

## 築167年の古民家を活用、伊根町の海の幸・山の幸を使ったメニューでおもてなし 京都・伊根町に「FUNAYA KAJIYA 神慈や」3/19オープン

株式会社mulberry（本社：宮城県仙台市、代表取締役：梶屋 拓朗）は2024年3月19日（火）、舟屋が立ち並ぶ京都府北部の伊根町に飲食店「FUNAYA KAJIYA 神慈や（ふなやかじや）」をオープンします。



築167年の古民家を飲食店に活用



地元食材を使用した料理

### ■築167年のリノベ古民家で食と文化を体感

店舗は、ペリー来航4年後の1857（安政4）年に建てられ、伊根町が所有する築167年の古民家（旧向井家）をリノベーションした伝統的建造物を活用しています。店舗がある伊根浦は、伝統的建造物保存地区に指定されており、伊根湾に沿って舟屋が多数立ち並び、その独特の景観が国内外の観光客に人気です。去年は、コロナ禍前を上回る約35万人の観光客が伊根町を訪れました。町内における飲食店不足の問題を解決しようとする伊根町の公募により、当社が飲食店の運営を担うことになりました。

素泊まりが多い舟屋民宿に宿泊する観光客や地元の方の利用を想定し、モーニング、ランチ、ディナーの全てに対応します。食材は、目の前の伊根湾で獲れる伊根ブリ、岩ガキ、アオリイカ、アカモクなど旬の魚介類をはじめ、伊根町で純国産鶏もみじを飼育する「三野養鶏」の卵や鶏肉、地元で栽培する野菜などを使用します。地産地消を推進することで、農業や漁業をはじめとする一次産業の活性化を促し、雇用や地域振興を生み出すことを目指します。

また、グループ会社の株式会社calfieldsが種子島（鹿児島）で黒毛和牛200頭を飼育し、高品質のブランド牛を安定供給できることから肉料理も提供します。初夏には、世界で最も高い評価を受ける黒毛和牛「尾崎牛」の生みの親である尾崎宗春さんから肥育方法の指導を受けて誕生する「梶屋牛」を提供する予定です。

屋号は、大河ドラマ「軍師官兵衛」やサッカーJリーグ京都サンガF.C.のスローガン書を手掛ける京都市在住の書家・祥洲先生に揮毫いただきました。店頭に掲げる暖簾は、京藍染師 松崎 陸さんに染めていただいています。建物や料理だけではなく、随所に日本の文化や伝統を感じていただけます。

### ■店舗概要

店 名：FUNAYA KAJIYA 神慈や（ふなやかじや）  
所在地：京都府与謝郡伊根町平田105  
電 話：0772-45-1248  
営業時間：モーニング 7：00～10：00（LO9：00）  
                  ランチ 11：00～15：00（LO14：30）  
                  ディナー 17：00～22：00（LO21：00）  
席 数：40席（個室あり、団体40名まで対応可）  
定休日：なし  
店舗面積：121.43平方メートル



（上）リノベーションされた店内



（右）京藍染師 松崎 陸さんによる暖簾

< 本件に関するお問い合わせ先 >

株式会社mulberry 担当：松本 TEL：080-3818-9526 EMAIL：katsuhiko.matsumoto@calfields-mulberry.jp

## ■メニューのご紹介（価格は税込）

### 【モーニング】



モーニング「和」 2,500円

- ・本日の焼き魚
- ・海鮮醤油漬け
- ・黒毛和牛旨煮
- ・出汁巻き
- ・本日のおぼんざい
- ・うずみ豆腐
- ・京野菜サラダ
- ・漬物
- ・汁椀
- ・御飯



モーニング「洋」 2,500円

- ・京都ポークベーコンと三野養鶏卵のエッグベネディクト
- ・グリルドソーセージ
- ・本日のおぼんざい
- ・京野菜サラダ
- ・ヨーグルト
- ・2種のドリンク
- ・フルーツ
- ・京野菜スープ
- ・コーヒー

### 【ランチ】



神慈や定食 2,500円

- ・黒毛和牛の低温調理ローストビーフ
- ・本日のお造り
- ・本日のおぼんざい
- ・京野菜サラダ
- ・漬物
- ・汁椀
- ・御飯
- ・甘味



お造り定食 2,800円

- ・本日のお造り盛り合わせ
- ・漬物
- ・汁椀
- ・御飯
- ・甘味



黒毛和牛すき焼 3,500円

- ・黒毛和牛すき焼
- ・本日のおぼんざい
- ・京野菜サラダ
- ・漬物
- ・汁椀
- ・甘味



贅沢海鮮丼 6,800円

- ・贅沢海鮮丼
- ・本日のおぼんざい
- ・漬物
- ・汁椀
- ・甘味

※限定10食



神慈や御膳 3,800円

- ・黒毛和牛と京野菜の陶板焼き
- ・本日のお造り
- ・本日の揚物
- ・本日の魚料理
- ・漬物
- ・汁椀
- ・御飯
- ・甘味

### 【ディナー】



神慈や晩餐 4,800円

- ・黒毛和牛と京野菜の陶板焼き
- ・本日のお造り
- ・本日の揚物
- ・本日の魚料理
- ・漬物
- ・汁椀
- ・御飯
- ・甘味



神慈やコース 8,800円

- ・本日の前菜盛り合せ
- ・本日のお造り
- ・本日の揚物
- ・本日の魚料理
- ・本日の肉料理
- ・御飯物
- ・漬物
- ・汁椀
- ・本日のデザート

※写真はイメージです。食材内容は季節やその日の仕入れ状況により変わることがあります。

< 本件に関するお問い合わせ先 >

株式会社mulberry 担当：松本 TEL：080-3818-9526 EMAIL：katsuhiko.matsumoto@calfields-mulberry.jp

## ■書家 祥洲先生プロフィール

祥洲/Shoshu

6歳から本格的に書を学び、伝統書、現代書、デザイン書、墨の抽象、そして現代美術まで独自の表現世界を確立。現代日本の代表的な書家の一人として国内外での受賞・個展多数。小学校図画工作教科書に収録、大河ドラマ「軍師官兵衛」や「AKB48」の題字、「伊勢神宮/式年遷宮」「日光東照宮」などでの奉納書、メルセデスベンツやアディダスなどのCM、その他多くのロゴ書なども手掛ける。

また「フェラーリ/Ferrari(イタリア)」公式映像、NHK国際放送制作番組「Corekyoto 書に生きる」、ドイツACT MusicのCDジャケットデザインなどが世界公開されている。地元京都では「京都サンガF.C.」と2014年以降毎年コラボを続け、近年では2023年4月開校の「京都市立開建高等学校」の校名を揮毫。

墨翔会主幹、墨集団翔Sho代表。1958年京都生まれ。

祥洲の墨の世界 <http://shoshu.jp>



「FUNAYA KAJIYA 神慈や」ロゴ



## ■京藍染師 松崎 陸氏プロフィール

松崎 陸 (まつざき りく)

1990年京都に生まれる。22歳の時にNYで藍染に出逢い、帰国後に愛媛県西予市で養蚕から手織り、和裁までを一貫して学ぶ。その後、江戸時代から続く染め工房 染司よしおかへ入門。染色の技術を磨き正倉院宝物の復元に携わる。染司よしおか独立後、大正時代に滅びた京都の藍(京藍)を当時の産地、栽培方法で復活させる。現在は天然染色の技法を使いアート製作を行い2023年には妙心寺 桂春院へ京藍壁観図を奉納。国内外のアーティストや企業とコラボ製作を進めている。



## ■株式会社mulberry メンバープロフィール

代表取締役 梶屋 拓朗 (写真左端)

株式会社mulberry代表取締役 株式会社Calfields代表取締役

学校法人グロービス経営大学院教員

東京外国語大学英米語学科中退。慶應義塾大学総合政策学部卒。

グロービス経営大学院経営研究科経営専攻修了。

日本GE (ゼネラル・エレクトリック)、グロービス経営大学院仙台校・福岡校運営責任者を経て現職。農業、畜産業、漁業の活性化による雇用と地域文化の創出を理念に、黒毛和牛繁殖、経産牛肥育、飲食店経営 (鹿児島、京都) を行う。種子島生まれ。



料理長 井上正人 (写真中央)

1971年6月19日生 京都府京丹後市出身

峰山高校卒業後、京都市内貴船の料理屋で修行したのち地元丹後に戻り寿司屋や間人の旅館で18年間料理長を務めた。2024年3月からmulberryに合流。FUNAYA KAJIYA 神慈やの料理長に就任。

店長 吉田優明 (写真右端)

1991年7月20日生 岡山県出身。

岡山理科大学専門学校を卒業後、2012年京都府宮津市の水族館「丹後魚っ知館」に就職。飼育員としてアザラシ、ペンギン、魚類を担当。2024年3月からmulberryに合流、FUNAYA KAJIYA 神慈やの店長に就任。

## ■運営会社

社 名：株式会社mulberry

代 表 者：代表取締役 梶屋 拓朗 本社所在地：宮城県仙台市泉区館4丁目13番地の1

設 立：2021年9月 資 本 金：43百万円 (2023年8月現在)

業 務 内 容：飲食業、インテリアデザイン業、経営コンサルティング業、教育事業

【運営7店舗】冷やしの肉そば 七代目 梶屋弥七、QUESTA E PIZZA/Mulberry COFFEE、TRATTORIA VESVIO、大衆イタリアン酒場 イルビッコロ バカーロ、韓国料理コグマ食堂、YOROCHÉ (以上、全て鹿児島市)、FUNAYA KAJIYA 神慈や (京都府与謝郡伊根町)

貴社媒体での掲載のご検討をお願い申し上げます。ご不明な点がございましたらお気軽にお尋ねくださいませ。

< 本件に関するお問い合わせ先 >

株式会社mulberry 担当：松本 TEL：080-3818-9526 EMAIL：katsuhiko.matsumoto@calfields-mulberry.jp