



ウルトラキッチン株式会社 会社案内



1. ウルトラキッチンとは

会社紹介



ウルトラキッチン
株式会社

創業年月：2013年10月11日

代表者：杉窪章匡

資本金：1,000,000円

経営理念：わたしとあなた

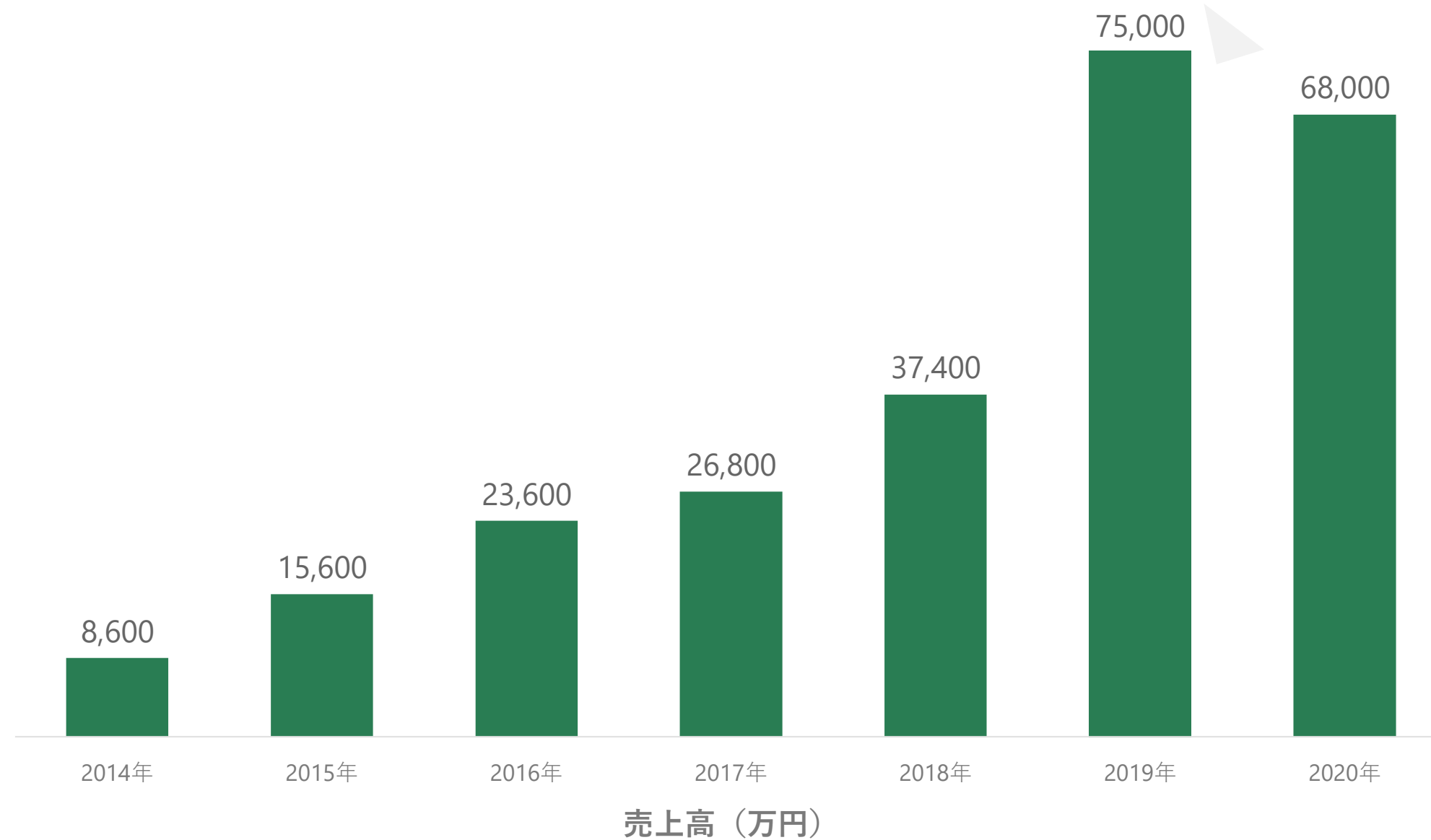
基本精神：安全、自然、公平な

食と生活をプロデュースする

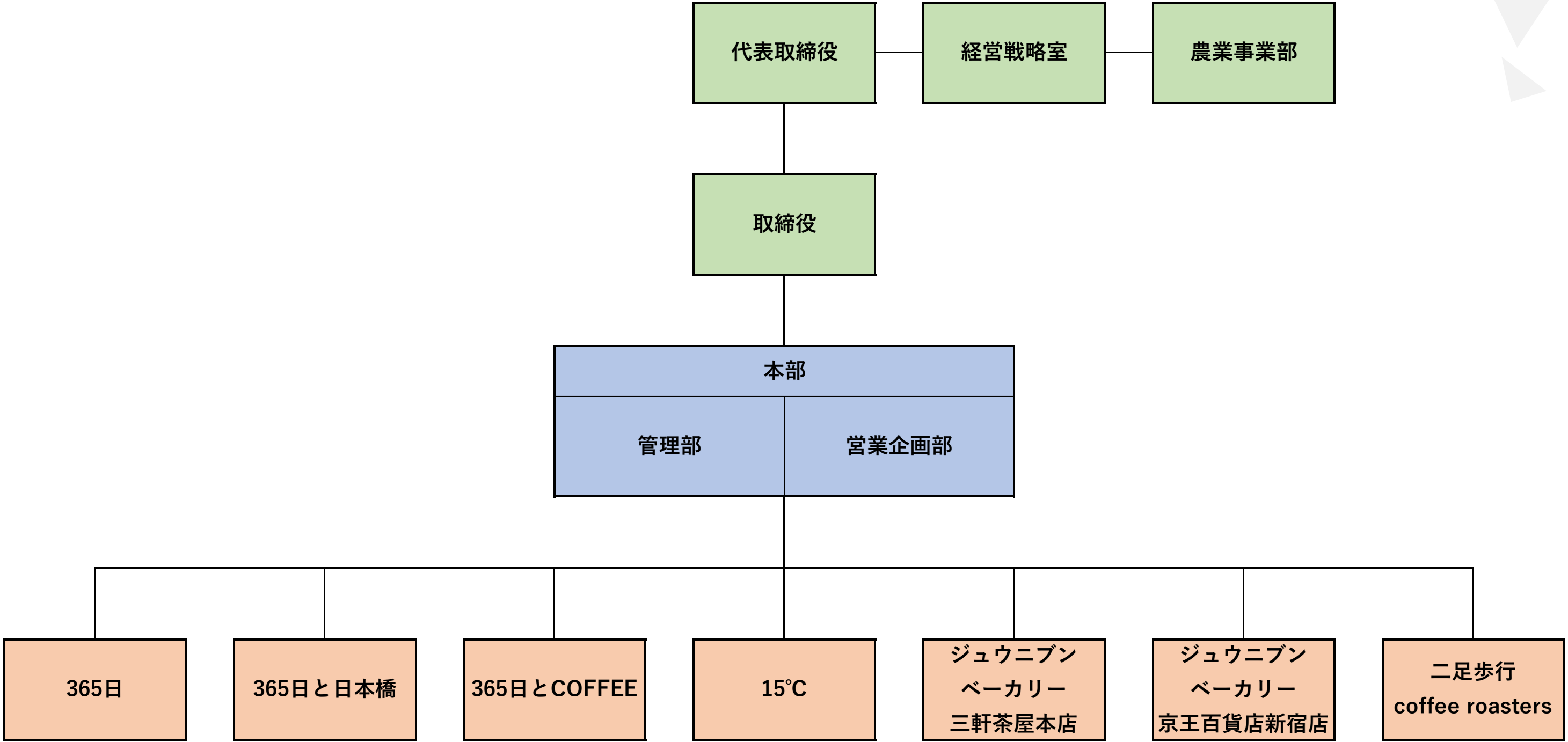
目標：世界平和

従業員数：172名

売上高：68,000万（2020年9月決算）



組織図

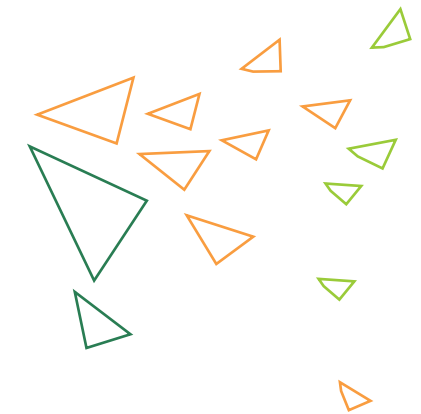




杉窪章匡 経歴

Ultra Kitchen Chief Executive Officer / Executive Chef
Akimasa Sugikubo Profile

- ▶ 1972年石川県生まれ
- ▶ 辻調理師専門学校卒
- ▶ パティシエとして修業を積み、渡仏。
二つ星「ジャマン」などで働き、2002年に帰国
- ▶ 帰国後は複数のパティスリーやベーカリーでシェフを務める
- ▶ 2013年ウルトラキッチン株式会社を設立
- ▶ 福岡、愛知、神奈川などにプロデュース店を開店
- ▶ 同年東京代々木公園に「365日」をオープン
- ▶ 現在都内に直営店7店舗
- ▶ 現在はコーヒーロースターと経営業を兼務
- ▶ フードカルチャー誌『RiCE』にて「365日のマーチ」連載中
- ▶ 著書に『「365日」の考えるパン』『365日パン暮らし』



直営7店舗

365日 ※1日1食×365日	2013年12月	365日
15℃	2015年3月	15℃
12/10 2018-2019	2018年4月	ジュウニブン ベーカリー 京王百貨店新宿店
365日と日本橋 2018-2019	2018年9月	365日と日本橋
JUNIBUN BAKERY Good dining, Good feeling BREAD・CAKE・FLOWER	2020年5月	ジュウニブン ベーカリー 三軒茶屋本店
二足歩行 coffee roasters	2020年5月	二足歩行 coffee roasters
365日とCOFFEE	2020年5月	365日とCOFFEE



365日/365日と日本橋

365日

食＋食－食×食÷食

代々木公園

(東京都渋谷区)

365日

と

日本橋

食＋食－食×食÷食

日本橋高島屋S.C.

(東京都中央区)

コンセプト

365日の食の積み重ねが、
人と心と体をつくる。

- 2013年12月オープン
 - 食のセレクトショップ
パンに加えて様々な食材、食雑貨なども展開
 - 全国50軒以上の契約農家から仕入れ
 - 国産小麦、オーガニック食材
 - 副素材も全て手作り
 - 食べログ百名店など
-
- 2018年9月オープン
 - 『ガイアの夜明け』出演



15°C (ジュウゴド)

15°C

代々木公園
(東京都渋谷区)

コンセプト 農家さんの窓口

- 2015年3月オープン
- 365日から徒歩3分ほど
- 365日の厨房設備と充実が必要に
- 焙煎機も設置しスペシャルティコーヒーの自家焙煎を開始
- 契約農家さんの食材を活かす、幅広いメニューが特徴のカフェ
(朝食/ランチ/コーヒーとケーキ/アルコール)
- テイクアウトも充実



二足歩行 coffee roasters

二足歩行
coffee roasters

三軒茶屋 本店
(東京都世田谷区)

コンセプト
サスティナブルな
コーヒー屋を、日本に。

- 2020年5月新オープン
- スペシャルティコーヒー&ナチュラル処理専門店
- 最先端焙煎機 Loring Smart Roasterの導入
- 森枝幹シェフがフードメニューを監修
- 価値観を共有する「Minimal Bean to Bar Chocolate」「GEM by moto」などとのコラボも



365日とCOFFEE

365日と
COFFEE

二子玉川高島屋S.C.
(東京都中央区)

コンセプト

食の声を聞く。

- 2020年5月新オープン
- 365日ブランド初のカフェ形態、68席
- “365日のパン”と“二足歩行 coffee roastersのコーヒー”をラインナップ
- 席につくことで過ごす“時間”が加わった店舗。食の物語に耳を傾ける時間をお届けする



ジュウニブン ベーカリー



三軒茶屋 本店
(東京都世田谷区)

新宿 京王百貨店
(東京都新宿区)

コンセプト

GOOD DINING, GOOD FEELING.

- 2020年5月新オープン（新宿店は同タイミングでリニューアルオープン）
- 食卓を彩り、生活を楽しむことを提案するライフスタイルショップ
- パンとお菓子とお花が揃う
- 保存料、着色料不使用
- 副素材も手作りのパン
- 契約農家さんの果物を使ったケーキ
- 食卓のシーンを提案する草花

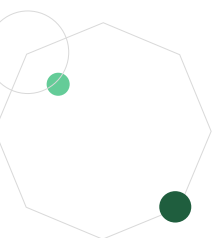


A close-up photograph showing a pair of hands kneading a piece of dough. The dough is light-colored and contains several dark chocolate chips. The hands are positioned to pull and fold the dough, with the fingers visible. The background is blurred, showing more dough and a light-colored surface.

2. これまでの10年

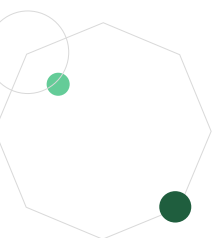
これまでの10年は
「手間を見せる10年」だった

…手間を見せるとは？



ウルトラキッチンにとっての手間とは...

良い食材を使って手作りすること



良い食材を使って手作りする



良い食材

全国50軒以上の契約農家さんから
仕入れる野菜果物、ジビエ

野菜果物：自然農法、有機栽培、減農薬など

ジビエ：畑を荒らす害獣として狩猟された野生動物。獲って終わり、ではなく命として感謝していただく

国産小麦：ポストハーベットの回避

地産地消：プロデュース店ではその土地その土地の食材を生かした商品づくり

ただし、心と体に安心でありながらも、高価



良い食材を使って手作りする

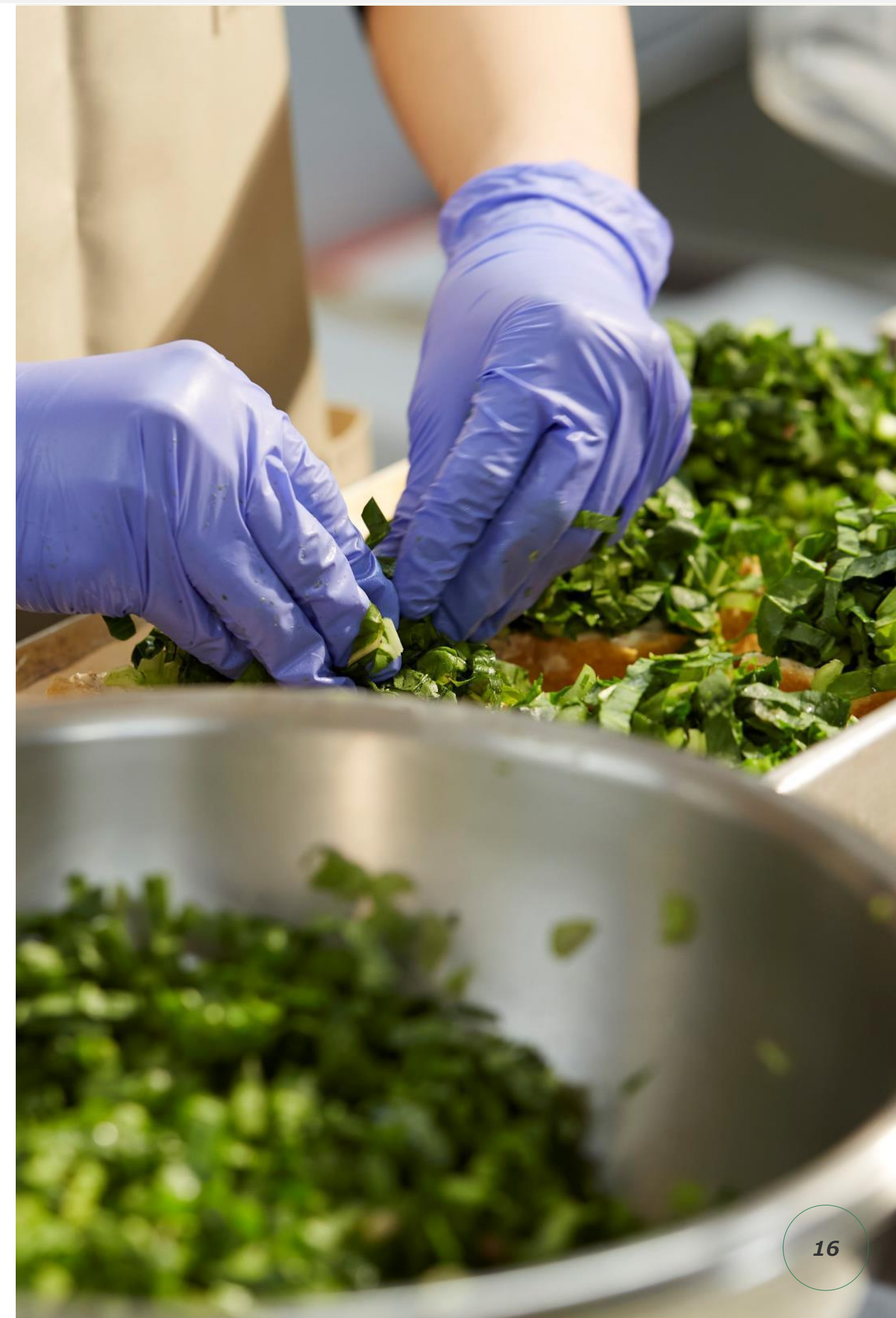


手作り

届ける相手のことを想い、
手間暇をかける

ベーカリーやパティスリーでは広く、加工品を仕入れ使用している。しかしウルトラキッチンでは想いをこめて一から調理する。

最高レベルの調理法による美味しさの追求
対面販売や厨房の見えるお店づくり



良い食材を使って手作りすることの弊害

良い食材は
高価である



手作りに
は
労力がかかる

【手間をかけることの弊害】

長時間労働、低賃金といった問題を抱える飲食業界
そのブラック体質を強めてしまう

しかし、見える化や製法の見直しなどを通し、
手間をかけながらもホワイト化を達成
「働く人も持続可能である」それはウルトラキッチンの基本原則

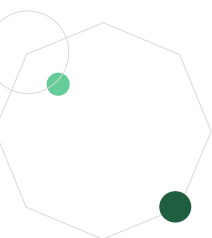


手間を見せる 10 年とは

良い食材を使って手作りしながら、
働く人も幸せになれることを見せ、
証明してきた10年

- 想いと時間と労力を尽くして食べる人を幸せに
- 働く人も幸せに
- こんなお店が増えれば日本は良くなる

手間をかける
良い食材を使って手作りする
もう一つの意義



世界の課題「人口増加による食糧危機」

世界が抱える問題の中
食の分野において最も大きな課題
「人口増加による食糧危機」…どうやって解決する？

「遺伝子組み換え」「クローン食材」はひとつの解決方法
世界がその解決策に向かっていく

それをどう捉え、何を選ぶか？

「耕作放棄地」を例に

耕作放棄地

以前耕作していた土地で、過去1年以上作物を作付け（栽培）せず、この数年の間に再び作付け（栽培）する意思のない土地。

何が問題か？ …もう一度畑に戻すことが非常に大変

一度ゼロになったものをもう一度手に入れようとしたときとてつもない労力が必要となる。そして時に二度と戻らないこともある。

世界の課題「人口増加による食糧危機」

「人口増加による食糧危機」という課題に向けて
「遺伝子組み換え」「クローン食材」一辺倒になる

たったひとつの方向に向かっていったとき、
その先が間違いだったとなれば取り返しがつかない
たったひとつの方向だけでなく、
他の選択肢も私たちは残していきたい

ウルトラキッチンが残していく
他の選択肢、それが「良い食材」「手作り」

「多様性」を大事に

選択肢の多様性を守る

たったひとつの方向だけでなく、他の選択肢も残していく

生物多様性を守る

生き物の多様性が急速に失われつつある現代
生物の持つ生産力を考えて自然と共に生きる

人の多様性を守る

十人十色。人もバラエティに富んでいる
たったひとつの方向では満たされない人たちが必ずいる
マスからこぼれおちる人たちの居所となっていく



手間をかける
良い食材を使って手作りする
もう一つの意義

「人口増加による食糧危機」 という大問題に立ち向かう ひとつの選択肢

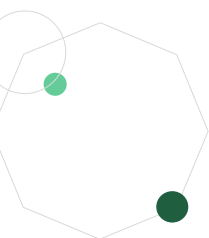
- マスではなく、ニッチ、コアなところを
- 自分自身の思想とも合う
- 選択肢、生物、人の多様性を守る
- 農家さんと共に歩いていく、フェアトレード
- 農家さんの食材を生かせる職人を増やしていく
- そのためにたくさんのスタッフを雇い伝え育てていく



4. これからの10年

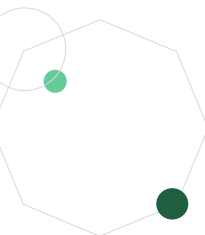
これからの10年は
「手間を楽しむ10年」

…手間を楽しむとは？



日本はこれからどうなっていくか

一気にデジタル化が進む



日本はデジタル化が進む

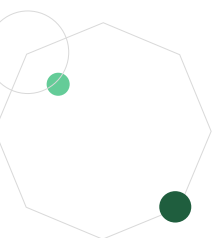
行政の手続き、働き方、教育、料理などデジタル化が加速中
とある企業ではスマートシティの企画・開発がスタート
= 全てデジタルで賄える街

デジタル化が進む = 便利になる = 時間が出る
この新たに生まれた時間を人は何に使うだろうか？

仕事の為だけでなく、自分の人生を豊かにするための学び
生涯学習のために時間を使う時代がすぐやってくる

生涯学習の場として何が求められるか？

“わざわざ”を体験できる場所



生涯学習の場として“わざわざの場”が求められる

デジタル化が加速し広がっていくが果たして
全てがデジタル化していいのか？
全てが便利になってよいのだろうか？

人は“わざわざ手のかかること”をしたくなる
気軽に手軽に学び・体験ができる場が求められ、増えていく

ウルトラキッチンとはどんな“わざわざの場”を作っていけるか



ULTRA KITCHEN

生涯学習の場としてわざわざが求められる時代の
ウルトラキッチンの使命

“食に携わること”の価値を生み出していく

消費活動にもわざわざはやってくる

これからより良い人生、未来のために、
消費活動にも手間をかける人が増えていく

「どこでどのように作られたのか？」
「どうやって手元に届いたのか？」に関心を持ち、
自然を破壊して作られている、
環境を汚染していると分かったとき、
使うべきかを考え、よりよいものを選んでいくようになる

わざわざ消費活動にどう応えていくか



ULTRA KITCHEN

消費活動にも手間をかける時代の
ウルトラキッチンの使命

選ばれる“価値のある食”を作り続けること

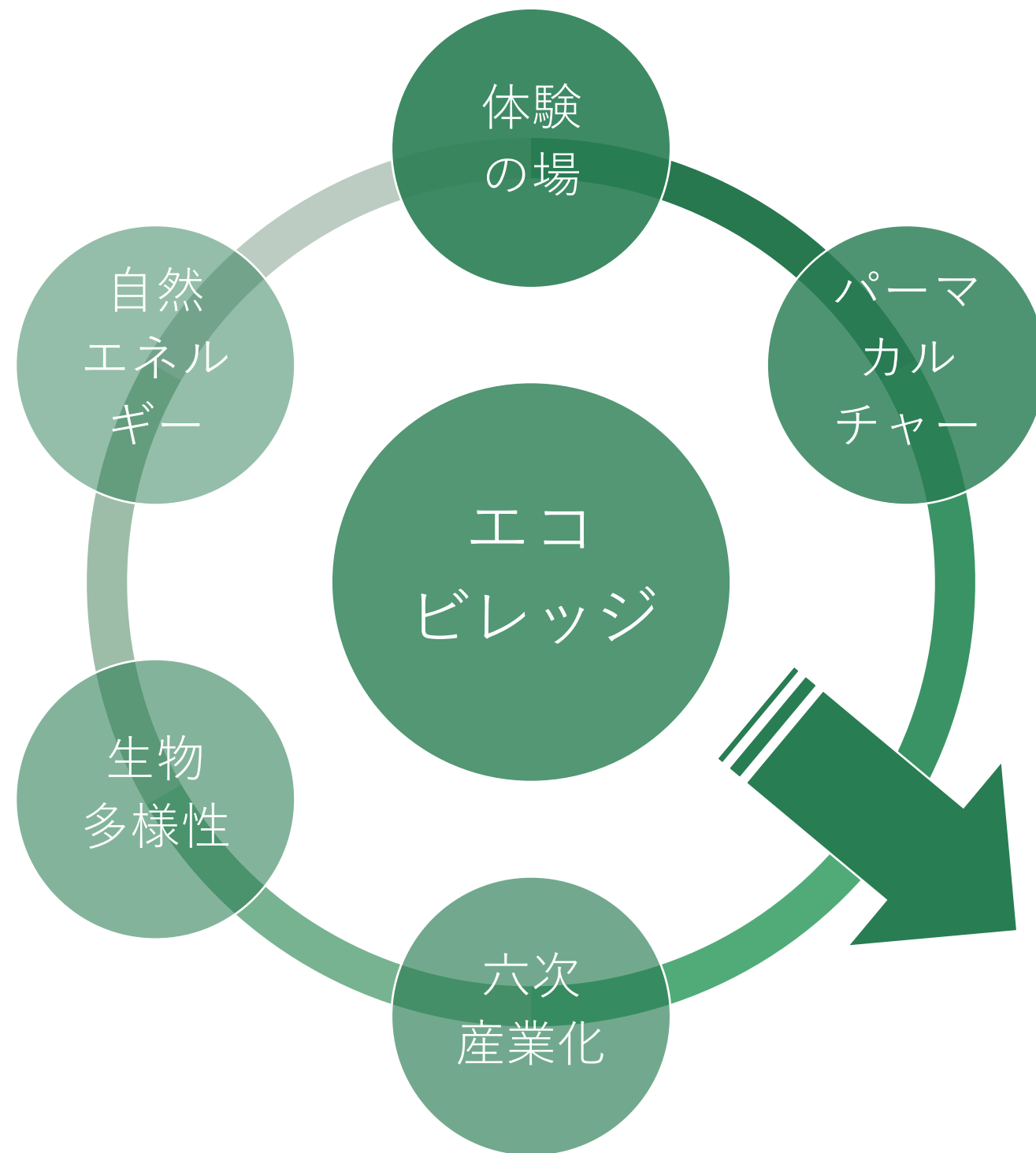


手間を楽しむ 10 年とは

食に関するわざわざを体験できる場、
選びたい価値のある食、を届け
共に楽しんでいく 10 年

- 持続可能な世界を目指して
- 大手の取り組みから抜け落ちる、本当に大切なことを拾い上げていく

ウルトラキッチンを目指すもの



エコビレッジの創設

= 持続可能な農業や食を中心とする生活の実現

地球上のあらゆる生命が、
人間のために存在しているわけではない

「地球のこと」「身近な人や遠い未来地域の人」を
配慮した「消費」は未来への「投資」となっていく

持続可能な農業や食を
中心とする生活

ウルトラキッチン株式会社



2021年1月1日

オンラインサロン

<http://ultraec.jp/?pid=152830481>