

2024年6月28日
株式会社 mulberry

京都「WAGYU KAJIYA 神慈や」 2024/7/8 グランドオープン < With English Translation > 築 120 年の京町家で、種子島発黒毛和牛「梶屋牛」や伊根直送の魚介を 京都の伝統工芸品に囲まれて堪能 = <メディア限定> 試食会のご案内 =

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 7 月 8 日（月）京都市内中心部に「WAGYU KAJIYA 神慈や（かじや）」をオープンします。築 120 年を超える京町家を改装した店内で、種子島発の黒毛和牛「梶屋牛（かじやぎゅう）」や京都府北部の伊根町から直送する魚介類を使った創作料理をご提供します。

※英訳及びメディア限定の試食会のご案内は添付資料をご確認ください



築 120 年の京町家をリノベーションした店内(左)、「梶屋牛」を使った料理(右)

■ 一次産業×文化の発展と保全に取り組む「神慈や」

株式会社 mulberry は、農業・畜産業・漁業を生業とする地域の一次産業とそこから生み出される食材を使ったオーセンティックな飲食事業を垂直統合することによって競争力と持続力ある雇用を地域に創出し、食・酒・工芸・民芸・祭り・方言など地域文化への誇りと活気にあふれる地域づくりに貢献することを理念としています。

2024 年 3 月には京都府与謝郡伊根町において、ペリー来航の 4 年後に建てられた古民家での飲食事業公募にて採択され「FUNAYA KAJIYA 神慈や」をオープンしました。この度、京都市内中心部、烏丸六角に「神慈や」2 店舗目となる「WAGYU KAJIYA 神慈や」をオープンいたします。

店名には、すべてのご縁に対する感謝の想いと、地域に息づく生活様式や街並み、人生を彩り豊かにする文化・伝統工芸、また食生活を支える一次産業生産者をリスペクトするとともに慈しみ、その保全と発展に貢献していくという意味を込めています。

■ 種子島発の黒毛和牛「梶屋牛」と伊根町直送の旬の魚介類

WAGYU KAJIYA 神慈や はこだわりの食材でみなさまをおもてなしいたします。種子島の自社牛舎で飼育した黒毛和牛「梶屋牛」をご賞味いただけます。また伊根産ブランド岩ガキ<夏珠（なつみ）>や日本三大鰯の一つである<伊根ブリ>など伊根から直送する旬の魚介類。京の伝統野菜を使った目にも美しい創作料理をご提供します。

お料理に合わせるドリンクも種類豊富に「京都のお酒」を取り揃えました。日本酒はもちろん、クラフトビール、ワイン、ジン、ウィスキーに至るまで、歴史ある酒蔵から新進気鋭の醸造所まで幅広くラインナップしております。

<メニュー例>

①黒毛和牛の逸品数々

種子島育ちの黒毛和牛を使用したステーキ、ローストビーフ、肉寿司、しゃぶしゃぶなど各種メニューをご堪能いただけます。豊かな自然に囲まれた種子島の自社牛舎は鹿児島県で最優秀と評される衛生管理を誇り、自然配合飼料と牧草のみを使い、スタッフは愛情豊かに牛たちを育てています。生産からお店まで垂直統合で管理された梶屋牛をお客様の御前にお届けします。



伊根岩ガキ「夏珠」

②伊根岩ガキ「夏珠（なつみ）」

非常にきれいな水質の伊根湾で天然と変わらない状態で丹精込めて養殖された4年物。えぐみがなくマイルドな口当たりで、濃厚かつミルクィな味わいが特徴です。

③神慈や 松花堂御膳

京都が守り続けてきた伝統の一つが茶懐石料理。その茶懐石料理のエッセンスを松花堂の彩と味わいに詰め込みました。具材は旬の食材を始め黒毛和牛や新鮮な魚介、京野菜、おばんざい料理とバラエティー豊か。京都の庭園のような見た目の美しさもあわせてお楽しみください。



神慈や 松花堂御膳

■種子島育ちの黒毛和牛「梶屋牛」とは

世界一の和牛として名高い「尾崎牛」を生み出す尾崎宗春氏の指導の下、自社の経産牛をビーラのしぼり粕を中心とした自然配合飼料で肥育される「梶屋牛」燦々と輝く太陽、豊富な雨、ミネラルをたくさん含んだ海風で生き活きと育ったオーギ（サトウキビ）の搾りかす（バガス）は牛舎の敷料、トップ（葉）やセビ（精脱作業副産物）は天然飼料となり、牛の堆肥はオーギ畑に戻されます。オーギと黒毛和牛の完全循環型の生業が梶屋牛を支えています。

※平成 26 年鹿児島県農場環境衛生コンクール最優秀賞受賞

※尾崎牛：<https://www.ozaki-beef.com/?mode=f3>



自然豊かな種子島の牛舎



黒毛和牛「梶屋牛」



衛生的な牛舎

■ 次の 100 年も続く `古きよきもの、新しきよきもの、`

築 120 年以上経つ京町家を趣は残しつつリノベーションした店内を彩るのは、京都に所縁のある作家の作品です。

大河ドラマ「軍師官兵衛」などを手掛けた京都市在住の書家・祥洲氏による屋号や、京藍染師の松崎陸氏による弁柄染めの暖簾をはじめ、建具や備品に至るまで時間が経つほどに馴染んでくる素材やテクスチャーを採用しました。そこに加えて軽やかな照明器具などを取り入れることで、京町家の伝統を残しつつ新たな表情でお客様をお出迎えいたします。

■ 店舗概要

店舗名 : WAGYU KAJIYA 神慈や (かじや)
オープン日 : 2024 年 7 月 8 日 (月)
所在地 : 京都市中京区烏丸六角西入ル骨屋町 150-1
電話 : 075-746-3755
営業時間 : ランチ /11:00~15:00(LO14:30)
ディナー/17:00~22:00(LO21:00)
席数 : 49 席
(内訳)
1 階 : カウンター11 席・テーブル 8 人席×1・個室 4 人席×1
2 階 : テーブル 4 人席×2・個室 6 人席×1・和室 1 (6 人席×2)
定休日 : なし
アクセス : 京都市営地下鉄烏丸線「烏丸御池」駅 徒歩 5 分
阪急京都線「烏丸」駅 徒歩 6 分
店舗面積 : 131 m²
Instagram URL : https://www.instagram.com/wagyu_kajiya/



Instagram QR
@wagyu_kajiya

■ 会社概要

会社名 : 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
設立 : 2021 年 9 月
資本金 : 78 百万円
従業員数 : 52 名 (2024 年 5 月現在)
事業内容 : 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
Mail : wagyukajiya@gmail.com

-自社運営店舗-

<鹿児島県鹿児島市>

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 バーカロ
韓国料理コグマ食堂
YOROCHE

<京都府与謝郡伊根町>

FUNAYA KAJIYA 神慈や



「FUNAYA KAJIYA 神慈や」

グループ会社 : 株式会社 wilberry / 株式会社 calfields

— 報道関係者お問い合わせ先 —

株式会社 mulberry 広報事務局 (担当: 大石)
Mail: ayamioishi416@gmail.com Tel/080-3131-8922