

**TRANSIT**  
*Crew*

案件事例

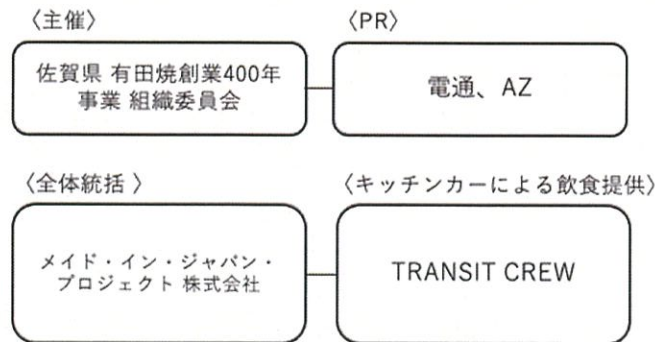
# TRANSIT Crew 事例: ① アリタノカタチ

有田焼400周年イベント。有田発祥の佐賀食材を使用したメニュー制作、ケータリング提供をトランジットクルーが担当。

## 【目的】

「有田焼創業400年事業」として、有田焼の国内市場の需要喚起・拡大に向けた「ARITA Revitalizationプロジェクト」及び全国の伝統的工芸品産地との連携により、伊万里・有田焼産地の活性化を目指す「産地間コラボ事業」があり、この二つプロジェクトの取組の成果発表として、下記のプロモーションを実施。

## 【座組】



## 【開催名称 開催日時】

アリタノカタチ オープニングレセプション

## 【開催日時】

2016年 9月 16日(金) OPEN 17:00~ / START 17:30~ ・ CLOSE ~20:00

## 【開催場所】

東京ミッドタウン ガレリア アトリウム & コートヤード

## 【実施内容】

バイヤー向け商品PR・ゲストトークショー

有田焼を使用したケータリング・11月アリタノ未来の告知 など

## 【参加者】

200名程度・国、自治体、産地組合

有田焼創業400年事業 プロジェクト関係者

メディア・バイヤー

## 【MENU】

### ●FOOD

ありた鶏と蓮根の煮凝り、柑橘と花穂・鱸と大葉の押し寿司、芽葱と鮎魚醤

### ●Drink

佐賀の地酒

ビターズ レモンライム/グレープフルーツ/ジンジャー

赤ワイン / 白ワイン / オレンジジュース / ジンジャーエール



新しい食の提案を発信するイベント「THE CORE FOOD EXPERIENCE」  
第一弾として、新潟・佐渡島の寒ブリ解体ショー、多彩な寒鰯料理の提供を行った。

【目的】

虎ノ門「THE CORE KITCHEN / SPACE」が新しい食の提案を行うべく発信していくイベントの第一弾。  
厳冬日本海の鮮度を活かした日本を代表するブランド魚「佐渡島の寒ブリ」をフィーチャー。  
お刺身やブリしゃぶといった定番メニューはもちろんのこと、THE COREと寒ブリのコラボレーションより生まれる新しい体験を提供。

【座組】

〈主催・運営〉

THE CORE  
KITCHEN / SPACE  
(トランジットジェネラルオフィスが  
プロデュース/運営する飲食店舗)

〈イベント制作〉

TRANSIT CREW

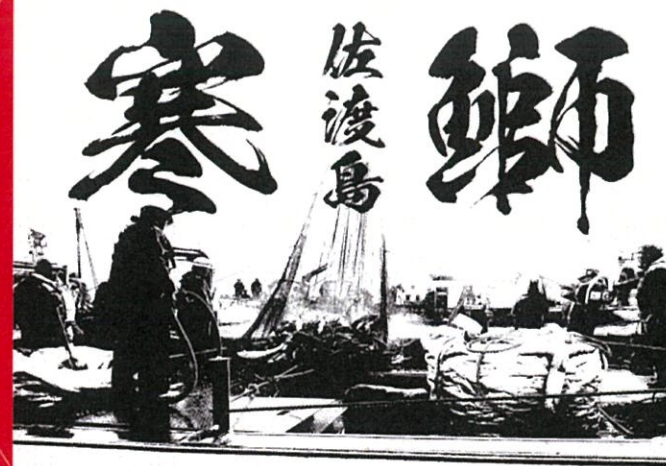
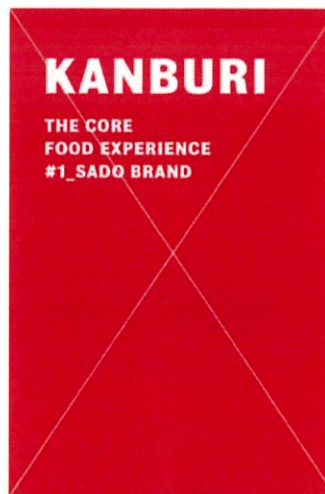
【イベント概要】

日時：2019年1月12日（土）  
受付 18:00～  
寒ブリ体験イベント 18:00～21:00  
解体ショー 19:00～/ 20:00～

チケット料金：  
事前予約 3,000円/当日 3,500円  
\* 事前予約は下記QRコードまたはURLよりお申し込みください。  
\* 満12歳以下のお子様は入場料無料

セット内容詳細：  
THE COREオリジナルレシピの寒ブリ料理2品+寒ブリ解体ショー  
(刺身orブリしゃぶ)  
+ 日本酒テイasting3種  
+ その他ドリンク飲み放題  
(ビール、カクテル、グラスワイン赤白、ソフトドリンク)

会場：  
THE CORE KITCHEN / SPACE  
東京都港区新橋4丁目1-1 新虎通りCORE 1F  
TEL：03-6402-5229



コラボシェフ（開催地である地元広島出身のシェフ）の選定、コラボシェフとのケータリングメニュー開発、提供。

【座組】

〈主催〉

広島トヨペット株式会社

〈コラボシェフ選定、  
ケータリングメニュー開発、提供〉

TRANSIT CREW

【コラボシェフ】

南青山L'AS 兼子大輔



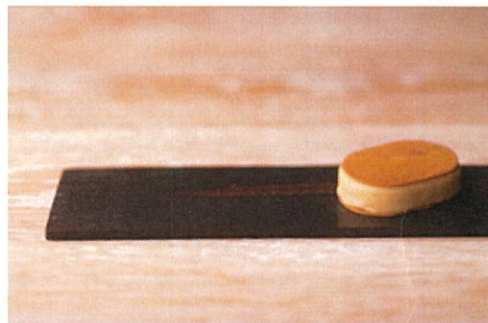
1979年12月6日生 / 広島県出身 / 大阪ラ・ベカス、東京コートドールを経て渡仏。2012年南青山にL'ASをオープン。2013年に同じ南青山内へ移転、L'AS移転と同時にCORKをオープン。その実力は世界でも高い評価を得ており、2014年イギリスの高級グルメ雑誌「FOUR」主催の世界の若手ベストシェフに選ばれる。

【メニュー】

L'ASで評価の高いメニューをアレンジし提供。  
（可能な限り広島の食材を使用）



鰻とポルチーニ茸の赤ワイン煮込み  
パスティックスタイル



～L'ASスペシャルティ～  
フォアグラのクリスピーサンド  
キャラメルオレンジ味



彩り野菜の野菜の冷製ポトフ



～焚き火と焼き芋～  
焼き芋アイスとカカオの  
カダイフ 燻製  
クランブルクッキーと共に



案件事例

# TRANSIT 事例: ① T4名古屋

卓球×角打スペースのNEO酒場「HIT STAND」のプロデュース。

## HIT STAND

—— 卓球がプレーできる角打ちスタイルのNeo酒場 ——

卓球台で球を打ちながら、  
気軽にテイasting感覚で立ち飲みする事のできる〈角打ち〉をMIX。  
種類豊富なお酒と簡単なつまみを片手に店内や公園で卓球も楽しめる  
ニューカジュアルエンターテインメントスポット。

### HIT STANDの特徴

01

#### DRINK & SNACK

豊富な種類のドリンクとスナックから  
その日の気分に合わせて選べます。

02

#### RALLY SPACE

卓球台を囲みながら  
会話や卓球を楽しめる空間です。

03

#### PARK PLAY

公園内に最大3台の卓球台を設置。  
屋外でも卓球を楽しむことができます。

### トランジット業務内容

新業態  
プロデュース

エリア  
ネーミング

グラフィック  
デザイナー  
提案

グラフィック  
デザイン

### 店舗概要

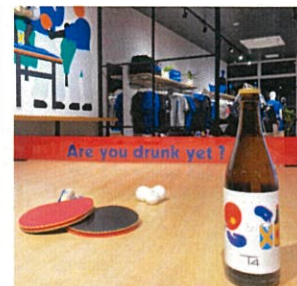
Address 〒460-0003  
愛知県名古屋市中区錦3丁目6番10号先 M棟1F  
[地図を開く](#)

Train 久屋大通駅4B口 徒歩1分

Phone 052-961-0169

Open 10:00 - 21:00 (屋外卓球利用受付締切: 20:00)  
※日・祝のみ20:00まで営業

Close 不定休



## TRANSIT GENERAL OFFICE INC. 事例: ② 木屋旅館

築100年以上の旅館「木屋旅館」のリノベーションをプロデュース。

明治44（1911）年創業の老舗旅館である「木屋旅館」は、著名な政治家や作家たちが訪れた明治時代の旅籠（はたご）の面影が残る歴史深い旅館だったが、平成7（1995）年に一度廃業し「木屋旅館再生プロジェクト」によって平成24（2012）年に再オープンを果たした。

### 【トランジットがキャスティングを行ったプロジェクトメンバー】

PRODUCER



中村 貞裕  
Sadahiro Nakamura  
TRANSIT GENERAL OFFICE  
代表取締役社長

PROJECT MANAGER



岡田 光  
Hikaru Okada  
TRANSIT GENERAL OFFICE  
執行役員 / デザイナー / 事業本部長

CREATIVE SUPERVISOR



木村 宗信  
Sushin Kimura  
茶道 芳心会

ARCHITECT



永山 祐子  
Yoko Nagasawa  
永山祐子建築設計

FURNITURE DIRECTOR



中原 慎一郎  
Shinsuke Nakahara  
Landscape Products

GRAPHIC DESIGNER



鈴木 直之  
Naoyuki Suzuki  
TYCOON GRAPHICS

GARDEN DESIGNER



萩野 寿也  
Toshiro Ogino  
萩野寿也景観設計

### 【概要（プレスリリースより引用）】

プロジェクト・プロデューサーに“世界一の朝食”「Bills」などを手がけた Transit General Officeの中村貞裕氏、建築家が永山裕子氏、ロゴなどグラフィックデザインが「表参道ヒルズ」など第一線で活躍し続ける鈴木直之氏。そうそうたるメンバーのプロジェクトチームが築100年以上の旅館をリノベーションして話題となったのが「木屋旅館」。アートピースのようなプロジェクトだが、あくまで旅館なので、1日1組限定の宿として実際に運営されている。

住所

〒798-0041 愛媛県宇和島市本町追手2丁目8-2

電話番号

0895-22-0101 > [お問い合わせはこちら](#)

交通アクセス

車でお越しの方

松山から四国横断自動車道（松山IC～宇和島朝日IC）～一般道 約60分

電車でお越しの方

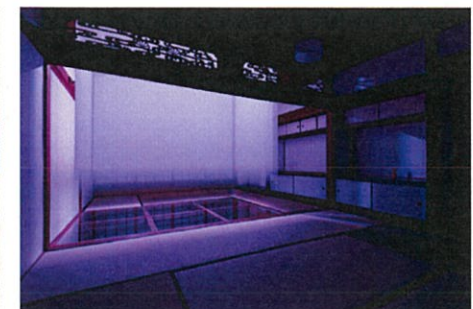
JR松山駅から特急JR予讃線（JR宇和島駅下車） - 80分

徒歩でお越しの方

JR宇和島駅から徒歩15分

タクシーでお越しの方

JR宇和島駅からタクシーで5分



# TRANSIT GENERAL OFFICE INC. 事例: ③ 新潟 meets NICOTAMA DAYS CAFE

新潟 meets NICOTAMA DAYS CAFEのトータルプロデュースとメニュー監修。  
※下記記事は2017年のものでイベント開催も2017年3月に行われている

## 【監修メニュー】

**PR TIMES** プレスリリース・ニュースリリース配信サービスのPR TIMES

### 美味な新潟をNICOTAMA DAYS CAFEで味わう9日間 (3.18~3.26)

東急線 二子玉川駅直結の NICOTAMA DAYS CAFEと新潟県がコラボレーション。3月18日の3連休から26日までの9日間、新潟の特産品、旬の食材を使ったオリジナルメニューが提供されます。

昨年10月に、二子玉川駅直結の抜群のロケーションにオープンした、NICOTAMA DAYS CAFE (ニコタマ デイズ カフェ)。トータルプロデュースとメニュー監修を行うのは、都心を中心にハイセンスなフード業態を次々にヒットさせているTRANSIT GENERAL OFFICE。二子玉川駅改札横に隣接し、朝から夜まで気軽に利用できる居心地の良いモダンクラシックな空間、そして充実のカフェメニューで、またたく間に二子玉川の人気カフェの仲間入りを果たしました。

## 【座組】

〈主催〉

新潟 meets NICOTAMA  
DAYS CAFE事務局

〈トータルプロデュースとメニュー監修〉

TRANSIT CREW



店舗名: NICOTAMA DAYS CAFE (ニコタマ デイズ カフェ)  
住所: 東京都世田谷区玉川 2-22-13 (二子玉川駅直結)  
営業時間: 7:00-23:00(月~金)、7:30-23:00(土、日、祝)  
(L.O FOOD / 22:30 DRINK / 23:00)  
電話番号: 03-6805-6790



ベニズワイガニの贅沢ロール



新潟県沖で獲れたベニズワイガニに加え、海老、玉ねぎをマヨネーズで和えた爽やかなディップをサンド。

新潟タレカツサンド



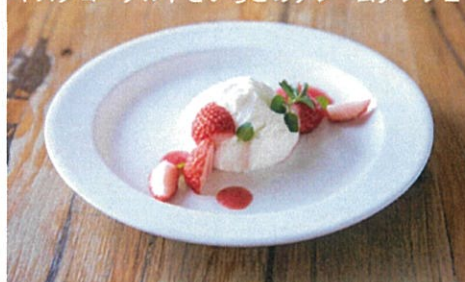
新潟の定番スタイル「タレカツ丼」をサンドイッチに。

八海醸造のあまさけパンナコッタ



新潟の名酒「八海山」の蔵元、南魚沼・八海醸造「麹だけでつくったあまさけ」を使用したパンナコッタ。

ヤスタヨーグルトといちごのクリームダンジュ



新潟県産生乳をたっぷり使用したヤスタヨーグルトと、新潟ブランドいちご「越後姫」のジャムを使用した、フランス生まれのチーズケーキ。

ホットルレクチェバタードアップル



新潟名産の洋梨「ルレクチェ」を使用し、NYで人気のホットアップルサイダーをイメージしたホットドリンク。

ルレクチェグリーンスムージー



新潟名産の洋梨「ルレクチェ」のピュールをベースに、ホウレンソウ、バナナ、グレープフルーツジュースをミックスした爽やかなスムージー。