
GREENCOLLAR からクラフトぶどうブランド「極旬」のローンチ

新たなぶどうの旬をつくる 極旬-裏旬-を新発売。

飲食店協業型 D2C 販売と海外販売を推進し、新たな農業のビジネスモデル確立へ。

季節が真逆の北半球（日本）と南半球（ニュージーランド）を行き来しながら生食用ぶどうの通年生産を行っている株式会社 GREENCOLLAR（本社：東京都中央区、代表取締役 大場修、小泉慎、鍋木裕介 以下「GREENCOLLAR」）は、クラフトぶどうブランド「極旬」をローンチし、新たなぶどうの旬をつくる 極旬-裏旬-を3月から販売開始します。これに伴い、国内3店舗の飲食店とコラボしてオリジナルメニューを開発し提供、さらに、コロナ禍でビジネスモデルの転換期を迎える飲食店と協業した新たなレベニューシェアモデルでの D2C 販売を導入することで、GREENCOLLAR と協業していただく飲食店との持続可能なビジネスモデルの構築を推進します。

GREENCOLLAR はこれらの取り組みを通じて、新たな農業のビジネスモデルの確立を目指します。



TOPICS

1. クラフトぶどうブランド「極旬」を発表。もう一つのぶどうの旬、「裏旬」とは？
2. 「極旬」と人気飲食店のコラボメニュー発売。レベニューシェア型 D2C 販売による飲食店とのエコシステム構築
3. 株式会社日本農業と協業し、シンガポール、中国へ「極旬」進出

【TOPIC 1】

クラフトぶどうブランド「極旬」をローンチ。もう一つのぶどうの旬、「裏旬」とは？

<「極旬」とは>



極 GOKU SHUN 旬

『極旬』は、日本の山梨県とニュージーランドのホークス・ベイ地区、地球の北半球と南半球の両極で、育てています。

「旬」という字は「日」を「包む」と書きます。

たっぷりと陽の光を浴びて、おいしさをぎゅっと包み込んだぶどうです。地球の旬を極める。その結果生まれたのが、日本品種のクラフトぶどうブランド『極旬』です。

< 表旬とは？ >

フルーツ王国と呼ばれる山梨県は、日照時間が長く、降雨量が少ない、ぶどう出荷量日本一を誇る名産地。その土地で熟練の栽培技術をもって、日本の旬の季節に育てられたクラフトぶどうが、「極旬-表旬-」です。

< 裏旬とは？ >

ニュージーランドのホークス・ベイ地区は山梨県よりもさらに日照時間が長く、降雨量が少ない、ぶどうの生産適地。恵まれた環境の中、日本の熟練技術で育てられた日本品種のクラフトぶどうを、こっそりおいしく、たのしむ裏技、それが「極旬-裏旬-」です。

< 極旬-裏旬- 品種 >



バイオレットキング

原産国:日本 親品種:シャインマスカット×ウィンク

赤ぶどうの“王様”

たっぷりと果汁が詰まった、鮮やかな紅色の超大粒ぶどうです。シャインマスカットの「粒が大きく」、「甘い」という特徴と、ウィンクの「爽やかな酸味」という特徴が絶妙にブレンドされた品種です。



巨峰

原産国:日本、親品種:石原早生(大玉キャンベル)×センテナリアル

“元祖”大玉ぶどう

種がなく、粒は大きく、果肉はしまっていて多汁。豊かな香りと甘み、そしてほんのりとした酸味が広がります。裏旬巨峰は皮ごと召し上がっていただけます。

< ブランドツール >



これまで、ぶどうは品種と産地で選ぶ、というのが一般的な買い方でした。GREENCOLLARの育てる極旬は、企業・ブランドのコンセプトに共感し手にとっていただきたい、という思いからブランドを表現するツールにもこだわっています。全体として、ぶどうのクラフトカや、農業の手触り感を体験していただけるようなデザインにしています。商品パッケージは、手前に向かってスリットが降りてくることで、ぶどうを宝石のように見立て、大切なものを開ける感覚、開けた時の喜びを感じていただきたいという思いが込められています。また、スタッフTシャツも農家としての誇りをもてるよう、農業のワークウェアらしい肉厚な生地と都会的なシルエットを融合しています。

< 極旬 WEB / Instagram >

極旬 WEB : <https://gokushun.com>

Instagram アカウント: @goku.shun <https://www.instagram.com/goku.shun/>

【TOPIC 2】

「極旬」と人気飲食店のコラボメニュー開発。新型コロナウイルスの蔓延により、ビジネスモデルの転換期を迎える飲食店と、レベニューシェア型 D2C 販売の実証実験開始

国内3店舗の飲食店とコラボレーションを行い、極旬-裏旬-を使用したオリジナルメニューを開発、提供いたします。季節が逆のニュージーランドから届いた、極旬-裏旬-バイオレットキング、巨峰を使った、フルーツケーキやフルーツサワーなどを楽しんでいただけます。

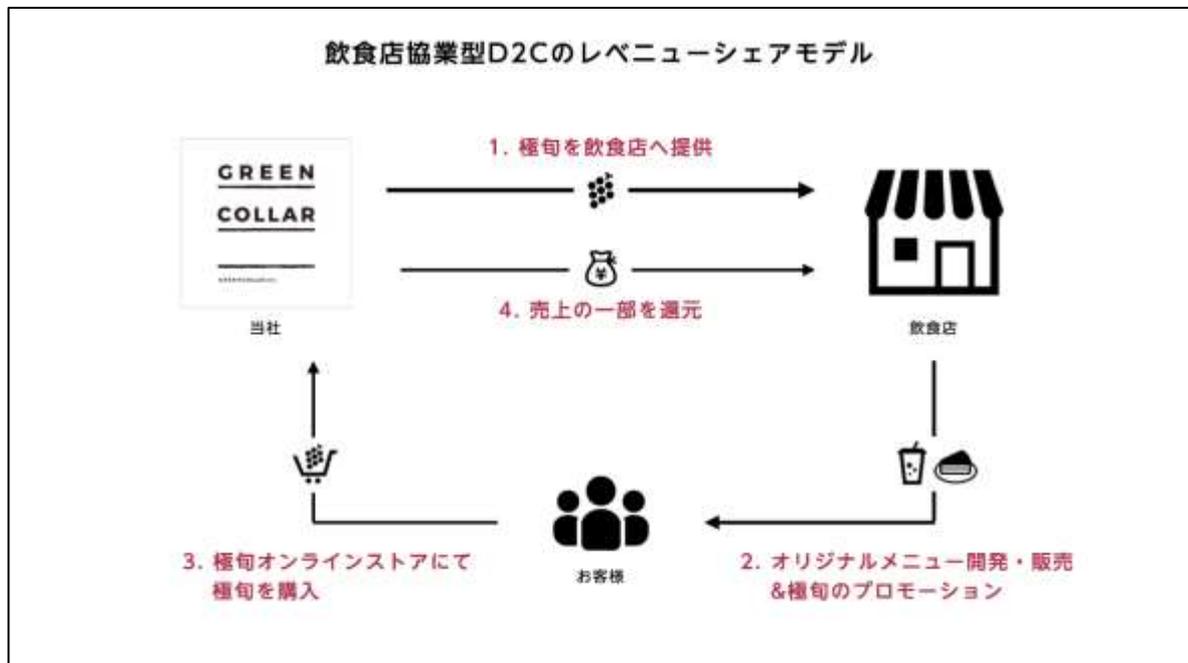
< 飲食店とのレベニューシェアモデルによる極旬の D2C 販売 >

ユニークなコンテンツとなる極旬-裏旬-を飲食店に提供し、オリジナルメニューを開発します。飲食店はオリジナルメニューの提供時にお客様へ極旬-裏旬-の魅力を説明、極旬オンラインストアへの誘導を行います。GREENCOLLAR は飲食店からの集客に対して、極旬オンラインストアの売上の一部を飲食店に還元します。

新型コロナウイルスの蔓延により、飲食店のビジネスモデルが転換期を迎える中、飲食店をお客様との重要なタッチポイントと位置づけるとともに、飲食店の新たな収益モデル構築に貢献します。

Win-winのエコシステム構築を目指し、今後さらにコラボレーション先を広げていく予定です。

今後も GREENCOLLAR の事業内容、極旬のコンセプトに共感いただけるコラボレーション先を募集していきます。



< 飲食店とのコラボ >

① **CAFE SANS NOM AKASAKA**（住所：東京都港区赤坂6丁目16-4）

<https://cafesansnom.net/>

② **THE MARKET Sour Lab.**（住所：大阪府大阪市大正区三軒家西1丁目1-14 TUGBOAT_TAISHO
フードホール内）

<https://tugboat-taisho.jp/food/306/>

③ **LAUMELIA**（住所：千葉県浦安市日の出5丁目7-5 メルセデス・ベンツ浦安店併設）

<http://www.laumelia.jp/>

① CAFE SANS NOM AKASAKA



東京・赤坂にあるコーヒーとチーズケーキが美味しい、CAFE SANS NOM AKASAKA。

そこは「名前のないカフェ」。コーヒーを飲みながら。お酒を飲みながら。音楽を聴きながら。読書をしながら。時にはカフェとして。時にはバーとして。ゆっくりとおくつろぎください

コラボレーションメニュー



極旬巨峰のレアチーズケーキ

生地にも極旬巨峰を使用し、クリームチーズと極旬巨峰の甘みと酸味のバランスが絶妙で、滑らかな口どけ。ケーキの上には生の極旬巨峰を乗せており、極旬巨峰の旨みを丸ごとお楽しみいただけます。

クラフトの部分にもこだわり、アーモンドと大麦を使って仕上げしております。



極旬巨峰のブラウニー

外側はさっくりと焼き、内側はテリーヌのような、なめらかな食感。中に極旬巨峰が加わることで、より食べ応えのある、ぎっしりと旨みが凝縮されたブラウニー。小麦粉やバターは使わずに、米粉と米油を使って仕上げしております。

販売期間：2021年3月15日（月）から2021年4月4日（日）まで

バイオレットキングを使用したメニューは2021年4月5日（月）から提供予定です

※予定提供数量が完売した場合は、早期終了する可能性があります

②THE MARKET Sour Lab.



THE MARKET Sour Lab.は農家さんとお客さまをつなぐサワー専門店。旬の国産フルーツにとことんこだわった「フルーツ」×「サワー」の化学反応をお楽しみください。農家直送のフルーツは、まさに新鮮そのもの。一番美味しい状態の「旬」のフルーツを使用します。

コラボレーションメニュー



極旬巨峰サワー（写真左）

生の極旬巨峰を荒くつぶし風味を立たせて、プレーンサワーでシンプルに。極旬巨峰のおいしさを丸ごと楽しめる一杯です。

極旬桜ゼリーサワー（写真右）

桜シロップをベースに、極旬巨峰でつくったゼリーと花びら浮かべた春を感じるスイーツサワー。ゼリーを崩しながら、桜の香りと極旬巨峰のおいしさをご堪能いただけます。

販売期間：極旬巨峰サワー 2021年3月7日（日）から2021年3月26日（金）まで、

極旬桜ゼリーサワー 2021年3月27日（土）から2021年4月15日（木）まで

バイオレットキングを使用したメニューは2021年3月27日（土）から提供予定です

※予定提供数量が完売した場合は、早期終了する可能性があります

③LAUMELIA



オリジナルブレンドのコーヒーや食材にこだわったお料理をご提供いたします。明るく開放的な店内では、まるでリゾートに来たかのように優雅な気分を味わいながらメルセデスの魅力を思う存分ご堪能いただけます。ここにしかない贅沢をぜひ、ご体感ください。

コラボレーションメニュー



極旬巨峰のムース（写真左）

極旬巨峰をふんだんに使い、ムース、コンポート、ゼリーと一つで様々な味が楽しめるデザートです。

極旬巨峰スムージー（写真右）

試用しているのは極旬巨峰と氷のみ！！

極旬巨峰を贅沢に使ったフローズドリンクです。

販売期間：2021年3月15日（月）から数量限定で販売、なくなり次第終了

※バイオレットキングを使用したメニューの販売は行いません

【TOPIC 3】

株式会社日本農業と協業し、シンガポール、中国での「極旬」の販売

株式会社日本農業（本社：東京都品川区、代表取締役：内藤祥平）との協業第二弾として、極旬の海外での認知拡大、日本品種の農作物の価値向上を目的として、シンガポール、中国で極旬-裏旬-のテスト販売を開始いたします。

中国では現地高級スーパーでの販売を予定しており、シンガポールではシンガポール伊勢丹スコッツ店（住所：350 Orchard Road Shaw House Singapore 238868）で販売します。

このテスト販売を通じて各国での極旬-裏旬-のポテンシャルを調査するとともに、日本品種の農作物の価値向上に貢献いたします。

■ GREENCOLLAR について

GREENCOLLAR は、季節が真逆の北半球（日本）と南半球（ニュージーランド）で、シャインマスカット系の品種をはじめとした高品質な日本品種の生食用ぶどうを大規模に生産し、通年で“旬のぶどう”を世界へ販売する事業を推進しております。本事業を通じてホワイトカラーでもなくブルーカラーでもない、「より人間らしく、自然と生きる＝“グリーンカラー”」という、これからの時代に向けた新しいライフスタイルを実現し、世界でオンリーワンの生食用ぶどうカンパニーとして、新たな農業のかたちの実現を目指しています。

季節が真逆の北半球（日本）と南半球（ニュージーランド）を行き来しながら生産を行うことで生産性の向上、技術力の向上が可能となり、海外販売、飲食店協業型のD2C販売により、持続可能な事業成長を目指します。

GREENCOLLAR は新しい農業のかたちを作り上げることで、日本の農業の持続的発展に寄与いたします。

■ 会社情報

株式会社 GREENCOLLAR

所在地 | 東京都中央区日本橋室町三丁目2番1号

設立日 | 2019年12月25日

代表取締役 | 大場修、鍋木裕介、小泉慎

WEB | <http://www.greencollar.jp>



GREENCOLLAR NEWZEALAND LIMITED ※株式会社 GREENCOLLAR の100%子会社

所在地 | 45 Queen Street, Auckland 1010, New Zealand

設立日 | 2020年1月31日

代表取締役 | 小泉慎

取締役 | 大場修、鍋木裕介、Tracy Hickman

■ 三井不動産グループの事業提案制度「MAG!C」について

三井不動産グループの「イノベーションを起こすDNA」を再起動し、「不動産業そのもののイノベーション」を全社的に推進していくため、2018年度に創設した制度です。

提案者が事業責任者となり、自ら提案した事業を推進することを原則としております。

■ 三井不動産グループのSDGsへの貢献について https://www.mitsufudosan.co.jp/corporate/esg_csr/

三井不動産グループは、「共生・共存」「多様な価値観の連繋」「持続可能な社会の実現」の理念のもと、人と地球がともに豊かになる社会を目指し、環境（E）・社会（S）・ガバナンス（G）を意識した事業推進、すなわちESG経営を推進しております。当社グループのESG経営をさらに加速させていくことで、日本政府が提唱する「Society 5.0」の実現や、「SDGs」の達成に大きく貢献できるものと考えています。

*なお、本リリースの取り組みは、SDGs（持続可能な開発目標）における3つの目標に貢献しています。

目標 2 飢餓をゼロに
目標 8 働きがいも経済成長も
目標 17 パートナーシップで目標を達成しよう



【プレスリリース画像のダウンロードサイト】
<https://www.mitsuifudosan.co.jp/press/>