

【プレスリリース】

2017年3月30日

報道関係者各位

## 【指定管理】(株)セオリー「富山市自然活用村 古洞の森」の指定管理受託。

### ～2017年4月1日より運営開始。地酒と食にこだわる施設づくり。～

日本酒に特化した飲食店「方舟」を首都圏に展開する株式会社セオリー(本社:東京都中央区 以下セオリー)は2017年4月1日より「富山 古洞の森」の指定管理者として運営を開始します。地元産の食材と富山の地酒にこだわった施設作りを目指します。



温泉やBBQ場施設が一箇所に  
あつまった自然公園。



豊富な日本酒のラインナップは  
セオリーならではの。



富山県自慢の海鮮を  
BBQで堪能できる。

## セオリーの持つ「酒」と「食」への強みを活かして 地産地消メニューへ改革、地酒イベントを開催予定。

### リニューアル内容

#### 1. BBQメニューに「天然のいけす」富山湾の新鮮な魚貝をプラス。

既存のBBQメニューは焼肉がメインでしたが、この度から「天然のいけす」といわれる富山漁港より直送された魚介と、清流「庄川」と「神通川」で取れた天然鮎がメニューへ加わる予定です。焼きたての香ばしいサザエや魚、ふっくらとした天然鮎の塩焼きは絶品。富山ならではの贅沢品です。

#### 2. セオリーの利酒師が率いる「利き酒コンテスト」や「蔵元の会」を開催。

当社の強みは何と言っても「日本酒の蔵元との繋がり」。県内全蔵元と取引可能です。施設内の飲食店「レストラン古洞」のメニューにも、都内では入手困難な富山の地酒がメニュー入りいたします。また日本酒が美味しく円熟する秋には、当社に所属する「利酒師」による「利き酒コンテスト」、蔵元をお招きして地酒と食を楽しむ「蔵元の会」を開催する予定です。

#### 3. 土地の食材を活かしたお料理を提供。自慢の地産地消メニューが登場。

旅行者が旅先の食に求めるものは、やはり「その土地らしさ」。首都圏で県内の食材を活かした多くのメニューを開発している当社の強みを発揮し、「富山牛」や「池多りんご」、「地場野菜」、「エゴマ」を使用した新しいメニューが登場する予定です。

広報担当者名: 株式会社セオリー  
管理部 佐藤真貴子(サトウマキコ)  
TEL: 03-6264-0790 FAX: 03-6264-0791  
<E-mail> m-sato@ceory.co.jp

#### <会社概要>

代表取締役社長 原 誠志  
【事業内容】飲食事業16店舗/宿泊事業7施設/物販事業3店舗/ネット販売事業 新潟・長野・富山・石川・福井の北信越5県に特化し、その土地の「食と酒」をコンセプトにした事業を展開。  
【HP】<http://www.ceory.co.jp/>