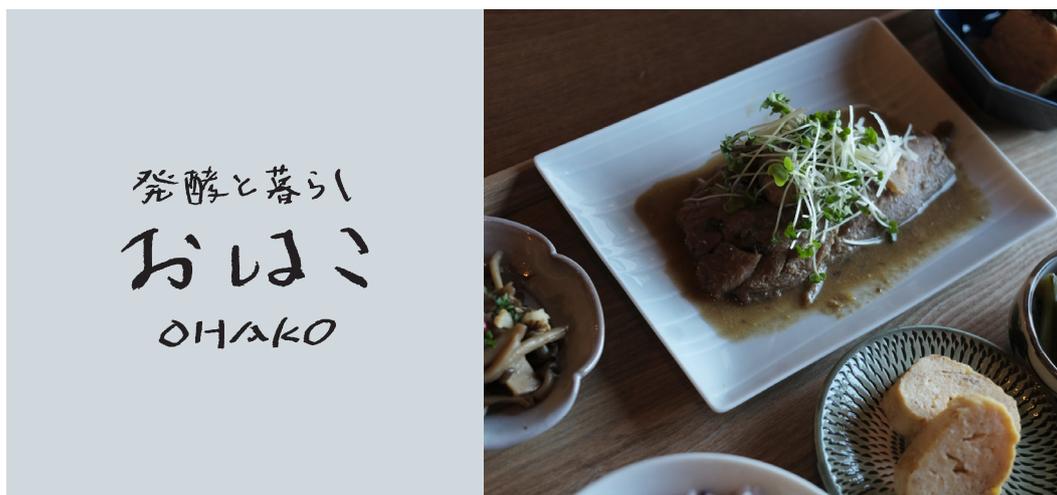




発酵食を取り入れたランチ・カフェ・お弁当

## 「発酵と暮らし おはこ」 北安曇郡池田町にオープン



福岡県北九州市から長野県池田町に移住した西山友樹と西山亜由美は、古民家を自らの手でDIYした飲食店「発酵と暮らし おはこ（以下、おはこ）」を、2023年11月4日（土）に北安曇郡池田町に開店します。

信州の発酵文化に注目し、減農薬・無農薬の野菜や、自家製の味噌や甘酒などの発酵食を使った料理を提供。曜日により営業形態が異なり、土・日はランチとカフェとして営業し、月・金はカフェとお弁当などのテイクアウトのみの営業となります。

### 心が裸足になれる場所を

おはこは、窓から覗けば雄大な北アルプス、田園などの原風景が広がります。訪れた人々にとってどこか懐かしく、日々の忙しさを忘れて深呼吸ができるような空間を目指し、空き家となっていた古民家を自分たちで1年かけて改修しました。

靴を脱いで上がる店内は、広くゆったりと快適に過ごせるため、子供連れでも安心して過ごせるようになっています。からだにやさしい発酵食の料理を食べながら、現代の日常生活から離れて「何もしない」という贅沢を味わってみてください。

将来は宿泊施設としての開業を計画しています。



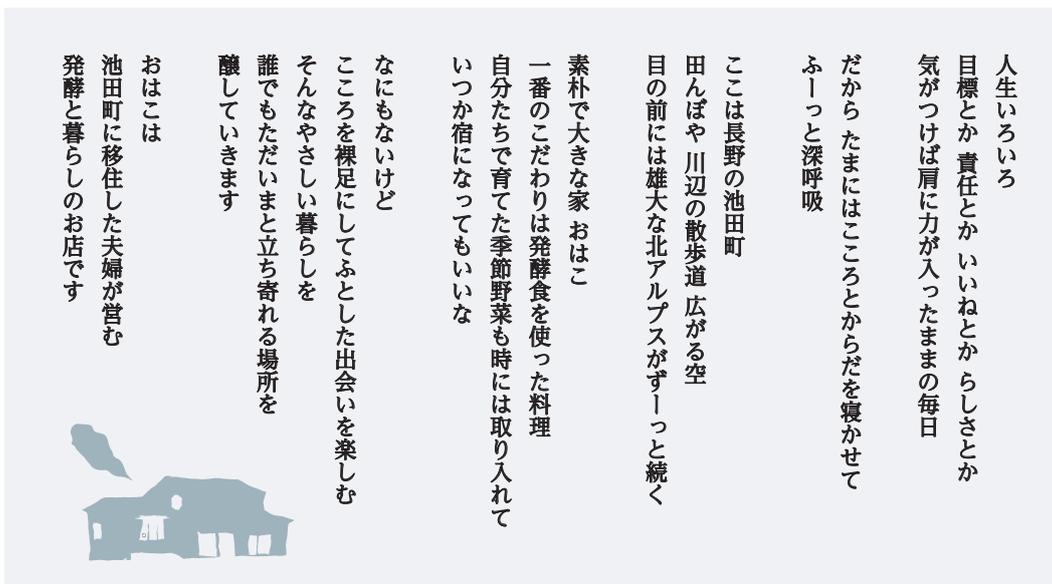
店内



DIY 作業風景

## コンセプト「ふっと、めぐり、あう」

おはこの想いを「ふっと、めぐり、あう」という言葉に集約しました。ふーっと深呼吸をしたり、ふとした出会いや発見を楽しむこと、身体のめぐりを良くすること、また「ただいま」と会えること。この言葉を大切にしながら、丁寧にこだわった店づくりを行っていきます。



おはこのストーリー

## ■メニューのご案内



### 【ランチ】

- ・ぬか炊き定食 1,500円
- ・食週の定食 1,500円
- ・発酵スパイスチキンカレー 1,200円



### 【デザート】

- ・酒粕チーズケーキ 440円
- ・ヨーグルトキャロットケーキ 440円
- ・季節の発酵スイーツ 440円



### 【ドリンク】

- ・有機コーヒー (Hot) 450円
- ・ハーブティー (Hot) 450円
- ・自家製レモンジンジャーシロップ (Hot/Iced / 炭酸) 550円
- ・自家製梅シロップ (Hot/Iced / 炭酸) 450円
- ・りんごジュース (100%果汁) 450円

※メニューは一例です。※本リリース内の表記価格は全て、(税込)です。

## bluelake inc. とブランディングに取り組む

このたびの開店にあたって、お店のコンセプト構築やロゴ、ショップカード等アイテムデザインなどのクリエイティブ全般をデザイン会社「bluelake」に依頼。お店の目指す姿や世界観を一緒に作り上げました。

ブランディング／クリエイティブディレクション：

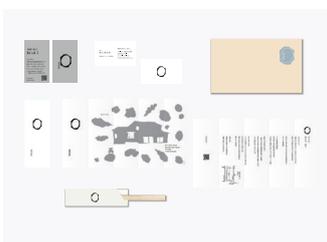
bluelake inc. (北原圭祐＋熊谷理緒)

<https://bluelake.jp/>

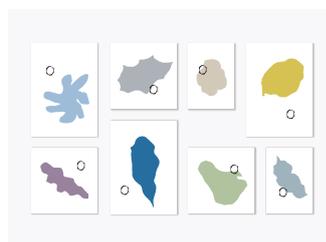
bluelake



ロゴデザイン



ショップツール



アートワーク

### ■店舗詳細 [ 2023年11月4日(土) オープン ]

店舗名：発酵と暮らし おはこ

所在地：〒399-8601 長野県北安曇郡池田町池田 811-1

営業：ランチ 土日のみ 11:30 ~ 14:00

カフェ 金土日月 14:00 ~ 16:30

電話：070-9218-1854

定休：火 水 木

駐車場：約5台 ※近隣に駐車スペースがないため相乗りでの来店を推奨

公式 instagram : ohako.ikedada



〈プレスリリースへのお問合せ〉

発酵と暮らし おはこ 担当：西山友樹

電話：070-9218-1854(お店)

メール：ohako18ikedada@gmail.com

〈ブランディング・デザインに関するお問合せ〉

株式会社ブルーレイク 担当：熊谷理緒

電話：0266-75-5843

メール：contact@bluelake.jp