



**YANMAR**

News Release  
報道各位

2017年12月11日

ヤンマー株式会社

## 知る・触れる・味わう体験を通して新しい食の豊かさを 提供する「YANMAR Premium Marché」プロジェクト始動



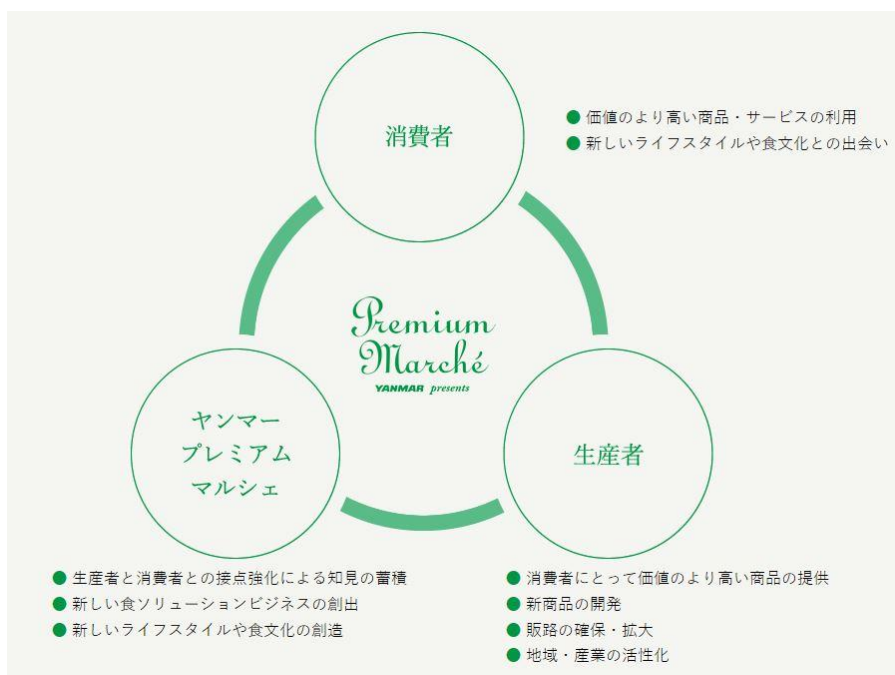
<「YANMAR Premium Marché」>

ヤンマー株式会社(本社:大阪市、社長:山岡健人)は、食の恵みをより身近に感じて頂くサービスを提供する「YANMAR Premium Marché」プロジェクトを12月11日に始動しました。情報発信型ウェブサイトでの物販やレストラン運営、ワークショップの開催など、一般消費者とより直接的につながる活動を開始し、豊かな食文化の醸成に貢献するとともにヤンマーとして新しい食ソリューションビジネスの創出を目指します。

当社は、人と自然のより豊かな未来「A SUSTAINABLE FUTURE」の実現を目指し、生産者と消費者をつなぐ青空市場や社員食堂の一般開放などの活動を行ってきました。これからも、既存事業の枠を越えた新規事業として、ブランド牡蠣「くにさき OYSTER」の販売や、バイオイノベーションセンター倉敷ラボでの試験作物の研究・生産、グルテンフリーの新食品素材「米ゲル」の商品化など、“食”に関する取り組みの領域を拡大してまいります。

## ■「YANMAR Premium Marché」を通じて目指す姿

農業機械や漁船などのメーカーとして多くの生産者と向き合ってきた当社は、「日本の農業・漁業をはじめとする一次産業の価値を高めるとともに、地方の活性化に貢献したい」という思いをもっています。食材を美味しく食べたい消費者と、より美味しく食べてもらいたい生産者をつなぐこと。ヤンマー独自のノウハウと技術で、消費者の期待を超える食を提供すること。新しい食体験を通じた今までにないライフスタイルや食文化を提案していくこと。当社は「YANMAR Premium Marché」の取り組みを通して、食と自然と人とをつなぎ、食の恵みで新しい豊かさを実現していきたいと考えています。



<「YANMAR Premium Marché」を通じて目指す姿>

## ■「YANMAR Premium Marché」コンセプト

食の恵みで、新しい豊かさへ。

豊かな食。

そのあり方が、変わりはじめています。

つくり手が、手間をかけてこだわりぬいた食材。

大地と海の、本物のおいしさ。

自然をいただくことは、いま、いちばんの贅沢です。

プレミアムマルシェは、食と自然と人とをつなぎます。

知る。触れる。料理する。味わう。

自然の中で、素材を育てる。

食のまわりにある、すべての瞬間を心躍る体験へ。

食に関わるあらゆる人の知恵と経験で支えていきます。

もっとおいしく。もっとワクワクと。

食べることにあらたな喜びを生み、

毎日に、人生に、これからの豊かさを創っていきます。

Premium  
Marché  
YANMAR presents

## ■「YANMAR Premium Marché」のコアとなるサービス

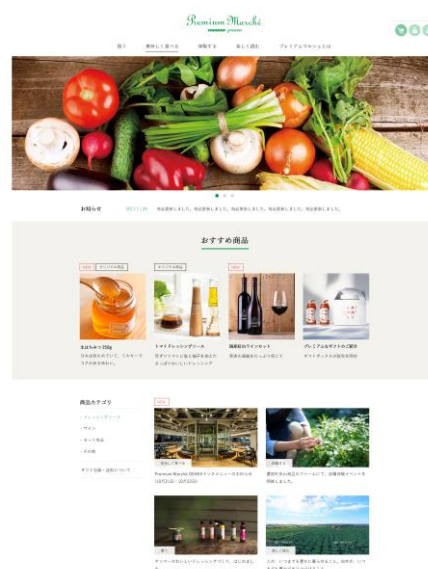
### ① premiummarche.com (プレマル.com)

ウェブサイト「premiummarche.com」では、「YANMAR Premium Marché」として毎月提案する「プレマル特選素材」についてのストーリーや美味しく食べるためのヒントを紹介し、生産者がこだわりぬいて作る食材についての理解を深め、より深く生産者につながる情報も掲載します。あわせて青空市場やワークショップなどのイベント情報なども紹介し、豊かな食文化の醸成を目指します。

また、ヤンマーグループで生産した野菜や果物を使用したドレッシングソースや、ヤンマーが協同研究を進めるフランスのBUZET農協のワインなど、プレミアムマルシェが厳選した加工品をネット販売します。さらにヤンマー独自の技術で開発・販売する、「くにさき OYSTER」や「ライスジュレ」の関連商品を追加し、「プレマル.com」でしか取り扱いのない商品開発で取扱商品の充実を図ります。

※12～1月の「プレマル特選素材」は、「かぶ(蕪)」(岩手県:琴畑かぶ、暮坪かぶ、矢越かぶ、大阪府:天王寺かぶら)と「短角牛」(岩手県たむら牧場)です。

URL: <https://premiummarche.com>



### ② Premium Marché 青空市場 (プレマル市場)

2013年から生産者と消費者を結ぶ場を提供するというコンセプトのもと実施してきた青空市場を発展させ、「プレマル特選素材」を中心に、こだわりの農作物の試食販売や、ウェブサイト「プレマル.com」にて販売中の加工品、フラッグシップレストランで提供するメニューの一部を販売するなど、食材との出会いをワクワクできる食体験へとつなげる食体験提案型市場として定期開催します。

日程: 毎月第3土・日曜日 10:30～15:00 (初回 12月16日・17日開催)  
場所: ヤンマー本社ビル1F



### ③ Premium Marché OSAKA (プレマルオーサカ)

2017年2月より、ヤンマー本社ビル12階の社員食堂を、毎週末ランチ時間帯に一般開放しているプレマルオーサカでは、「プレマル特選素材」などこだわりの食材を使った一汁三菜メニューを中心に提供します。中央の屋上庭園には「NPO法人 梅田ミツバチプロジェクト」の巣箱を設置しており、人の暮らしと自然の調和を体感しながら、ヤンマーの取り組みやプレミアムマルシェにこめた思いに触れていただく空間を提供します。

営業日: 毎週土・日曜日 11:00～15:00 (L.O14:30)  
場所: ヤンマー本社ビル12F



### ④ Premium Marché Restaurant 「RISTORANTE con fuoco」(プレマルレストラン)

プレミアムマルシェのコンセプトをこめた、ヤンマーグループ直営のフラッグシップレストラン「RISTORANTE con fuoco (リストランテ コン・フォーコ)」を2018年1月5日(金)にオープンします。プレミアムマルシェが選ぶ肉や魚介、農作物といった「プレマル特選素材」を中心に、素材本来の味を塩と火の力で愉しんでいただく、グリル料理中心のレストラン。con fuocoとは音楽用語で、「熱烈に・火のように」の意味です。





店 名 :「RISTORANTE con fuoco (リストランテ コン・フォーコ)」  
所 在 地 :大阪市北区茶屋町 4-4 茶屋町ガーデンビル 4F  
T E L :06-6373-8830  
営業時間 :17:00～23:00(ラストオーダー 22:30)  
定 休 日 :日・月曜日



#### ⑤Premium Marché 教室(プレマル教室)

学ぶ・つながる「体験型ワークショップ」

食材を知り、美味しく食べるための具体的なアイデアや、新しい食の楽しみ方を提案するワークショップをヤンマー本社ビル 12 階にて実施します。(2018 年 2 月初旬より開催予定)

#### ⑥Premium Marché FARMS(プレマルファーム)

育てる・触れる・学ぶ「体験農場」

大阪府豊能郡とよの町にて、ヤンマー遊悠ファームとして運営してきた農場をリニューアルし、田植えイベントや収穫体験などの様々な農業体験を提供します。(2018 年 3 月以降開催予定)

その他にも、消費者のニーズにあわせて順次拡充予定です。

#### <ヤンマーについて>

1912 年に大阪で創業したヤンマーは、1933 年に世界で初めてディーゼルエンジンの小型実用化に成功しました。以来、産業用ディーゼルエンジンを事業の柱とし、さまざまな市場へ商品・サービス・ノウハウを融合したトータルソリューションを提供する総合産業機械メーカーです。小型エンジン、大型エンジン、農業機械・農業施設、建設機械、エネルギーシステム、マリン、工作機械・コンポーネントの 7 事業を有し、グローバルにビジネスを展開しています。

「自然と共生し、食料生産とエネルギー変換の分野でお客様の課題を解決するとともに、未来へつながる社会とより豊かな暮らしへの貢献」をミッションステートメントに掲げ、世界の「都市」「大地」「海」の事業フィールドで、資源循環型社会“A SUSTAINABLE FUTURE”実現への貢献を目指しています。

詳しくは、ヤンマー株式会社ウェブサイト <https://www.yanmar.com/jp/about/>をご覧ください。

#### <注記>

ニュースリリースに記載されている内容は、記者発表時点のものです。最新の情報とは内容が異なっている場合がありますのでご了承ください。

---

#### 【本件に関するお問合せ先】

ヤンマー株式会社

ブランドコミュニケーション部 広報グループ

E-mail: [koho@yanmar.com](mailto:koho@yanmar.com)