功できた理由も、そこが決め手だ。「最先端の食」に馴染んだお客さまに、満足いただけるメニューや空間をいかに提案できるか。私が積み重ねた経験の真価が問われている」と、細川氏は決意を新たにしている。東京での1号店をまず軌道に乗せ、渋谷以外では滋賀や長浜色を前面に出すなど次の店舗展開も見据える。

「しが6次産業化ファンド」の初出資事業となり、私たちの東京出店構想に期待が寄せられています。微力ながらも地方創生にお力添えできるよう、全力を尽くして事業成功を目指します。

「東京の繁盛店で使われる食材というステータスが獲得できれば、当社の鮎やピワマスの市場での評価もぐんと高まる。京都や大阪に比べて、東京の市場の体質がオープンなもの魅力だ。嗜好の変化のためか、鮎の需要自体は減少傾向にあるが、東京出店を成功させて、この閉塞感を打破したい」と、鳥塚氏は期待を寄せる。

一方、吉田氏は「心血を注いだお米をどう食べてもらうかまで提案できる点が、農業生産者が飲食店経営に参加す

Profile

株式会社ゼロサン

- 本社/長浜市八幡東町185-1
- 設立/2015年
- 資本金/3,000万円
- 従業員数/3名
- 事業内容/飲食事業



代表取締役

細川 雄也氏(写真中央)

鳥塚 康弘氏(写真左)

吉田 道明氏(写真右)

Voice

「しが6次産業化ファンド」の初出資事業となり、私たちの東京出店構想に期待が寄せられています。微力ながらも地方創生にお力添えできるよう、全力を尽くして事業成功を目指します。

※しが6次産業化ファンド/当行と滋賀中央信用金庫、長浜信用金庫、湖東信用金庫、滋賀県信用組合、しがぎんりーす・キャピタル株式会社、株式会社農林漁業成長産業化支援機構が2014年9月に共同で設立した「しが農林漁業成長産業化投資事業有限責任組合」を通じて、6次産業化に取り組むお取引先への出資とともに、新たな加工や流通につながる農林漁業の生産性向上などに向けた総合的なサポートを目的として設立されたファンド。