

生産者の思いがこもった 十勝の美味しさを提供。



彩りやあしらいに工夫を凝らした
盛りつけが、目にも美しいひと皿。

記念日やおもてなしにふさわしい、
洗練されたメニューと空間。

ウイシア(株)は、北海道十勝で牛の哺育から肥育まで一貫して行い出荷する(株)オークリーフ牧場グループの二社として2016年に設立され、帯広駅から車で約15分の十勝川温泉にて牧場直営のレストラン「大地の匠」を開店した。

「北海道開拓の先人たちが培ってきた十勝の恵みを味わっていただく」をコンセプトとした店内には、生産者をはじめ十勝の多彩なワンシーンを切り取った写真が象徴的に飾られている。提供される料理は十勝のさまざまな牛肉と地元産の旬野菜を使用したもの。中でも自社牧場でのびのびと育てられたブランド牛「未来めむろうし」は、脂肪の甘みと臭みのない肉質が人気を呼んでいる。

また、記念日などの大切な日にふさわしい店、地元の人々も生産者も自慢したくなるような店を目指し、建築デザインや内装には徹底的にこだわったという。そこには「レストランへの集客をきっかけに、十勝川温泉を活性化させたい」という代表・柏葉氏の強い熱意も感じられる。店舗は風景と調和しつつ存在感を放つ外観と広々としながらも温かみのある空間が特徴で、2017年のJCD(社)日本商環境デザイン協会)北海道支部のデザインアワードで最優秀賞に輝いている。



高い天井が開放的なフロア席。

未来の子供たちに、安全と安心を。 「未来めむろうし」に込めた願い。

「十勝は食の王国・食材の宝庫といわれるが、生産者によるその自覚が足りない。エンドユーザーに目を向けたらもっと意識は変わってくるはずだ」と言う柏葉氏。昭和62年からさまざまな生産情報をコンピューター管理してきた同牧場では、積極的にホームページでその情報を発信している。特にBSE問題を機に、牛肉業界において率先してトレーサビリティシステムの確立に取り組んできた。また、このシステムは未来の子供達に安心・安全な牛肉を提供することをコンセプトとして名付けられた「未来めむろうし」のブランド化にも大きく貢献している。

牛を育てる際、哺乳期は抗生物質無添加のミルクを与え、その後の肥育期には抗生物質無添加・非遺伝子組み換え・収穫後農薬不使用の原料にハーブを混ぜた飼料を与えている。「安全な餌を食べた牛だから、安心して食べられる美味しい肉になる」と信条は明快だ。ブランドを守るために、販売は牛の個体識別がより確実な1頭売りが基本。ホクレンの協力を得ながら関西を中心に販路を広げている。

さらに柏葉氏は海外にも目を向け、シンガポール・香港へ牛肉を輸出すると共に、シンガポールの旅行代理店と提携しインバウンド客の誘致にも積極的に取り組んでいる。地元に着した「大地の匠」は、選りすぐりの十勝ブランドを世界に発信するシヨールームの役割をも担う存在だ。



近隣には農家も多く、鮮度は保証付き。



㈱オークリーフ牧場では、生後2週間から7カ月の子牛を肥育している。



㈱HAオークリーフファームでは、7カ月から20カ月の牛を管理している。

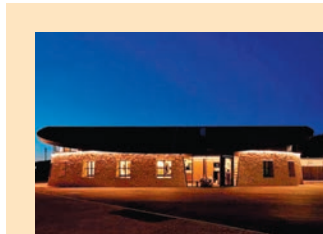


ウイシア 株式会社
代表取締役 柏葉 晴良

土地を拓いた先人への敬愛の念が深く、開拓時代から続く三代目で、牧場・飲食店などを手広く経営。インバウンドに対する環境整備と十勝食材の消費を促すことで、近隣農家への還元や雇用の創出を目指している。



採れたての地元野菜を使った数種類の料理が日替わりで並ぶ「お野菜ビュッフェ」。



ウイシア 株式会社 レストラン「大地の匠」

〒080-0262 北海道河東郡音更町十勝川温泉北13丁目1番地9
TEL:0155-67-1129
HP: <http://takumi.wishia.jp/>

 大地の匠
DAICHINO TAKUMI