

報道機関各位

長岡市地方創生推進部
広報・魅力発信課長



長岡市

地元企業や農家と連携し、地域の食をアップデート！

SUZUGROUP 鈴木代表らが市長を訪問

長岡市を拠点に活動するSUZUGROUPは、地域の食文化を軸にした、地元企業との連携した取り組みなどが評価され、2024年にグッドデザイン賞^{*1}、2025年1月にジャパントラベルアワード^{*2}を受賞しました。

現在、地域に根ざした居酒屋やカフェの運営のほか、昨年11月に三島地域の老舗味噌蔵「柳醸造」を事業譲受、12月には宮内・摂田屋地区に築150年を超える古民家をリノベーションし、ベーカリーレストランをオープンしました。さらに建設中のミライエ長岡東館内に「グローサリー」「デリカデッセン」「レストラン」を組み合わせた食の複合施設をオープンします。

このたび、代表の鈴木将さんらがこれまでの想いや取り組み、今後の展望などを伝えるため、市長を訪問します。

つきましては、下記のとおり概要をお知らせしますので、ぜひ取材くださるようお願いいたします。

SUZUGROUP 鈴木代表らが市長を訪問

- | | |
|---------|--|
| 1 日 時 | 2月4日（火）午前11時から 30分程度 |
| 2 会 場 | アオーレ長岡東棟4階 第一応接室（長岡市大手通1-4-10） |
| 3 訪 問 者 | 有限会社 寿々瀧 代表取締役 鈴木将さん 事業本部長 高橋 直樹さん アシスタントマネージャー 山岸彩さん 柳醸造 櫻井恵さん |



4 内 容

- ・これまでの取り組みとグッドデザイン賞について
- ・HAKKO HOUSE ジャパントラベルアワード「観光開発部門賞」受賞
- ・発酵醸造のまち長岡の取り組みへの貢献
- ・老舗味噌蔵「柳醸造」の事業譲受
- ・新店舗「WILLOW HOUSE（ウィロウハウス）」の開店
- ・ミライエ長岡での展開



※1 グッドデザイン賞

日本で唯一の総合的なデザイン評価・推奨のしくみ。これまでのグループの取り組みであを導き、食育や観光など、地域発展に向けたビジョンを描くシステムが「ローカルデザイン」の核となると評価された。

※2 ジャパントラベルアワード

観光からより良い社会をつくることを目的としたアワード。

地域の企業や農家と連携し、地域特有の食文化を軸にした観光づくりが大きく評価された。

問い合わせ：広報・魅力発信課 佐藤
TEL 0258-39-5151

SUZU グループについて

食を通して、多岐にわたる地域貢献に携わる SUZUGROUP グループ代表の鈴木将さんがこれまでの取り組みが評価され、2024 年にグッドデザイン賞を受賞。市政とも関わる最近の動きについても報告します。

■これまでの取り組みとグッドデザイン賞について

地域に根ざした居酒屋から始まった飲食店事業は、ファミレスやカフェ・観光案内所を併設したスタンドバーなど、現在では 11 店舗に拡大。それぞれ異なる業態で地域の食を提供しながら、生産者と連携したフィールドワークや学校での授業など、様々なアプローチで地域の食を伝える活動を実施している。

地域の食を現代でも楽しめる形にアップデートする「UPDATE OUR LOCAL」という考え方を軸にした、これまでにない地域の食の継承とビジネスを両立させた持続可能性の高い取り組みが評価され、2024 年のグッドデザイン賞を受賞。



■ HAKKO HOUSE ジャパントラベルアワード※「観光開発部門賞」受賞

雪国の暮らしの中で育まれてきた保存食と発酵文化を伝えるシェフが運営する、プライベートレストラン兼宿泊施設。地域の企業や農家と連携し、地域特有の食文化を軸にした観光づくりが大きく評価された。

※ジャパントラベルアワード

観光からより良い社会をつくることを目的としたアワード。観光における 多様性、公平性、包括性、サステナビリティ、インバウンドへの取組みを審査し、ただの観光地ではない「感動地」として、グランプリ、部門賞等を選出するもの。応募数 196 のうち 11 が受賞。



■発酵醸造のまち長岡の取り組みへの貢献

平成 30 年度から長岡市の発酵醸造のまちのプロモーションに当初から参画し、発酵にまつわる商品や店舗を展開している。

昨年は、長岡農業高校や附属小学校と積極的にコミュニケーションをとり、授業の一環で HAKKOtrip で販売するおにぎりやお弁当の開発を行う。発酵をきっかけにしながら地元の魅力を再認識することで、若い世代の地域への愛着形成にも寄与している。



■老舗味噌蔵「柳醸造」の事業譲受

2024 年 11 月 30 日に三島地区で 130 年以上続く老舗味噌蔵の事業を引き継ぐ。今後は、“地域の食”を守るため、味噌蔵の存続だけでなく、多方面に向けてあらゆる表現をしていく。



■新店舗「WILLOW HOUSE(ウィロウハウス)」の開店

2024 年12月に宮内摂田屋地域、旧三国街道沿いにある築 150 年以上の空き屋をリノベーションして、ベーカリーレストランを開店。美味しさだけでなく、環境にも負担が少ない食のあり方を考え、発酵や循環をテーマにサステナブルレストランを目指している。



■ミライエ長岡での展開

2023 年、ミライエ長岡に BOOKMARKS CAFE

2026 年には、ミライエ長岡東館内に「グローサリー」「デリカテッセン」「レストラン」を組み合わせた食の複合施設をオープン予定。地域の魅力をアップデートして発信する新たな拠点をを目指す。

