

静岡県 地域資源活用セミナー

地域OSを活用した嬉野のリジェネレーション

小原嘉元 KOHARA YOSHIMOTO

和多屋別荘 代表取締役

- ▼1977年1月生まれ 嬉野出身 47歳
- ▼1999年大学中退後、和多屋別荘入社（福岡オフィス）
- ▼2001年 和多屋別荘一次再建時、敷地から叩き出される
- ▼2001年～2004年 ウェブ制作会社起業（福岡）
- ▼2004年 再生コンサルティングファームで修行
- ▼2005年 旅館再生コンサルティングファーム起業（福岡）
- ▼2005年～2013年 全国80案件超の再建に携わる
- ▼2013年 和多屋別荘二次再建時に事業承継
- ▼2013年2月 代表取締役就任（36歳）
- ▼2016年8月 嬉野茶時始動 同年12月 宵の美術館始動
- ▼2018年4月 aritahuis開業



- ▼2020年4月 国内初の旅館にサテライトオフィス開業
- ▼2020年5月 コロナの影響で創業70年間で初めての休館
- ▼2021年11月 RebornWatayaProject（書店・エルメ誘致）
- ▼2022年3月 温泉インキュベーションセンター開設
- ▼2022年11月 温泉旅館発「三服文学賞」新設
- ▼2023年6月 嬉野ウェルビーイング始動「河畔サウナ」

嬉野市概要



人口

24,912人 (2023年4月1日時点)

世帯数

9,992世帯 (2023年4月1日時点)

アクセス

東京から 飛行機 + 新幹線 約2時間30分
大阪から 飛行機 + 新幹線 約2時間
(長崎空港利用)

主要産業

観光業・農業・窯業

*バリアフリーツアースセンター:

第5回「ジャパン・ツーリズム・アワード」観光庁長官賞受賞



嬉野温泉 HOT SPRING
1,300 years

A wide-angle photograph of a tea plantation. The foreground is filled with neat, parallel rows of tea bushes, their leaves a vibrant green. The rows recede into the distance, creating a strong sense of perspective. In the background, a dense forest of tall, dark green trees stands against a clear, bright blue sky. The overall scene is peaceful and well-maintained.

うれしの茶 TEA
500 years

The image shows two white porcelain cloud-shaped objects, likely used as decorative items or containers, resting on a circular wooden tray. The tray is placed on a dark wooden surface. The clouds are stylized with rounded, bubbly shapes and a small tail-like protrusion on the right side. The lighting is soft, highlighting the smooth texture of the porcelain.

肥前吉田焼 PORCELAIN
400 years



嬉野温泉 HOTSPRING
1,300 years



国内唯一
3つの地域文化が共存

1
1,718 市町村

うれしの茶 TEA
500 years



肥前吉田焼 PORCELAIN
400 years

嬉野温泉 URESHINO SPA

温泉・うれしの茶・肥前吉田焼の
三つの歴史的伝統文化が共存する土地

佐賀県西部に位置し、
1,300年の前から湧出する「嬉野温泉」、
500年前より栽培が始まった「うれしの茶」、
400年の歴史をもつ「肥前吉田焼」の三つの歴史的伝統文化が息づく場所です。
日本の地方都市において、このような三つの文化が共存するような
場所は稀で、唯一無二の魅力を持つ土地とされています。

An aerial photograph of a traditional Japanese village. The scene is dominated by numerous buildings with dark, tiled roofs. A prominent feature is a large, multi-story building with a light-colored facade and a green roof, situated on the right side. A river flows through the center of the village, with a small waterfall or dam visible. The surrounding area is lush with green trees and vegetation. A red banner with white text is overlaid on the center of the image.

2万坪の土地の管理人

三層ストラクチャー（嬉野版）

3 layers structure Ureshino version

Ryokan to Stay
泊まる
旅館
1950年～

Satellite office
サテライト
オフィス
2019年～

Ryokan to go
通う
旅館
2021年～

?

Third layer
第三層
事業・商品
Business Product

2万坪の豊かな土地
Rich land over 60,000m²

Second layer
第二層
圧倒的優位性
Overwhelming superiority

Ureshino hotspring
温泉
1300年

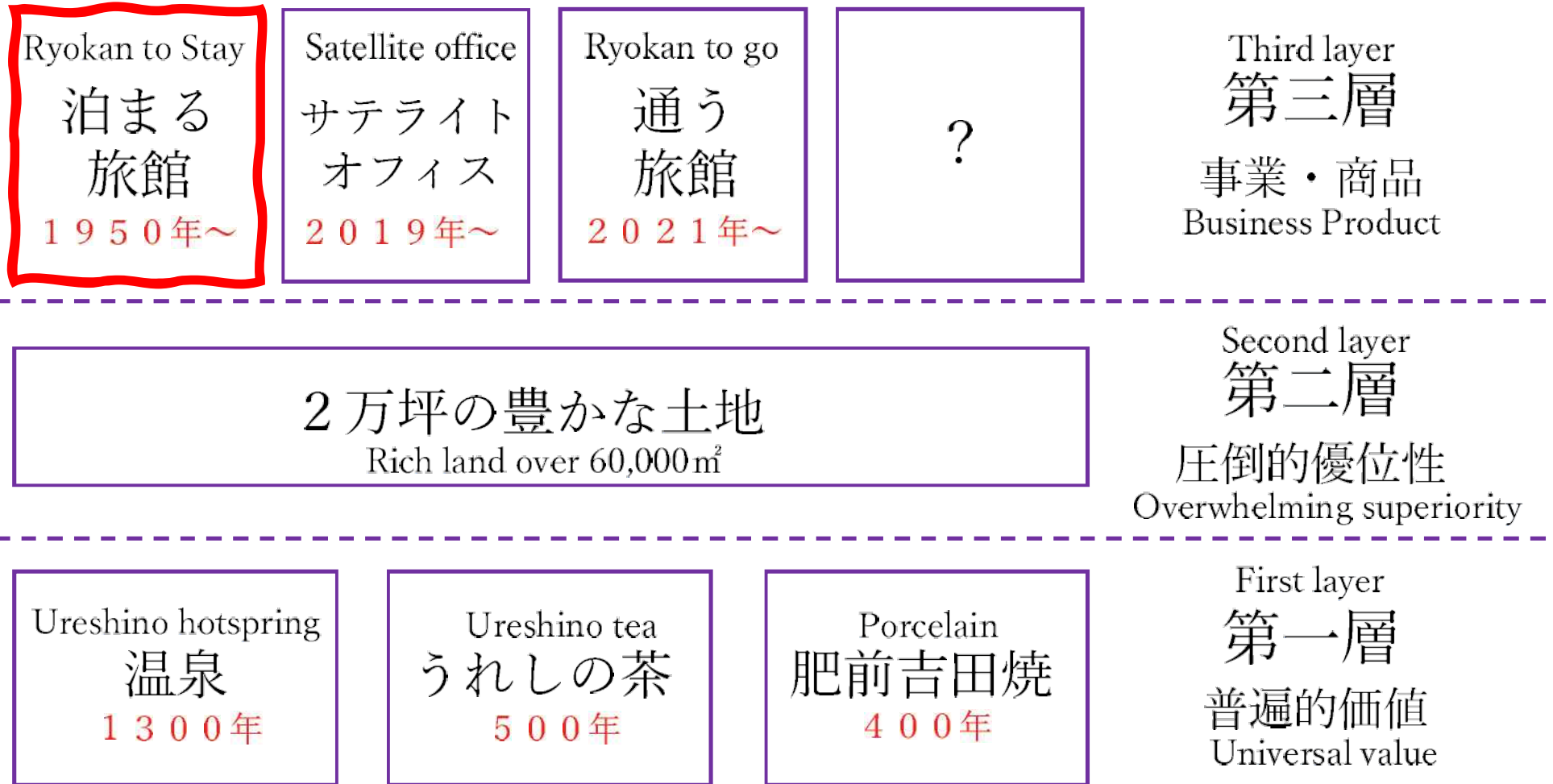
Ureshino tea
うれしの茶
500年

Porcelain
肥前吉田焼
400年

First layer
第一層
普遍的価値
Universal value

三層ストラクチャー（嬉野版）

3 layers structure Ureshino version



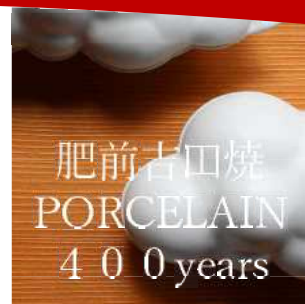
地域OS（文化）と行政の相関関係



1,889年嬉野村・1929年嬉野町

行政

3つの地域文化の上で
嬉野市（行政）が成立している。
嬉野市が地域文化を所有しているのではない。



地域OS

地域OS（文化）による最高傑作「旅館」

旅館

地域OS（文化）から生み出された
直近1世紀の嬉野の最高傑作は「旅館」

事業

嬉野市

1,929年に嬉野町誕生（100年未満）

行政

Ureshino hotspring

温泉

1300年

Ureshino tea

うれしの茶

500年

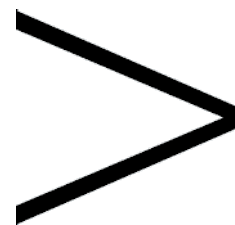
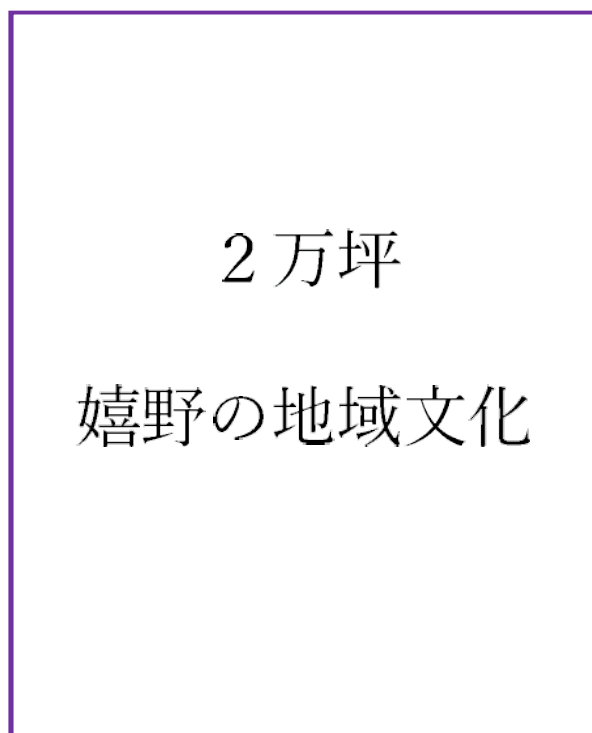
Porcelain

肥前吉田焼

400年

地域OS

コロナウィルスからの学び



1泊2食の宿としては最適化しているものの、
敷地価値・資産価値が豊か過ぎて
圧倒的に事業やコンテンツが不足している

事業構想・ゾーニング

二つの宿とレストラン&スパ

事業構想

従来の旅館業から二つの事業へ生まれ変わる。

今までの旅館業から

ホスピタリティ事業（旅館業）とリーシング事業（不動産業）

の二つの事業へ変わる

ホスピタリティ事業

二つの宿とレストラン&スパ



×

リーシング事業（不動産事業）

サテライトオフィス・テナントリーシング



ホスピタリティ事業

二つの宿とレストラン&スパの運営

水明荘
7室の小宿

×

和多屋別荘
2万坪を活用した新しい宿

×

レストラン&スパ
複数の飲食店の集合体



レストラン & スパ

①利休（R3年3月18日リニューアル） 直営

⇒ 瀬頭酒造（東長）×和多屋別荘×きたの茶園（茶農家）のコラボ日本料理店

②李荘庵（R2年11月18日開業） 直営

⇒ 李荘窯（有田）×和多屋別荘のイノベーション肉料理専門店 R2年11月18日開業

③aritahuis（2018年4月開業） 直営

⇒ アリタセラ×和多屋別荘のオーベルジュ。

④SHINZO インキュベーションレストラン

⇒ 佐賀ガストロノミーのイベントや様々なトライアルを実施するLabレストラン

⑤副島園 The Bar

⇒ 副島園×和多屋別荘による茶農家バーの実現

⑥菓寮手毬

⇒ 鎌倉手毬×和多屋別荘×田中製茶工場による和菓子懐石。初の紹介制店舗

⑦BOOKS&TEA三服

⇒ 本とお茶を愉しめる書店。10,000冊を所蔵

⑧副島園本店

⇒ 茶農家・副島園の本店。茶葉のセレクトショップおよびティーカウンター

⑨ポップアップストア

⇒ フロント五色幕空間による各種ポップアップストア。月替わり・四季を通して開催

⑩Made in ピエール・エルメ（CAFE・SHOP） ⑪ローカルデリカテッセン季設 ⑫8cacao ⑬設 ⑭オリエンタルスパ

⑮シモムラサイクルズ ⑯パーソナルトレーニングジム錬 ⑰創香室（Yohaku Lab） ⑱おにぎり神谷 ⑲永尾茶飯事 ⑳河畔サウナ

リーシング事業

サテライトオフィス、温泉インキュベーションセンター
テナントリーシング、ドミトリーの企画・運営。

サテライト
オフィス

×

温泉
インキュベーション

×

テナント

×

ドミトリー

×

リノベーション

先進的企業立地
オフィス誘致

佐賀県・県外
アジア圏からの
スタートアップ誘致

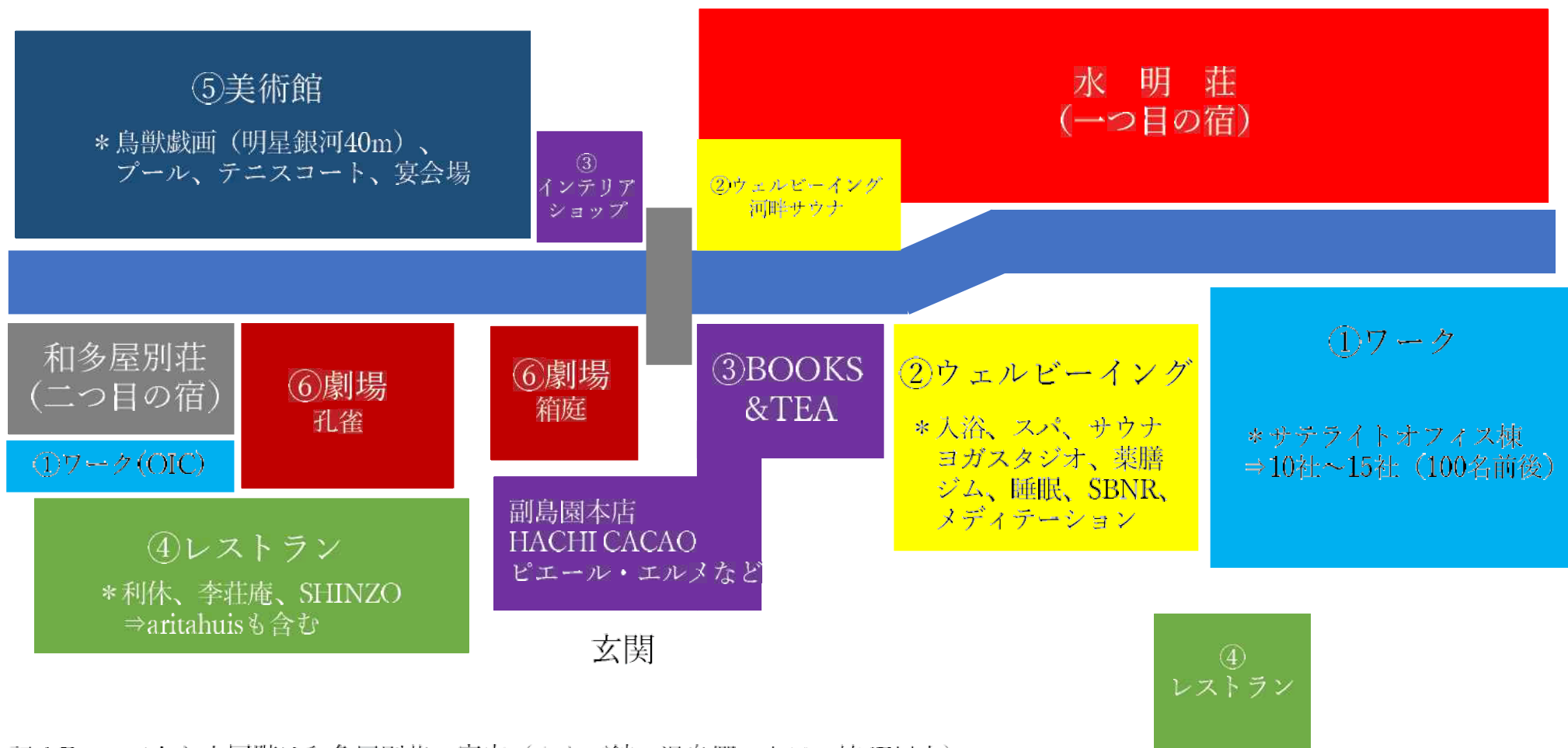
レストラン&スパとの連携
2万坪への誘致

二つの寮の価値極大化
サテライトオフィスとの連携

建築デザインの提案
ローコスト改修



ゾーニング



*上記1Fフロアより上層階は和多屋別荘の客室 (みやび館、温泉郷、タワー棟4F以上)

パートナー・コラボレート企業



ひらく



Discover Japan



THE
CONRAN
SHOP



手毬 -TEMARI-



224 porcelain

ARI
AKE
有明

嬉野茶時とTeaTourism

嬉野茶時 URESHINO CHADOKI

嬉野の歴史的伝統文化

「温泉」・「うれしの茶」・「肥前吉田焼」を、
この地・この場所に住む私たちが全てを考え
全てを育み新しい切り口で表現するプロジェクト。
物質的価値を超えるサービスを提供。

▼時期：2016年8月以降 現在に至る

▼運営母体：

旅館経営者、お茶生産者、肥前吉田焼作家・窯元、酪農家、
ライター、旅館料理人、シェフ、パティシエ、パン職人等

▼企画：

嬉野晚餐会、フレンチ茶会、一茶一菓、嬉野茶寮、
TheTeaSalon、歩茶、新茶会、セレクトショップ

▼主な出来事：

うれしの晩夏（2016年夏より4年連続開催）、
都内シティホテルとのコラボ、観光庁誘客多角化事業採択・
観光庁域内連携促進事業採択（2020年・21年度連続）
文化庁文化資源の高付加価値化促進事業採択（2021年度）









嬉野茶時

UKISHINO
CHADOKI

Discover Japan



嬉野茶時

UKISHINO
CHADOKI



嬉野茶時

UKISHINO
CHADOKI



MANDARIN ORIENTAL
TOKYO



嬉野茶時

UKISHINO
CHADOKI

COOPONG hills

アトリエ!



嬉野茶時

UKISHINO
CHADOKI

Nippon Kodo



嬉野茶時

UKISHINO
CHADOKI



THE RITZ-CARLTON



嬉野茶時

UKISHINO
CHADOKI

CORNES



嬉野茶時

UKISHINO
CHADOKI

PIERRE HERMÉ
PARIS



嬉野茶時

UKISHINO
CHADOKI

BVLGARI
HOTEL TOKYO



ティーリズム TEA TOURISM

一杯のお茶を求めて旅が計画される、
その旅先は嬉野。をコンセプトとしたツーリズム。
茶畑に点在するうれしの茶を愉しむ「茶空間体験」
やゲスト滞在中のお茶のお世話を全て担う
ティーバトラー「茶泊」などから構成される。

▼時期：2019年8月以降 現在に至る

▼運営母体：

嬉野市、観光協会、嬉野茶時、シモムラサイクルズ、
佐賀タクシー、茶商（13店舗）など

▼企画：

茶空間体験（TeaExperience）茶泊（TeaButler）、
茶輪（TeaCycling）、歩茶（WalkingWithTea）、
茶話（TheTeaSalon）

▼主な出来事：

観光庁誘客多角化事業採択・域内連携促進事業採択
（2020年・21年連続）、NHK「あさイチ」放映（R2年11月12日）







PIERRE HERME' PARIS との出会い

PIERRE HERMÉ' PARIS

パティスリー界のピカソと称される
「PIERRE HERMÉ PARIS」とティーツーリズム
のコラボレートにより生まれた「茶嘉の道」。
うれしの有機茶マカロン、オリジナル茶器類、
特別なティーツーリズムが体験できる逸品。

▼時期： 2021年秋以降 販売開始

▼関係者：

ピエール・エルメ・パリ、和多屋別荘、きたの茶園（北野秀一）、
李荘窯（寺内信二）、杉浦仁志（シェフ）

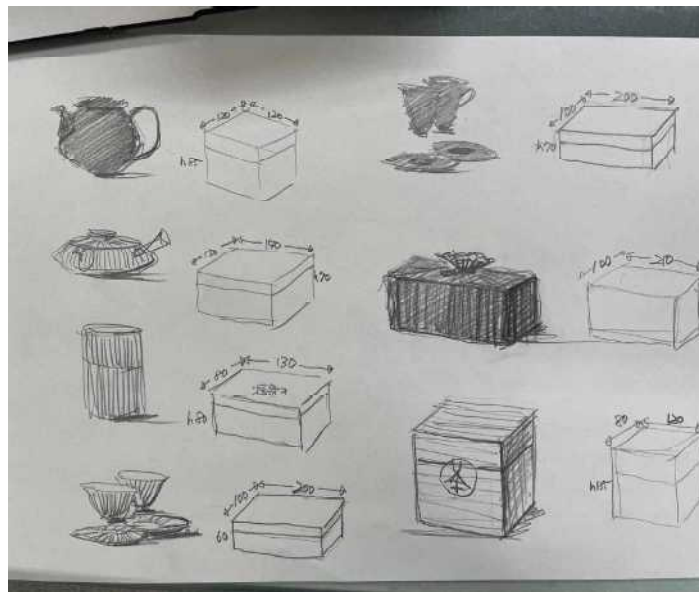
▼内容：

- *うれしの有機茶（緑茶・紅茶）
- *オリジナル茶器類（急須・ポット・湯呑・ティーカップ・茶筒）
- *マカロンテウレシノ（緑茶・玄米茶・ほうじ茶）
- *コフレドマカロン（マカロンボックス）
- *ライセンスカード（特別ティーツーリズム・ウェルビーイング
ディナー・宿泊）

▼価格： 30万円（税別）







ピエール・エルメ PIERRE HERME'

パティスリー界のピカソと称される
フランス人パティシエ・ピエール・エルメ。
各地で見つけたこだわりの食品や、生産者とコラボ
レーションした商品、PIERRE HERME'のマカロン
などを取り揃えたショップ

▼開業：2021年11月3日

▼運営母体：
PIERRE HERME' PARIS、和多屋別荘

▼店舗概要

営業時間： 8：00 ～ 20：00

定休日： 無し

▼取り扱い商品

* Made in ピエール・エルメ商品

* うれしの茶マカロン（オリジナルマカロン）

* PIERRE HERME' PARISマカロン



ピ
エ
ー
ル
・
エ
ル
メ



ピエール・エルメ CAFE

パティスリー界のピカソと称される
フランス人パティシエ・ピエール・エルメ。
地域OS×ピエール・エルメの新しい取り組み。
うれしの茶、肥前吉田焼を使ったアフタヌーン
ティーやうれしの茶マカロンなどを提供。

▼開業：2023年7月1日

▼運営母体：
PIERRE HERMÉ PARIS、和多屋別荘

▼店舗概要

営業時間： 11：00 ～ 18：00
定休日： 無し

▼取り扱い商品

- * Made in ピエール・エルメ初のアフタヌーンティー
- * アイスクリーム
- * うれしの茶マカロン



ピ
エ
ー
ル
・
エ
ル
メ



ピエール・エルメ

カフェ「Made in ピエール・エルメ 和多屋別荘」 7月1日（土）オープン

このたび、『Made in ピエール・エルメ』は、佐賀県嬉野市の和多屋別荘に
カフェ「Made in ピエール・エルメ 和多屋別荘」を7月1日（土）にオープンいたします。

2021年11月に和多屋別荘に店舗をオープン以来、『Made in ピエール・エルメ』では
佐賀県の魅力的な食材や生産者の方々と出会ってきました。

今回オープンするカフェでは、そのご縁から生まれた、有機栽培の嬉野茶を使用した
マカロンや新作のチョコレートテリーヌなど、
数々のクリエーションを一度にご堪能いただけるアフタヌーンティーや
佐賀県初登場のソフトクリームなどを展開。
和の庭園を望む開放的な空間にて、『Made in ピエール・エルメ』の世界を
より五感で楽しみいただけます。

日本の素晴らしいものを、日本から世界へ発信する
『Made in ピエール・エルメ』の新たな取り組みにぜひご期待ください。

Made in PIERRE HERMÉ
Relations Presse
pr.japan@pierreherme.com

ピエール・エルメ

PRODUCT

商品一例



AFTERNOON TEA

『Made in ピエール・エルメ』が、日本各地で選りすぐった素材を使用したスイーツを中心としたアフタヌーンティーが香港・約35年間 在学肥料・農薬・除草剤に頼らない有機栽培を行ってきた嬉野市の茶園の茶葉を採ったマカロンやチョコレートケーキのほか、旬の食材を取り入れたラインナップを、肥前吉田焼「224porcelain」によるオリジナルの白磁で提供いたします。四季を感じられる広大な日本庭園「菴庭」を望む極上の和空間とともに、ご堪能ください。

アフタヌーンティー 5,500円（1名様）

マカロン2種／スイーツ3種（チーズケーキ、ガトーバスク、嬉野限定チョコレートケーキなど）
セイボリー3種（季節の料理）／チョコレート／コーヒー または 嬉野和紅茶 または 嬉野煎茶

※アフタヌーンティーは11:30、14:00の二部制（要予約）
※メニュー内容は季節や仕入れ状況により異なります。



嬉野玄米茶のソフトクリーム 800円



安政粗のガトーバスク 800円



イナバゼラーズリモンソーダ 890円

濃厚バナナのソフトクリームに、さくさくとした食感のメンゲやチョコレート、玄米茶パウダーをのせました。見た目だけでなく、味や食感の変化もお楽しみいただけます。

ほのかな酸味と苦み、ざっぱりとした甘みを持つ徳島県四万葉村の柑橘「安政粗」を使用。爽やかな味わいと、カスタードのハーモニーが楽しめる、この時期限定のガトーバスクです。
※～8/31までの期間限定

すっきりとした味わいのレモンソーダに自家製のイチゴゼリーを組み合わせた季節限定ドリンク。涼しさを感じさせてくれる見た目や甘酸っぱい味わい、もっちりとしたゼリーの食感が楽しめる一品です。 ※～8/31までの期間限定

HERME's HOUSE

パティスリーブランド「PIERRE HERMÉ PARIS」がライフスタイル事業へ事業領域を拡大する。その第一弾が「宿」。和多屋別荘の客室を活用しプレエルメハウスを運用しながら、佐賀県を中心に候補地探しへ

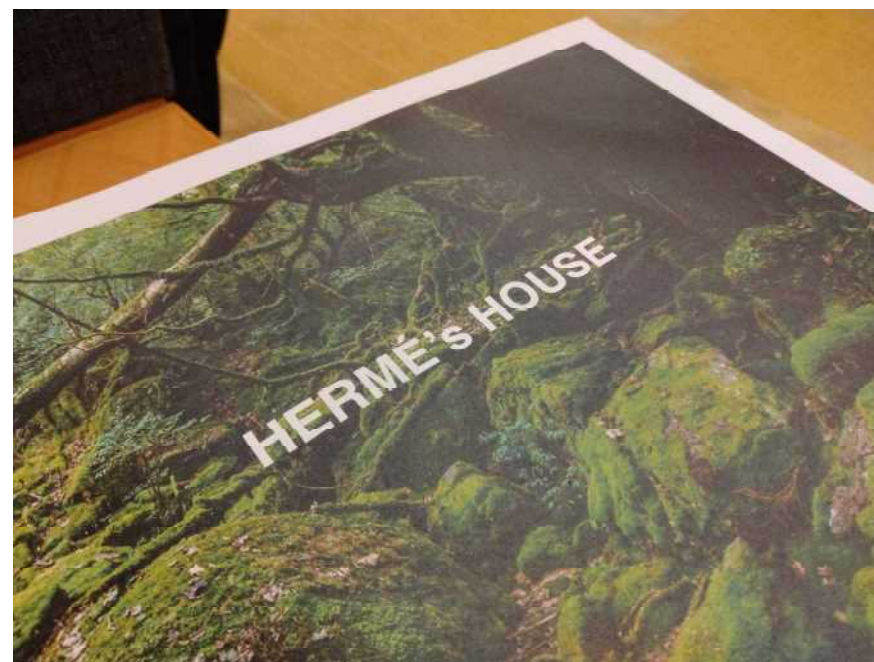
▼時期：2023年秋以降 プレエルメハウス運用予定

▼関係者：

ピエール・エルメ・パリ、和多屋別荘

▼メモ

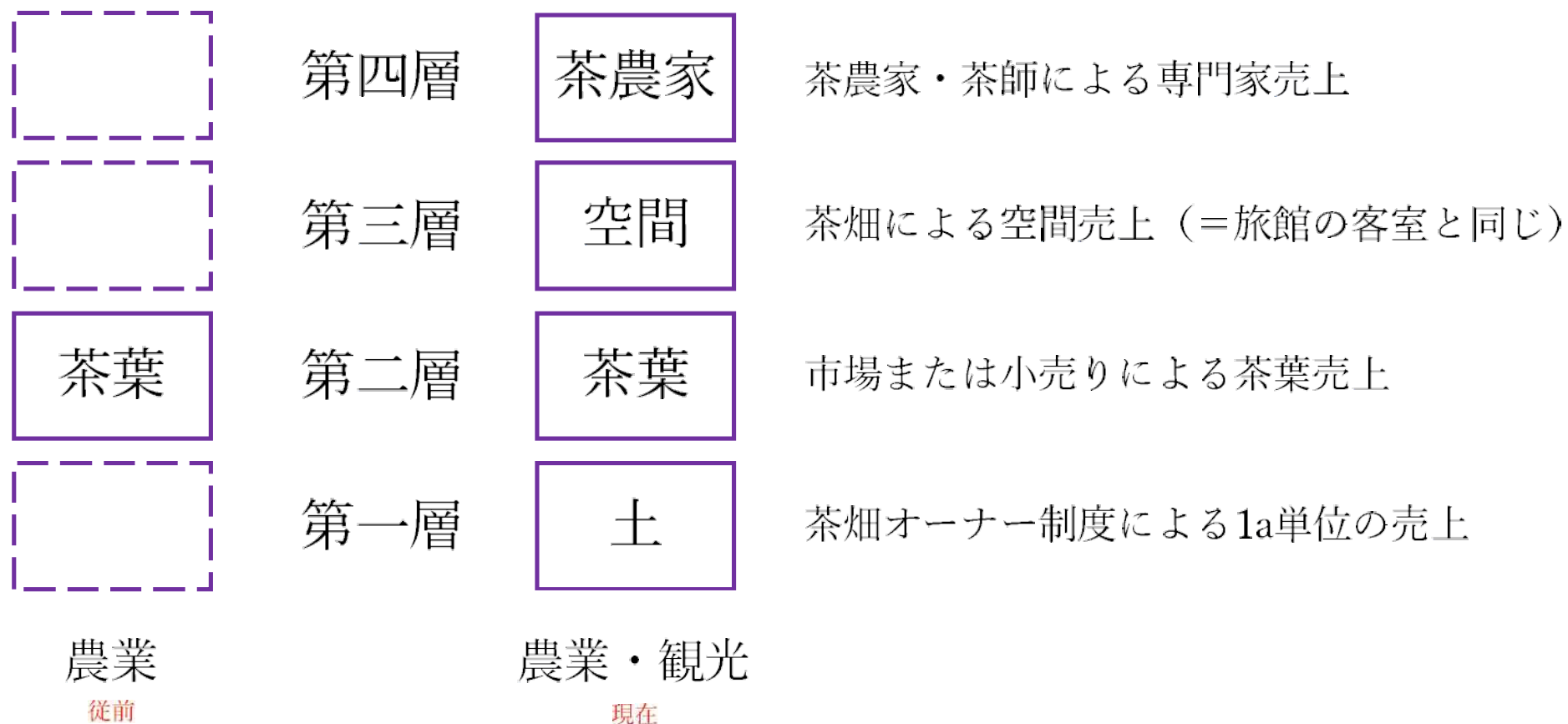
2023年3月22日 佐賀県山口知事訪問
2023年3月24日 佐賀新聞掲載（情報解禁）
2023年初夏 ピエール・エルメCafé（和多屋別荘）
2023年秋 プレHERME's HOUSE運用予定



うれしの茶イノベーション

農業から観光、次代の観光業の可能性

四層ブランディング（茶農家）



土 第一層（四層ブランディング）

1a（10m×10m）を一つの区画として、茶畑のオーナーになれるサービスを商品化。オーナーには栽培記録などが報告され、毎年新茶の時期にOwners Teaが届けられる。お茶農家が抱える課題解決やGIFTにも活用

▼時期：2022年3月以降 現在に至る

▼導入事例：

①きたの茶園（34年間オーガニック栽培）

オーナー制度12区画販売済

PIERRE HERME' PARIS、日本香堂、DiscoverJapan、ホテルニューオータニ禅、地元旅館など

②田中製茶工場（オーガニック栽培初年度）

オーナー制度20区画超販売済

▼導入効果：

<市場売買> 1kg=2,500円×4kg=10,000円

<オーナー制度>

土売上50,000円~100,000円 + 1kg=10,000円×4kg
=90,000円~140,000円 1a売上効果7倍超



茶葉 第二層（四層ブランディング）

旅館、レストラン、酒蔵内に
本店やセレクトショップを構え、
生産背景、生産者のストーリーを伝えながら
高付加価値の茶葉も含めて販売を展開。
SNSを活用しECサイトなども拡充へ

▼時期：2016年8月以降 現在に至る

▼事例：

- ①副島園本店
和多屋別荘内に新設（2021年11月） *茶寮・バーも運営
- ②田中製茶工場本店
井手酒造（酒蔵）内に新設（2022年4月）
レストラン李荘庵
- ③茶屋二郎
和楽園（旅館）内に新設（2022年4月） *バーも運営
- ④きたの茶園
瀬頭酒造（酒蔵）内に予定
水明荘および日本料理「利休」



空間 第三層（四層ブランディング）

旅館やホテルの客室室料のように、茶畑に設置された茶空間（茶室）にはその土地の唯一無二の価値があり、茶室料つまり空間売上が生まれた。茶畑から茶葉以外のエポックな売上へと展開。

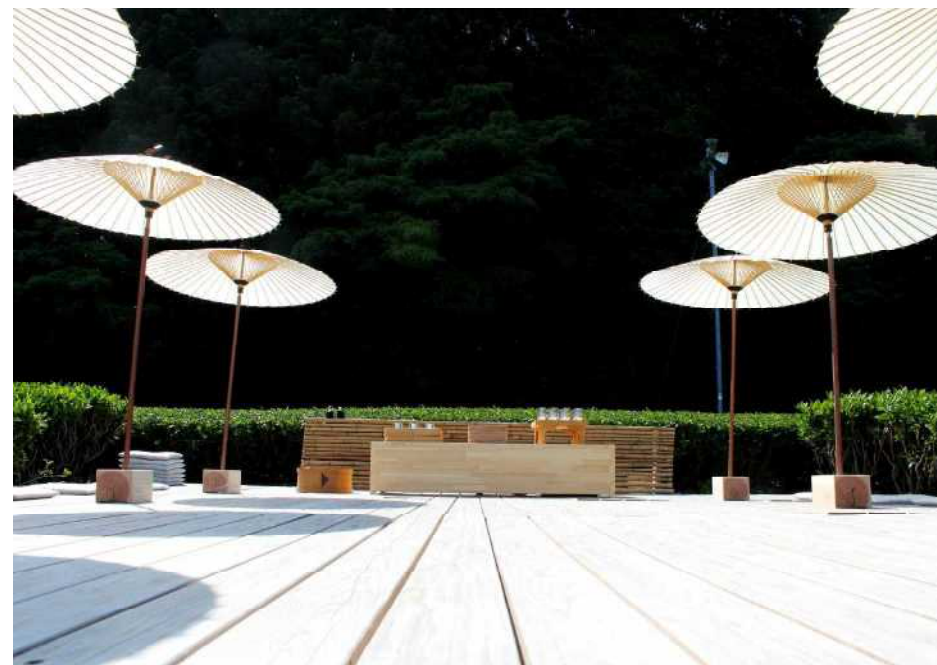
▼時期：2017年3月以降 現在に至る

▼事例：

①天茶台（副島園） 2017年3月新設

②柱の茶室（永尾豊裕園） 2018年4月新設

③茶塔（池田農園） 2019年4月新設



茶農家 第四層（四層ブランディング）

茶農家としてワークショップや講演などナレッジビジネスが少しずつ始まる。また、茶農家そのものの価値として、都内のホテルとのアライアンス（専属茶師）による高付加価値サービスの提供へ

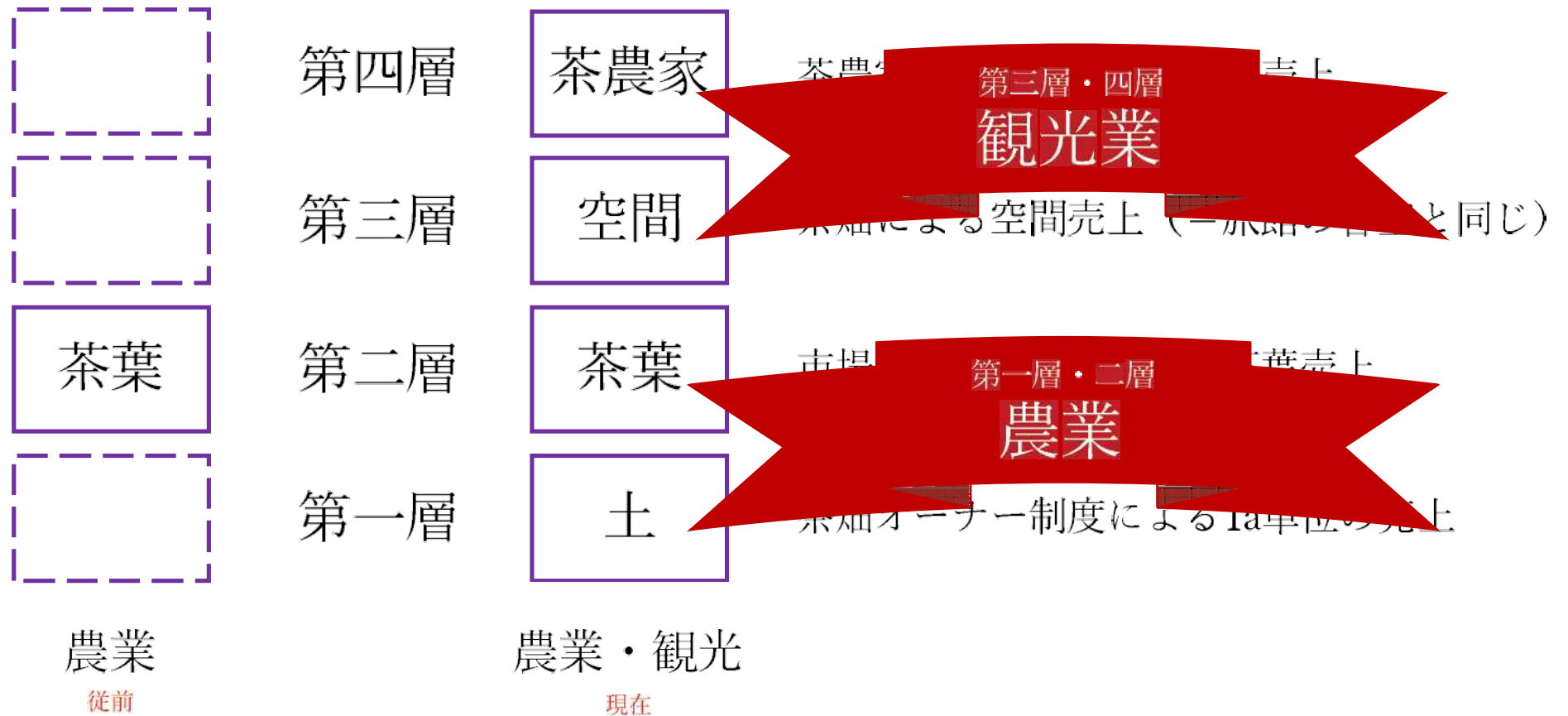
▼時期：2019年4月以降 現在に至る

▼導入事例：

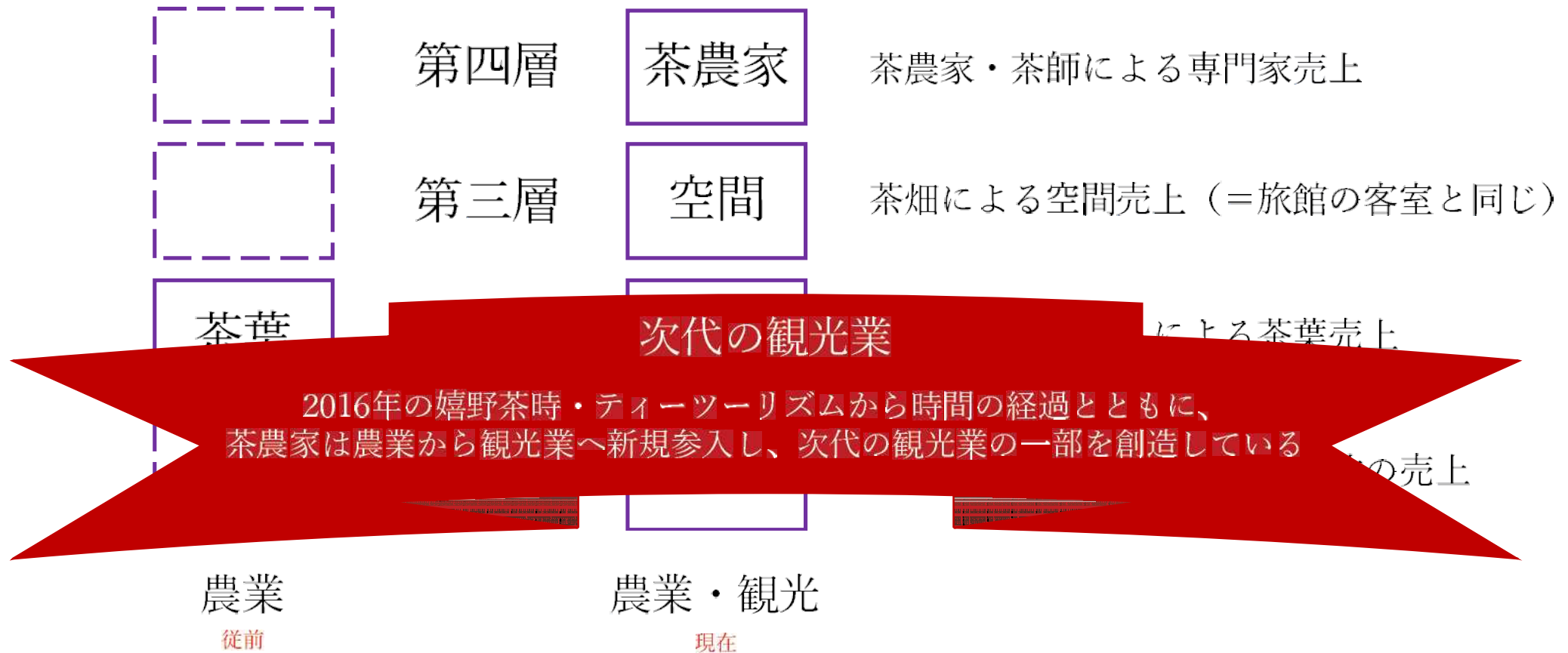
- ①副島園（副島仁）
大人の弘道館2、和多屋別荘新卒研修、その他
- ②きたの茶園（北野秀一）
ニューオータニ禅、PIERRE HERME' PARIS
- ③永尾豊裕園（永尾裕也）
インターコンチネンタルホテル東京、おにぎり神谷
- ④和多屋別荘
副島仁（副島園本店・the BAR）、北野秀一（水明荘・利休）、田中宏（李荘庵・菓寮手毬）、永尾裕也（おにぎり神谷）



四層ブランディング（農業から観光業へ）



四層ブランディング（農業から観光業へ）



副島園 soejimaen

大正時代から四代続く茶農家。安全で美味しいお茶作りに取り組み無農薬や減農薬で栽培したお茶は全て自社で販売している。飲食店等からの依頼ではオリジナル商品や食事とのペアリング等も提案している。

▼創業：1921年

▼売上

2019年 100 (基準値) * 2019年を100%として
2020年 120% (8月副島園the BAR開店)
2021年 180% (11月副島園本店開店)
2022年 300%
2023年 310% (8月法人化)

▼事業内容

- ①自園自製自販
- ②販売店運営
- ③茶寮・BAR運営
- ④飲食店茶プロデュース



15年以上前より市場流通はせず、全量小売りを達成し、その全量小売りの売上をベースとして、2019年から僅か3年間で事業規模を3倍へ

きたの茶園 kitanochaen

「薬になるお茶」「美しいお茶」づくりを目指して、1988年より化学肥料・農薬を一切使用せずに、有機栽培のお茶づくりを行っている。有機のお茶、緑茶、紅茶、ほうじ茶などを生産から小売業と一貫して行い、お茶の高付加価値化に取り組んでいる。

▼創業：1947年

▼生産量と売上

2019年	2,200kg	売上値100%(基準値)
2020年	2,250kg	95%
2021年	2,270kg	135%(ピエール・エルメコラボ)
2022年	2,100kg	155%(ホテルニューオータニコラボ)
2023年	2,360kg	180%(ブルガリホテル東京コラボ 嬉野八十八バー茶壺開業)

▼事業内容

- ①茶葉栽培
- ②ショップ運営
- ③茶寮・バー運営 (2023年開業)
- ④茶畑オーナー制度(2022年開始)



36年前に「薬になるお茶」をコンセプトに
有機栽培が始まり、その研究に注がれた時間は他に類を見ない。
その価値が世界最高峰ブランドに評価され高付加価値化へ

田中製茶工場 tea tanaka

『おいしいお茶づくりと次世代へつなげる農業』
を经营理念に、8ヘクタールの茶畑を栽培。
2021年より有機栽培にも挑戦しながら
新しいお茶の提案も積極的に取り組んでいる。
越冬時期には地元の酒蔵で蔵男も担う

▼創業：1955年

▼生産量（1番茶のみ）と小売りのシェア

2019年	4,104kg	/	130kg	3.1%	季設
2020年	4,882kg	/	150kg	3.0%	李荘庵
2021年	3,700kg	/	210kg	5.6%	手毬
2022年	3,927kg	/	300kg	7.6%	虎の児
2023年	4,200kg	/	1,000kg	23.8%	JR八十八

▼事業内容

- ①茶葉栽培加工
- ②ショップ販売
- ③茶師、BAR運営
- ④オーナー制度（2022年開始）



2019年までほぼ全量を市場取引していたものが、
コロナ禍の新しい取り組みにおいて小売りシェアを伸ばし、
昨年開業した八十八の専属茶師となり、
僅か4年で小売りシェア7.6倍へ

茶屋二郎 chayajiro

茶農家のもとの修行を経て、茶農家として独立。茶畑の土作りから製茶・焙煎・パッケージング。全てをこだわり抜き、上質なお茶を提供。日本人が守り続けてきた茶文化を新しい切り口で表現し淹れ方愉しみ方まで新しいお茶を提案している。

▼創業：2020年10月

▼生産量と売上

2019年	開業前	
2020年	生産量90kg	売上40万円
2021年	生産量90kg	売上250万円
2022年	生産量90kg	売上500万円
2023年	生産量90kg	売上750万円

▼事業内容

- ①茶葉栽培
- ②ショップ運営
- ③茶寮・バー運営
- ④旅館・カフェへのお茶監修



和多屋別荘 watayabesso

直近3か年において4名のお茶農家との専属契約、
客室以外で提供する全てのうれしの茶（飲料）の有償化の実現
レストラン・ショップ・アクティビティは
いずれもうれしの茶コラボによる唯一無二の価値を創造

嬉野川を跨ぎ2万坪の豊かな空間を有する旅館。
2019年、国内初の旅館へのサテライトオフィス
を誘致し、2021年より地域OSである温泉、
うれしの茶、肥前吉田焼を宿づくりの軸として、
唯一無二の価値を提供している

▼創業：1950年

▼時系列

- 2019年 副島園（全客室）・きたの茶園（水明荘）専属契約
- 2020年 **嬉野初の茶農家バー開業（副島園 the BAR）**
李荘庵リニューアル（田中製茶工場専属契約）
- 2021年 利休リニューアル（きたの茶園専属契約）
副島園本店および茶寮開業
全宿泊ゲストへ歩茶サービス提供
客室を除く全てのうれしの茶提供を有償化へ
- 2022年 おにぎり神谷・永尾茶飯事開業（永尾豊裕園専属契約）
- 2023年 ピエール・エルメ、河畔サウナ、創香室、練り切り室
などの全てのプログラムにおいてうれしの茶のコラボを実現



Regenerative Food System

世界最先端の地域OSを活用したフードシステム



Discover Japan



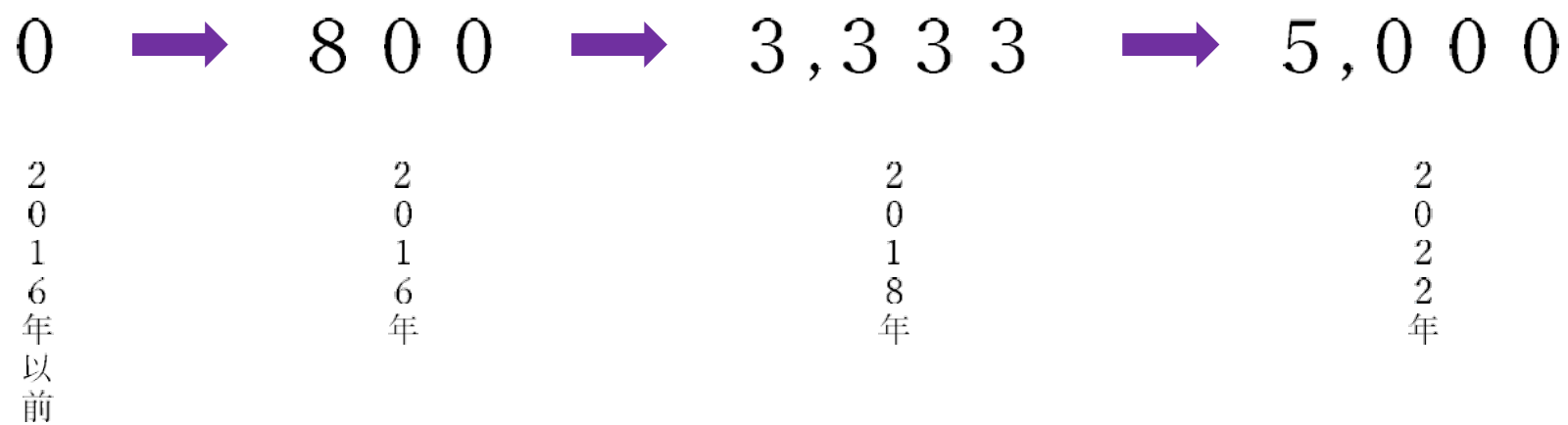
デザイン思考も「人間中心設計」から「人間・地球中心設計」へと進化
持続可能性（サステナビリティ）よりも「リジェネレーション（再生・よりよくしていく）」
持続可能な社会（ネガティブを減らす）から生態系全体が繁栄する社会（ポジティブを目指す）
プラネタリーヘルス（地球環境）×人間性（ウェルビーイング）

リジェネレーション

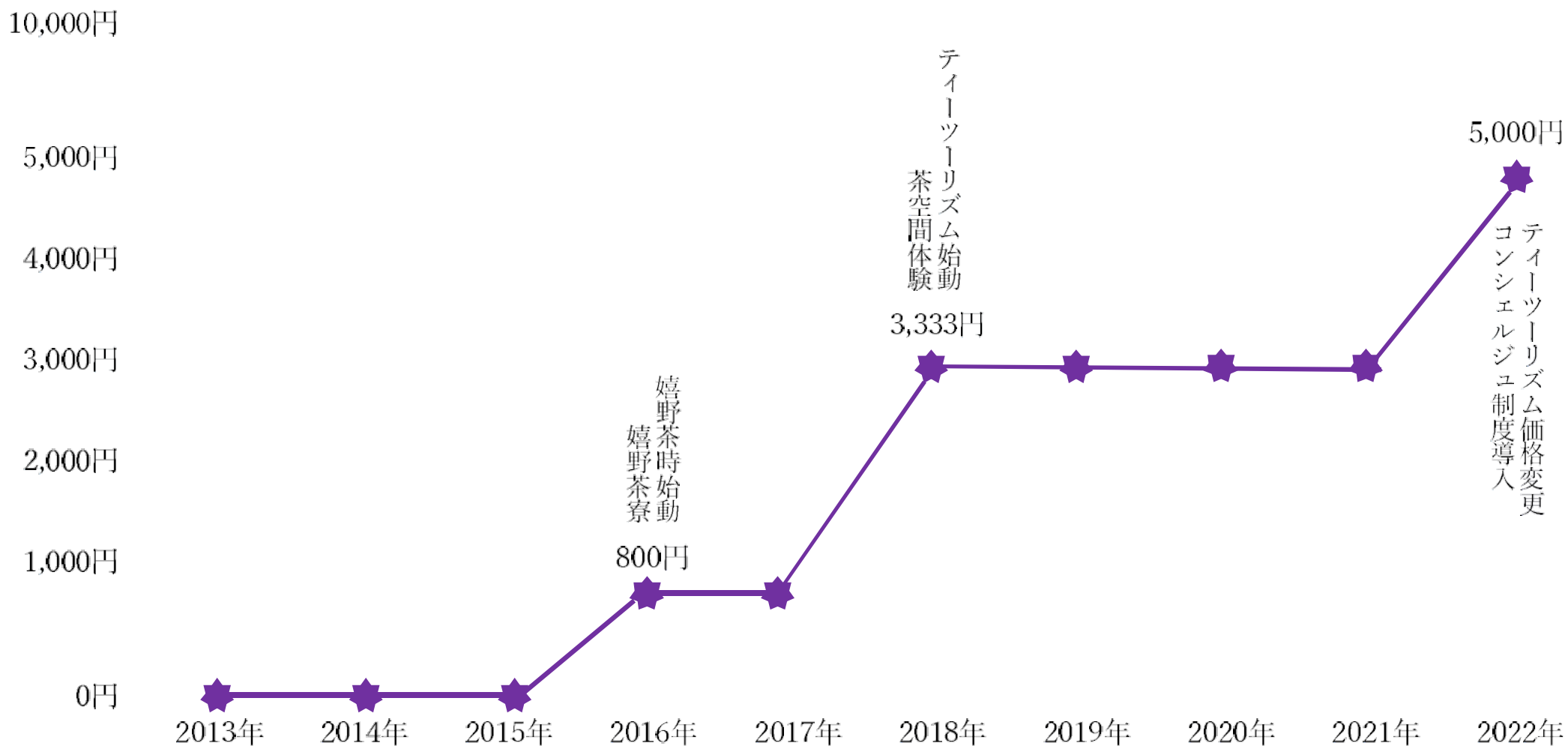
一人ひとりの、社会の、地球のWell-beingを実現

再生可能・価値創出型
Regenerative Tea Ecosystem

1杯のうれしの茶の単価の動き

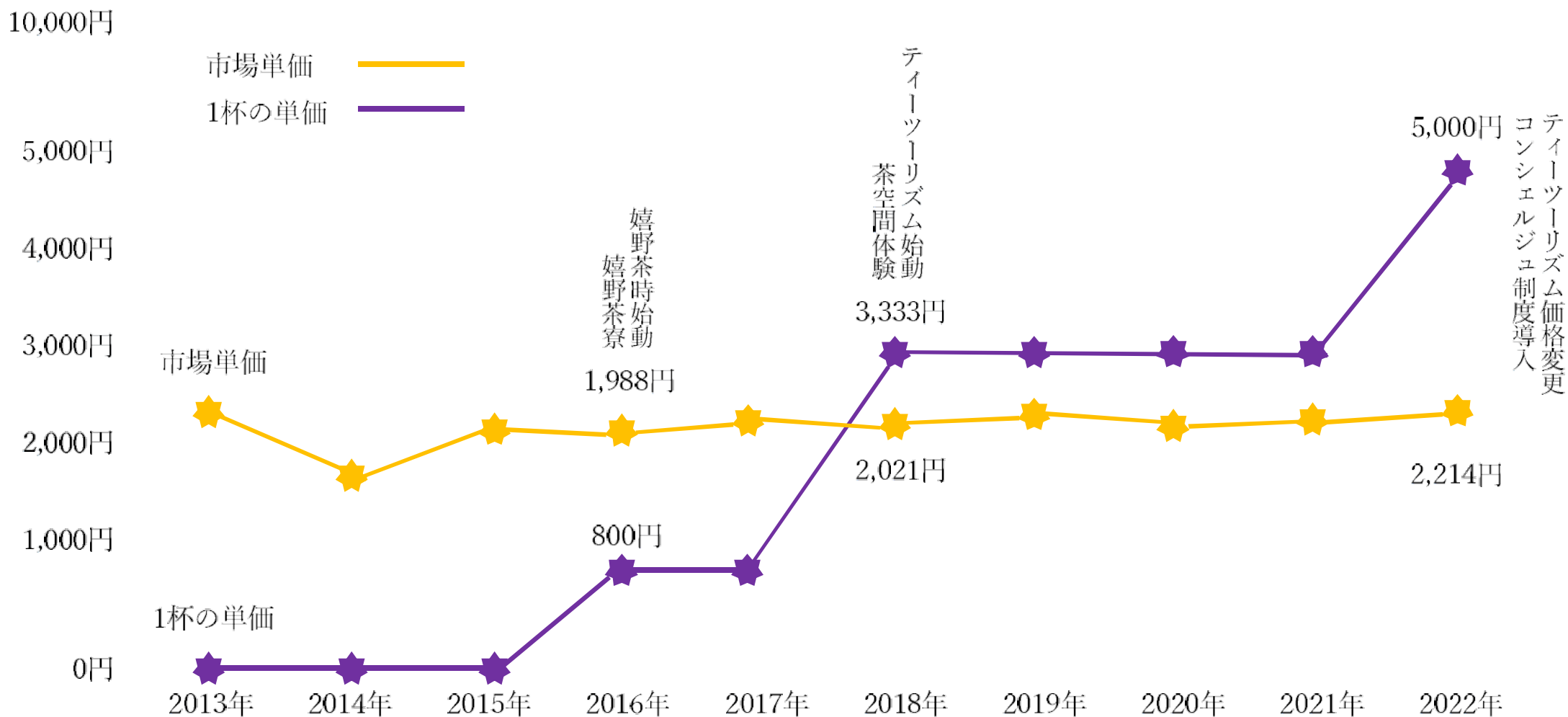


1杯のうれしの茶の単価の動き

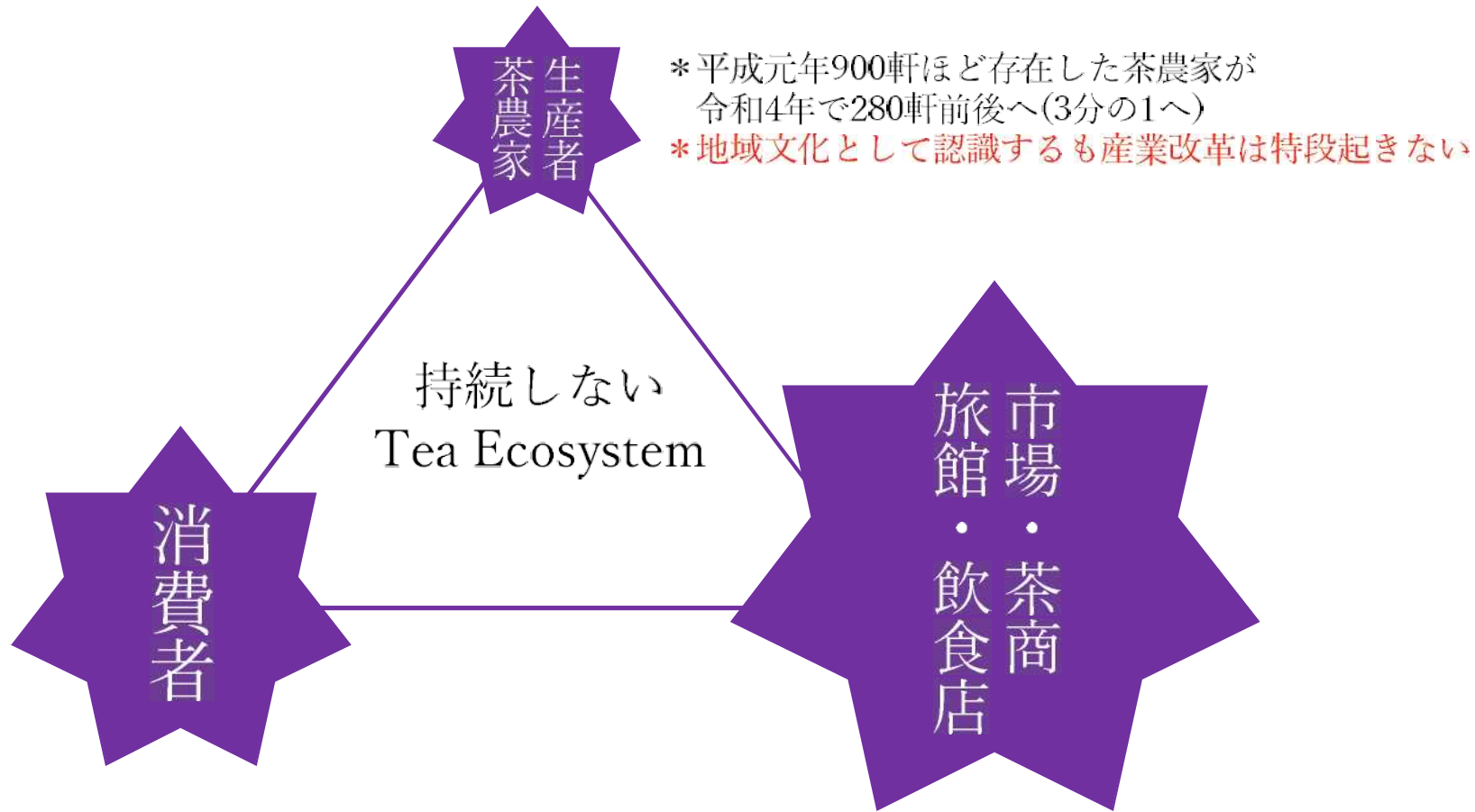


1杯のうれしの茶と市場単価の動き

*市場単価（1番茶平均）=1kg
 *1杯に使用する茶葉の量=3g~5g
 ⇒ 200分の1~333分の1



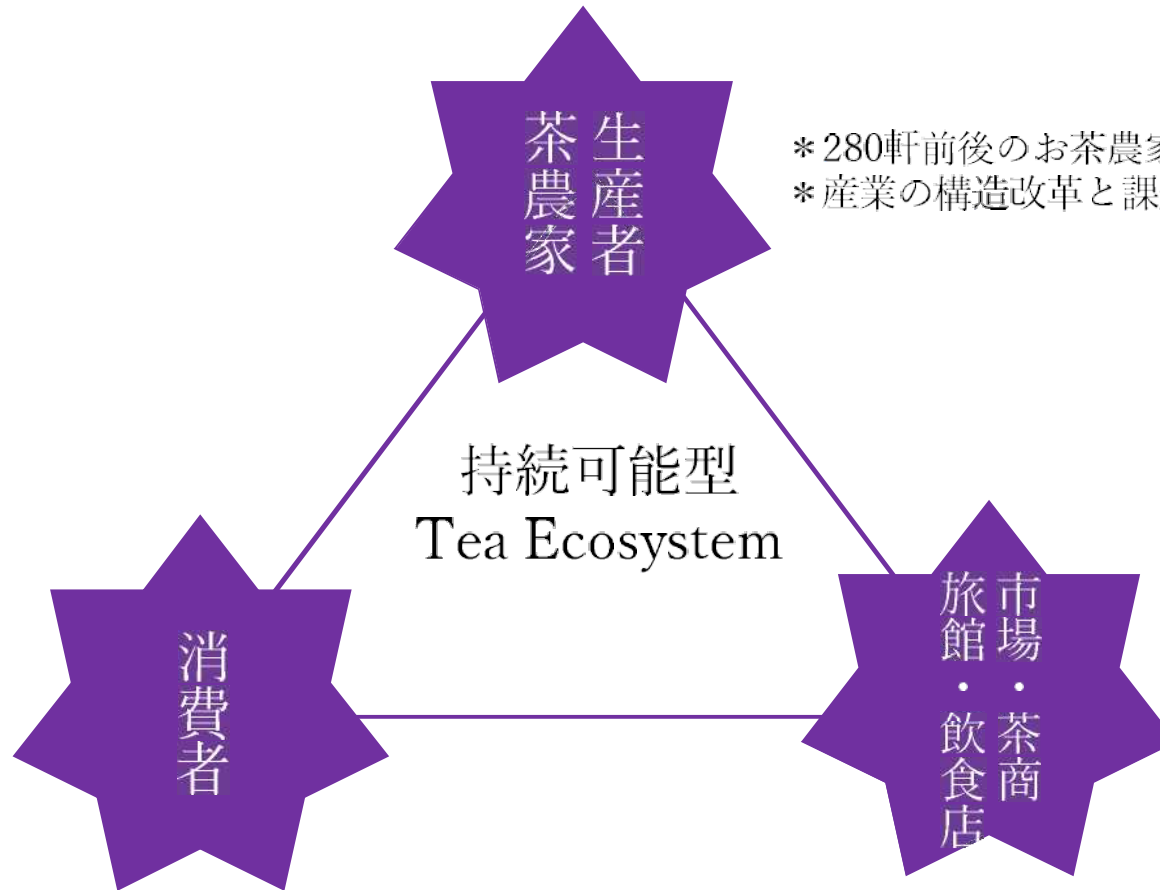
うれしの茶の三角バランス（現在）



- *できるだけ良質なものを安く
- *自然環境・有機・無農薬など特段こだわらない大量消費

- *できるだけ安く大量に買う（買い手至上主義）
- *旅館・茶商など付加価値による消費行動は考えない
- *地域文化として認識するも「お茶はタダ」の文化でしかない

うれしの茶の三角バランス（持続可能型）

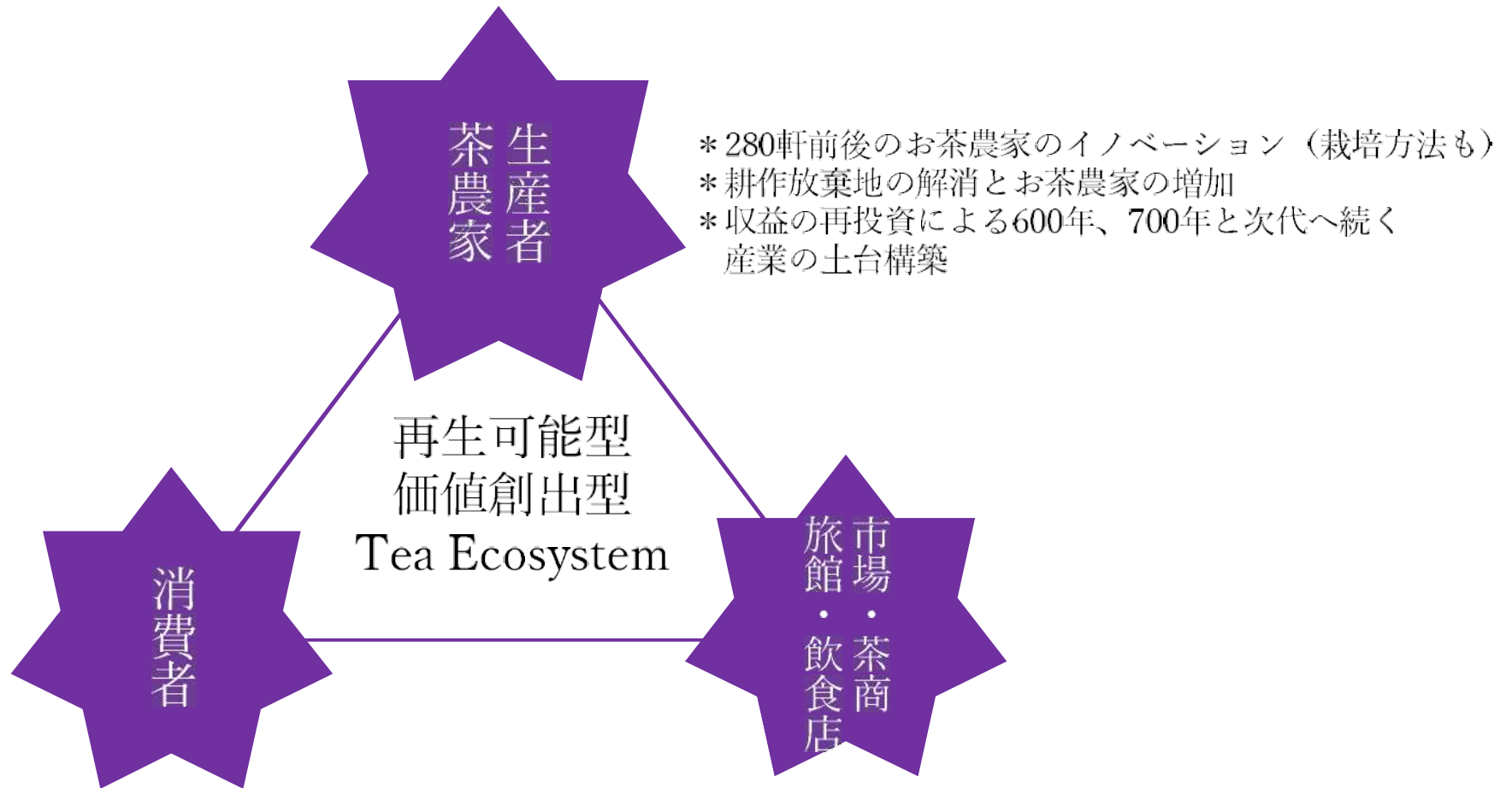


- * 280軒前後のお茶農家の維持および新規就農者の確保
- * 産業の構造改革と課題解決とイノベーション

- * 消費行動による生産者のリスクテイク（結果的に）
- * 有機・無農薬栽培などの付加価値のお茶の理解と消費
- * 体験や新しい取り組みによる高付加価値の消費行動

- * 消費行動による生産者のリスクテイク（結果的に）
- * 事業を通して付加価値によるお茶の消費行動・消費拡大
- * 「お茶はタダではない」という日常の構築

うれしの茶の三角バランス（再生可能・価値創出型）



- * 有機・無農薬栽培などの付加価値のお茶の消費拡大・日常化
- * 茶葉売買以外のお茶の消費行動の拡大・高付加価値消費
- * 海外消費 > 国内消費へのシフト？

- * 事業を通して多種多様なお茶の消費行動の提案
- * 地域文化の持続性や課題解決を意識した消費行動の提案

サテライトオフィス と O I C
温泉インキュベーションセンター

三層ストラクチャー（嬉野版）

3 layers structure Ureshino version

Ryokan to Stay
泊まる
旅館
1950年～

Satellite office
サテライト
オフィス
2019年～

Ryokan to go
通う
旅館
2021年～

?

Third layer
第三層
事業・商品
Business Product

2万坪の豊かな土地
Rich land over 60,000m²

Second layer
第二層
圧倒的優位性
Overwhelming superiority

Ureshino hotspring
温泉
1300年

Ureshino tea
うれしの茶
500年

Porcelain
肥前吉田焼
400年

First layer
第一層
普遍的価値
Universal value

サテライトオフィス

SATELLITE OFFICE

日本初、温泉旅館内に会社を設立。
コロナ前より嬉野川を跨ぐ2万坪の豊かな敷地を
有効活用した新しい旅館経営を模索し、
客室および宴会場などのオフィス化を実現。
社員は温泉入り放題などのサービスが話題を呼ぶ。

▼時期：2020年3月以降 現在に至る

▼運営施設：
和多屋別荘・イノベーションパートナーズによる協業

▼人居企業：
①イノベーションパートナーズ（東京）
②Any Mind（東京）、③ENGAWA（東京）、
④ナノ・アソシエーション（東京）、⑤LDT（東京）
2023年11月時点5社

▼シナジー：
和多屋別荘および嬉野茶時のハウスエージェンシー機能
サブリース契約によるサテライトオフィス協業の実現



2020年3月 日本初！温泉旅館内に会社を設立

イノベーションパートナーズ社が
和多屋別荘内にサテライトオフィスを設置、
嬉野市との立地協定を締結。



2021年 和多屋別荘内にて 4社の企業を誘致を実現！

東京に本社を構えるIT企業4社を誘致。
和多屋別荘内に各社オフィスを開設し、20名以上の雇用を創出。

誘致活動



【佐賀県企業誘致視察ツアー実施】

立地協定



【4社合同進出協定締結式】

採用活動



【地元人材に向けた5社合同会社説明会】



進出企業



AnyMind™
2021年9月開所



ENGAWA
Building Shared Perspectives
2021年9月開所



LDT株式会社
Life Design Technologies co.,Ltd
2021年6月開所



NANO
association co., Ltd
2021年10月開所





FBS めんたいワイド 取材



5/27 テレビ朝日 スーパーJチャンネル



6/4 RKB 今日感テレビ



5/28 TBS Nスタ



5/20 西日本新聞 (朝刊)



ディスカバージャパン 10月号



Discover Japan

朝日新聞



毎日新聞社



西日本新聞

読賣新聞



佐賀新聞

日本経済新聞



FBS

tv asahi

TBS

rkb

九州朝日放送

TELQ

SHOKOKAI

TURNS

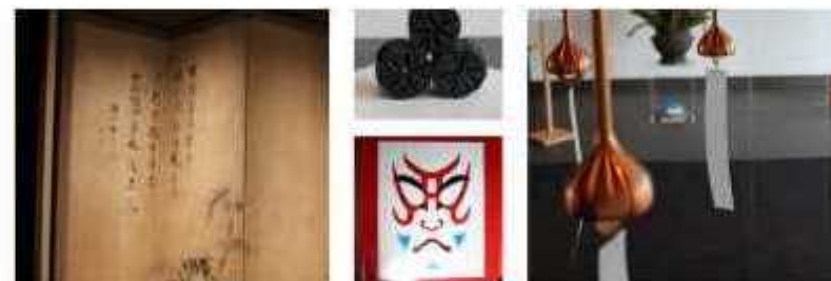


YouTube

日経

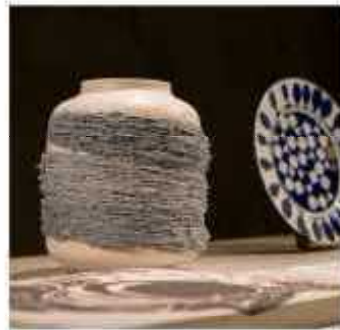
XTECH

雑誌社2誌（月刊誌）、新聞社6紙（全国紙4紙、地方紙2紙）、テレビ局7社（キー局3社、地方局4社）、WEBメディア3社、情報誌2社 から露出を多数獲得。 ※今後も他媒体を含めた追加取材予定あり。



和泉屋別荘のオフィシャルサイトを制作。嬉野の風土や美しい写真をふんだんに活用することで、和泉屋ならではの特徴、温泉の魅力をあますことなくビジュアルライズした構成。

和泉屋別荘のハウスエージェンシーとしての役割を担う



クリエイティブプラットフォーム「arita huis(アリタハウス)」のオフィシャルサイトを制作。食、アート、宿泊という施設の持つ魅力を統一された世界観のもとに表現。

和多屋別荘のハウスエージェンシーとしての役割を担う

OIC 温泉インキュベーションセンター

ONSEN INCUBATION CENTER

日本初、温泉旅館内にインキュベーション施設を開設。サテライトオフィスの視察を多く受け入れる中でスタートアップ支援の必要性が高まる。佐賀県および県外・アジアにおけるイノベーションの拠点へ。社員は温泉入り放題！

▼時期：2022年3月以降 現在に至る

▼運営施設：
和多屋別荘・イノベーションパートナーズによる協業

▼人居企業：
①D&S（東京）
②ハイブリッドファクトリー（東京）
③SpaceSAGA（佐賀）
④アイエム（東京）
⑤ボンジュール（新潟）

2023年11月時点5社



イノベーションコミュニティ施設

「Onsen Incubation Center (OIC)」

佐賀県内からの起業家・スタートアップを中心に、
県外及びアジア圏からも志ある企業が集う次世代イノベーションの拠点として、
アジア・世界を舞台に戦い、勝てる企業群を創出



イノベーションコミュニティ施設

「Onsen Incubation Center (OIC)」

佐賀・嬉野からアジア・世界を舞台に戦える企業群を創出。

新たなローカルの基準をここで創り上げていく



入居企業とのコ・クリエーション（共創）

D&S 株式会社D&S

「理想の未来をデザインし、その実現に貢献する」
をテーマに、システムの設計開発、システム運用
保守、さらにデザイン制作を行なっています。
グローバルなメンバー構成でお客様の様々な
ニーズにお応えして参ります。

▼開所：2022年4月

▼事業内容：

システム設計開発・運用保守 / 多言語対応 / デザイン制作

▼共創ビジネス：

* 和多屋別荘自社ウェブ wataya.co.jp のシステム設計・運用

* 和多屋別荘DX化の総合提案および設計

* 地域限定旅行業取得によるDX観光への進出

* KagiPayの開発および販売 (IP社)

旅館外でも「部屋付け」ができる手ぶら観光対応のPOSレジ



ボンジュール ボンジュール株式会社

「水」と「デザイン」にこだわるコスメブランド。
日本三大美肌湯「嬉野温泉の水」に着想を得た
製品を開発するスタートアップ企業です。
将来的には全国の良質な水を活かし「水を使って
地域を守る」人間と地球のwellbeingを目指します。

▼開所：2023年1月

▼事業内容：

化粧品の企画・販売・各種デザイン

▼共創ビジネス

*温泉マスクをはじめとするSKINCARE商品の開発・販売

*Penguin Museumとのコラボマスク企画・販売

*和多屋別荘POPUPストアの展開（2024年10月）



地域文化とローカルガストロノミー

李莊庵 RISOAN

有田焼・李莊窯×嬉野温泉・和多屋別荘のコラボ。
世界のレストランやトップシェフを魅了し続けてきた李莊窯・四代目当主寺内信二の伝統と革新。
佐賀の地で生まれた究極の器と食材が織りなす
「李莊庵」で最上の佐賀づくしをご体験ください。

▼開業：2020年11月18日

▼運営母体：

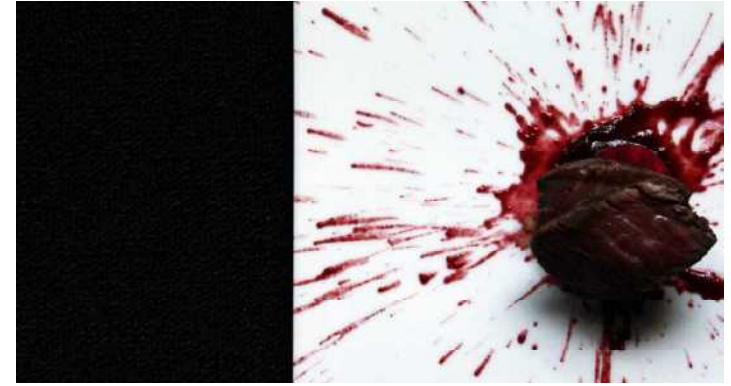
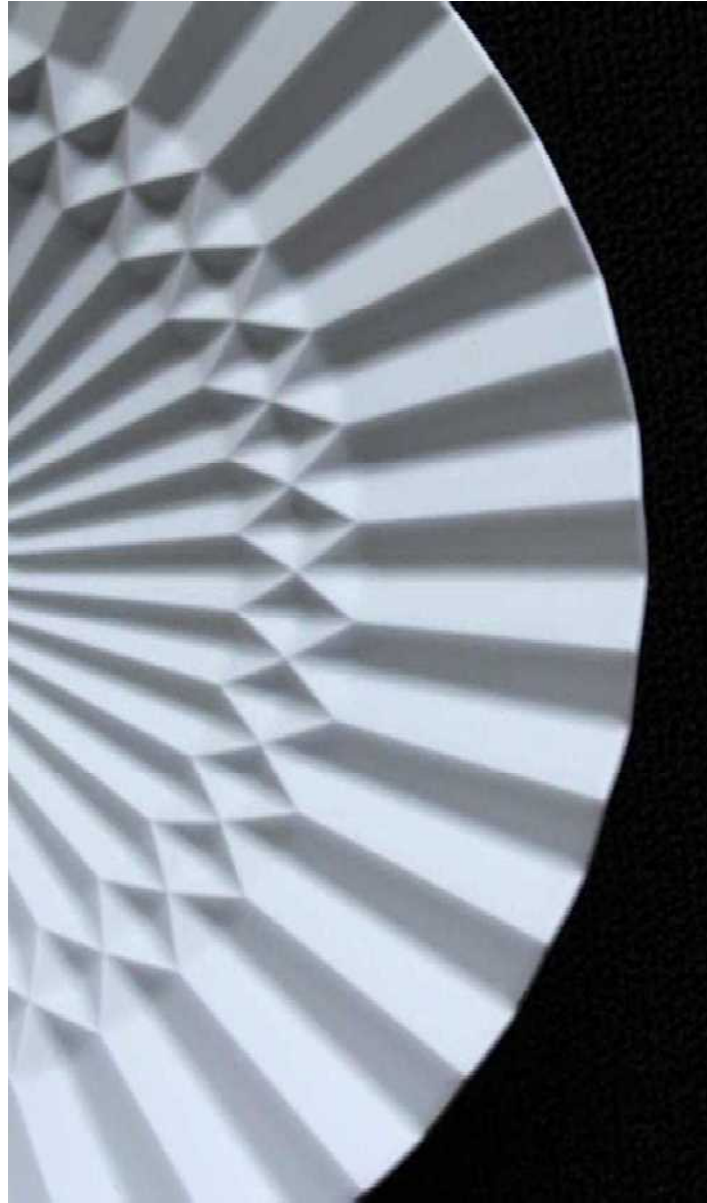
李莊窯業所（李莊窯）、田中製茶工場、
鎌倉手毬、和多屋別荘

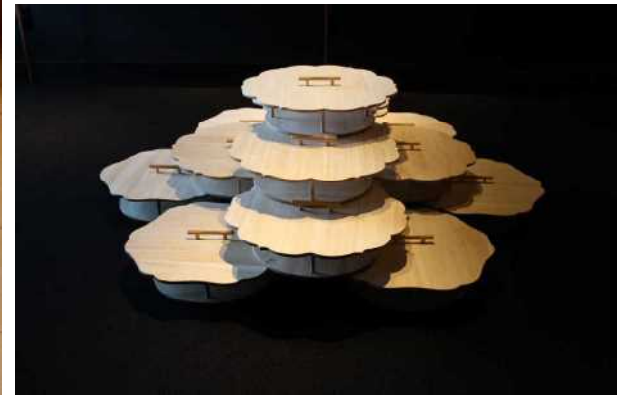
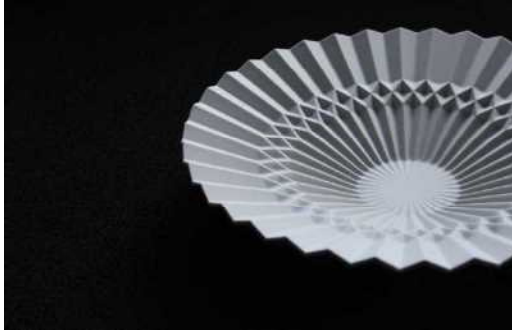
▼店舗構成：

- *レストラン（肉料理・鉄板焼）
- *セレクトショップ（李莊窯プロダクト）
- *菓寮手毬（紹介制甘味処）

李莊庵
RISOAN







利休 RIKYU

酒蔵×旅館×茶農家による日本料理のローカルレストラン。コンセプトは和敬清寂、余計なもの足さない和の神髄を。東長の瀬頭酒造（酒蔵）と30年超の有機栽培茶農家・きたの茶園による日本酒とお茶の嬉野産ペアリングを実現。

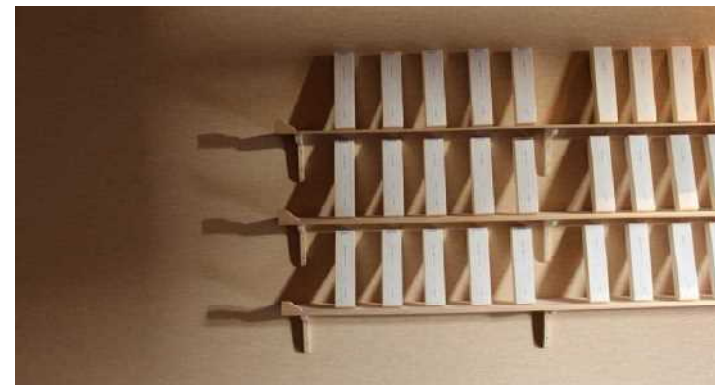
▼開業：2021年3月18日

▼運営母体：
瀬頭酒造（酒蔵）きたの茶園（茶農家）、
和多屋別荘

▼店舗構成：
*レストラン（日本料理）
*セレクトショップ（きたの茶園）
*酒室・茶室（瀬頭酒造・きたの茶園） *予定







aritahuis アリタハウス

アリタセラ×嬉野温泉・和多屋別荘のコラボ。
400年以上の歴史を世界に誇る磁器発祥の有田に
クリエイティブプラットフォームとして開業。
モダンフレンチと有田焼の上質空間「aritahuis」。

▼開業：2018年4月

▼運営母体：

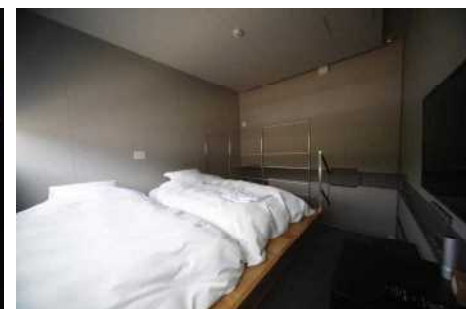
アリタセラ（クリエイティブアリタ）
和多屋別荘（運営100%）

▼店舗構成：

*レストラン（モダンフレンチ）
*ホテル（10室）
*セレクトショップ

▼シナジー：

和多屋別荘：70年に及ぶ旅館の運営ノウハウ
アリタセラ：二十数店舗から構成される店舗の器の提供・使用







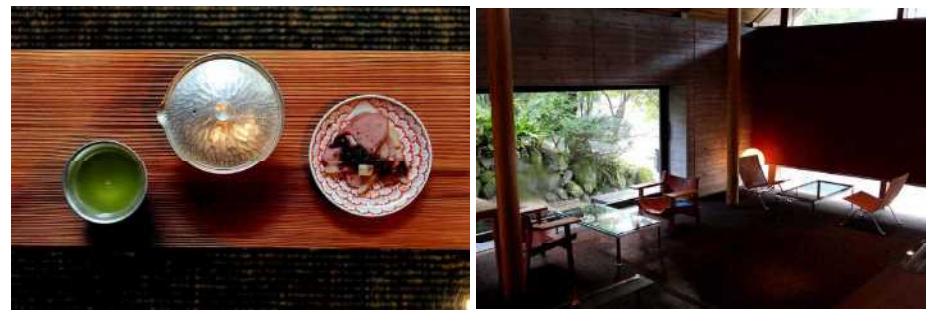
副島園 the BAR soejimaen the bar

お茶生産者・副島園×和多屋別荘のコラボ。
一家相伝。その時代に合わせながら嬉野の地で
100年超うれしの茶を栽培してきた副島園。
その四代目当主・副島仁による新しい挑戦が
うれしの茶とお酒による「茶寮&BAR」。

▼開業：2020年8月

▼運営母体：
副島園、和多屋別荘

▼営業日・時間：
20時00分～24時30分 定休日：火曜日







菓寮手毬 KARYO TEMARI

鎌倉創作和菓子・手毬×和多屋別荘の甘味処。
五段市松手毬など様々な上生菓子（練り切り）を
創作してきた和菓子作家・御園井裕子の世界観
を李荘庵・「菓寮手毬」として、李荘窯の器と、
田中製茶工場のうれしの茶とともに表現します。

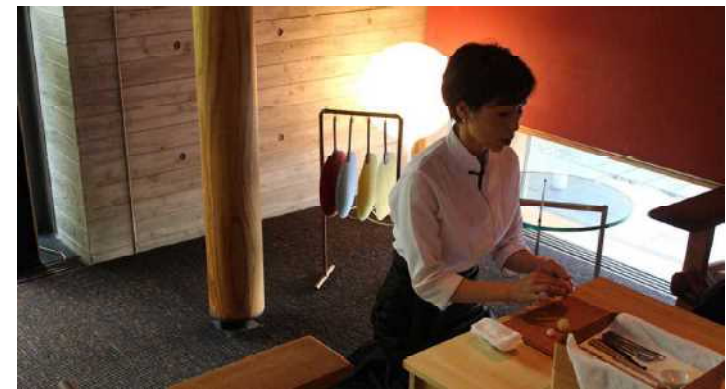
▼開業：2021年9月4日

▼運営母体：
李荘窯業所（李荘窯）、田中製茶工場、
鎌倉手毬、和多屋別荘

▼店舗構成：
*レストラン（肉料理・鉄板焼）
*セレクトショップ（李荘窯プロダクト）
*菓寮手毬（甘味処）

▼単価：お一人様13,200円（紹介制）





おにぎり神谷 ONIGIRI KAMIYA

日本のローカルから食文化を発信するライスツーリズム。箸はなく、主菜も副菜もない。静謐な空間にて、にぎり人・神谷よしえの「おにぎり」と、茶師・永尾裕也の「うれしの茶」とのペアリングを愉しむ1時間。

▼常設店舗

毎週土曜日・日曜日 8時・10時・12時の部
お一人様 5,500円（税込）

▼プレミアム（にぎり人×茶師）

毎月2日～3日開催
お一人様 11,000円（税込）

▼運営母体：

とうがらし工房（神谷よしえ）、永尾豊裕園（永尾裕也）、
和多屋別荘





永尾茶飯事 NAGAO SAHANJI

同じ土、同じ水、同じ場所で5代にわたり
100年以上続く、うれしの茶と米の栽培・生産を
営む「永尾豊裕園」。おにぎり神谷で提供される
お茶とお米はすべて永尾豊裕園のものを採用。
そのお茶とお米の常設店舗「永尾茶飯事」を開業。

▼開業：2023年3月3日

▼運営母体：
永尾豊裕園、和多屋別荘
⇒ イノベーションパートナーズプロデュース

▼営業時間
8時～20時（年中無休）



Reborn Wataya Project

創業71年目の変革 2021年



三層ストラクチャー（嬉野版）

3 layers structure Ureshino version

Ryokan to Stay
泊まる
旅館
1950年～

Satellite office
サテライト
オフィス
2019年～

Ryokan to go
通う
旅館
2021年～

?

Third layer
第三層
事業・商品
Business Product

2万坪の豊かな土地
Rich land over 60,000m²

Second layer
第二層
圧倒的優位性
Overwhelming superiority

Ureshino hotspring
温泉
1300年

Ureshino tea
うれしの茶
500年

Porcelain
肥前吉田焼
400年

First layer
第一層
普遍的価値
Universal value

BOOKS&TEA 三服 SANPUKU

2万坪の敷地にある、お茶と読書を愉しむ空間
BOOKS&TEA 三服。「お茶について」、「暮らし
を愉しむ」、「暮らしを彩る」の3つのテーマで
約10,000冊の書籍を所蔵。書籍は書店同様、全て
購入可。

▼開業：2021年11月3日

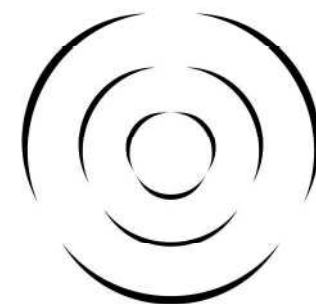
▼店舗概要

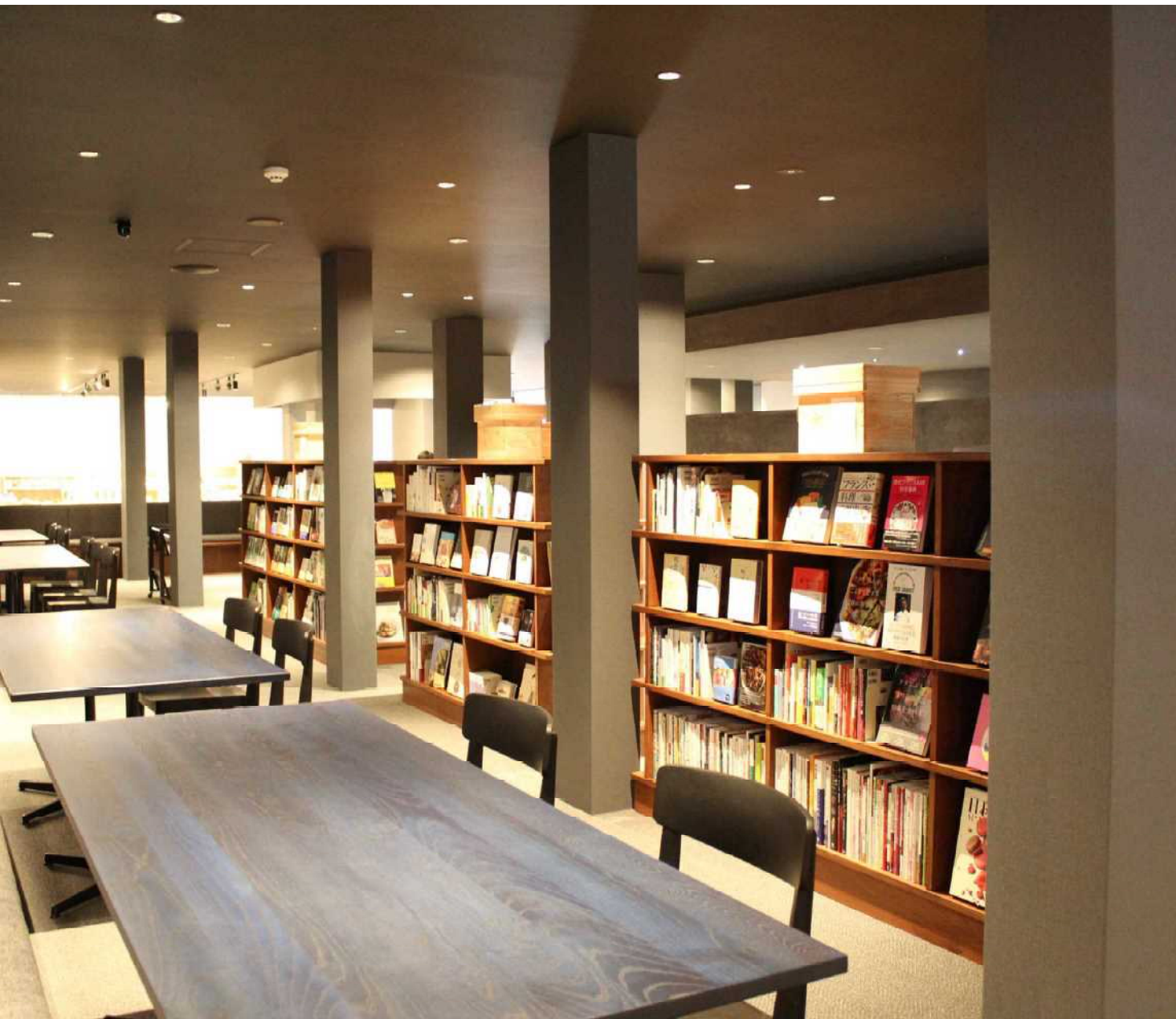
店舗名： BOOKS&TEA 三服
面積： 170坪（元売店跡地）
形態： 座席チャージ（お一人様1,100円税込）
宿泊ゲスト無料 *利用者は歩茶1杯付
所蔵： 約10,000冊超
営業時間： 8：00～22：00（外来9：00～22：00）
定休日： 無し



三
服

BOOKS
& TEA





三服文学賞 LITERATURE PRIZE

「書く愉しみ」を応援する温泉旅館発の文学賞。古くから温泉地で文学作品が生まれて親しまれてきたように、嬉野温泉が文学の生まれる地になることを目指し設立しました。第1回目三服文学賞の応募総数は2,170通。

▼設立：2022年11月3日（三服1周年）

▼第1回三服文学賞概要

応募総数： 2,170作品・応募人数1,523名
大賞： 平出奔
作品： 笑っているのがわかる
大賞商品： 三服作家（1年間ライターインレジデンス権）

▼第2回三服文学賞概要

応募期間： 2024年1月22日～3月17日
応募要項： 文字2,000以内、ジャンル不問、7つのテーマ



副島園本店 SOEJIMAEN

一家相伝。その時代に合わせながら嬉野の地で100年超うれしの茶を栽培してきた副島園。その副島園の本店をBOOKS&TEA内に構える。四代目当主・副島仁によるBOOKS&TEAのコンセプトである三服をお茶で表現しています。

▼開業：2021年11月3日

▼運営母体：
副島園

▼店舗概要

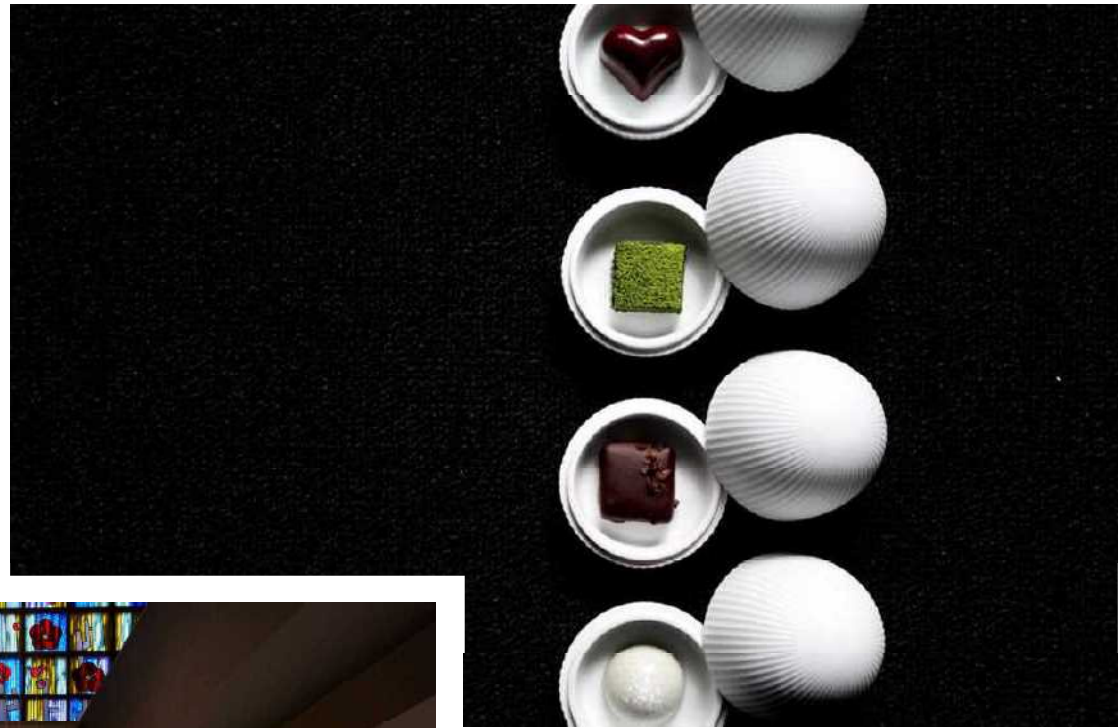
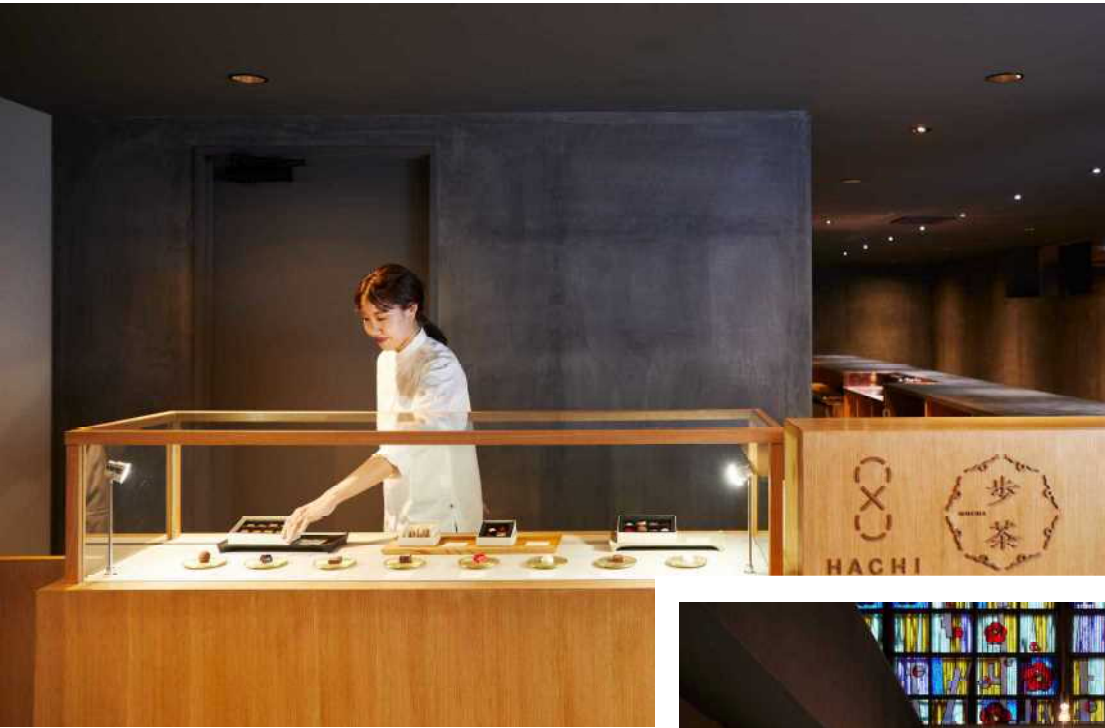
営業時間： 9 : 00 ~ 20 : 00
定休日： 無し

▼店舗構成：

*茶寮（カウンター8席） *2023年11月よりTeaGastronomy「茶考」始動
*茶葉セレクトショップ







ピエール・エルメ PIERRE HERME'

パティスリー界のピカソと称される
フランス人パティシエ・ピエール・エルメ。
各地で見つけたこだわりの食品や、生産者とコラボ
レーションした商品、PIERRE HERME'のマカロン
などを取り揃えたショップ

▼開業：2021年11月3日

▼運営母体：
PIERRE HERME' PARIS、和多屋別荘

▼店舗概要

営業時間： 8：00 ～ 20：00

定休日： 無し

▼取り扱い商品

* Made in ピエール・エルメ商品

* うれしの茶マカロン（オリジナルマカロン）

* PIERRE HERME' PARISマカロン



ピ
エ
ー
ル
・
エ
ル
メ



デリカテッセン季設 KISETSU

佐賀県産の食品・乾物類・甘味などセレクトし、地元野菜のサラダや肉・魚などのデリを取り揃えています。うれしの茶マカロン、バームクーヘンなど地元パティシエ・スピカの井上賢一郎氏のスイーツも多数並びます。

▼開業：2021年11月3日

▼運営母体：
パティスリースピカ、和多屋別荘

▼店舗概要

営業時間： 8:00～20:00

イートインスペース： 10席程度

定休日： 無し

▼取り扱い商品

*佐賀県産の食品・乾物・甘味・お茶など

*うれしの茶マカロン、バームクーヘン



ポップアップストア POPUPSTORE

フロント空間に新設したポップアップストア。
2021年11月、日本香堂「Yohaku」を皮切りに、
アパレル、アート、クラフト、お茶などの地元
産品まで幅広く展開し、館内の複数店舗との
同時コラボが話題。

▼開業：2021年11月3日

▼これまでのポップアップ

Yohaku (日本香堂)	2021年11月～2022年2月
TOQUE (大草直子)	2022年4月～2022年5月
BEAMS (calling)	2022年9月～2022年10月
ニュートラルワークス	2022年12月～2023年1月
NAKAGO (錫)	2023年2月
切り紙 (矢口加奈子)	2023年3月
有田ポーセリンラボ	2023年6月～2023年7月
サカザキチハル個展	2023年10月～2023年11月



ペンギンアパルトメント

JR東日本「Suicaのペンギン」などのキャラクターデザインを手がける、さかざきちはるさんの九州初個展を開催。ペンギンの原画300作品に加え、嬉野・豊玉姫神社の神使「白ナマズ」の特別描き下ろし『白ナマズの背に乗って』も新登場。

▼期間：2023年10月21日～11月30日

▼作家：さかざきちはる

▼作品数：ペンギンの原画300作品

▼構成：

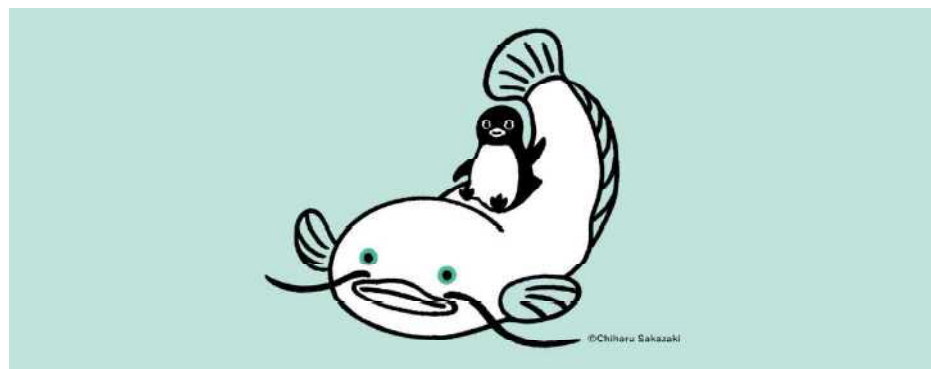
300作品の展示

グッズ販売

Yohaku、ピエール・エルメとのコラボ

地域文化や地元産品とのコラボ（お茶、日本酒、肥前吉田焼）

▼サカザキチハルミュージアム（仮称）の常設化決定！



文化アクティビティ「室」

知的欲求を満たす体験

創香室 YOHAKU LAB

日本の香りをデザインしてきた日本香堂のグローバルフレグランス「Yohaku」。
日本に300名しかいない調香師（パフューマー）が考案したレシピをベースに、あなただけのフレグランスバッグの創香が愉しめます。

▼開業：2022年5月24日

▼運営母体：
日本香堂、和多屋別荘

▼調香師：
堀田龍志

▼体験概要
営業時間： 10:00 ~ 18:00
定休日： 無し
料金： 4,400円（お一人様）



練り切り室 NERIKIRI

鎌倉練りきりとは、季節の風物などを写しとって作られる色彩豊かな美しい見た目が魅力の和菓子。“食べられる芸術作品”として上生菓子に位置付けられています。練りきりが紡ぎ出す世界を、自らの手で作る喜びをぜひご体験ください。

▼開業：2022年

▼運営母体：

鎌倉手毬（御園井裕子）、和多屋別荘

▼体験概要

開催日： 毎週木曜日・土曜日
時間： 11時、13時、15時
料金： 4,950円（お一人様）



色写経室 IROSHAKYO

文学の新体験。文学作品を読み、色を通して書き留めることで、自分との対話や新しい文学を味わうことができます。読んだ時に思い浮かんだ情景やご自身の体験、感情を表す色の文学インクをつくることができます。

▼開業：2023年9月

▼運営母体：
ひらく、和多屋別荘

▼体験概要

開催日： 不定期

時間： 15時

料金： 4,400円（お一人様）



調味料室 CHOMIRYO

佐賀県産の『さしすせそ』を楽しく学ぶ。
お料理の味付けの基本「さしすせそ」とは
「さ」砂糖、「し」塩、「す」酢、「せ」醤油
(せうゆ)、調味料ソムリエプロとしての顔を
持つ神谷よしえ氏に学ぶ。

▼開業：2023年

▼運営母体：

とうがらし工房（神谷よしえ）、和多屋別荘

▼体験概要

開催日：不定期

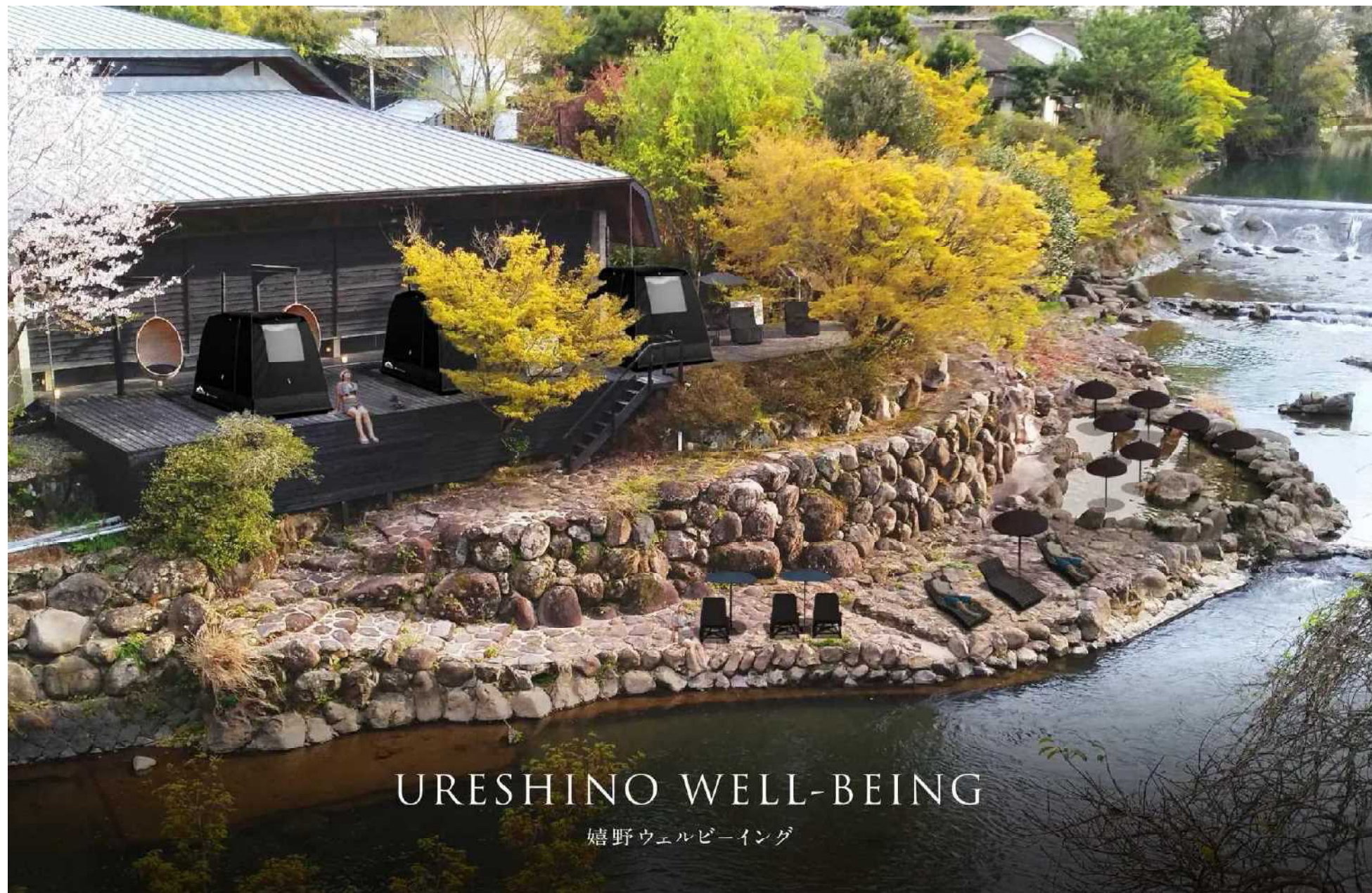
時間：14時、16時

料金：3,300円（お一人様）



嬉野ウェルビーイング

URESHINO WELL - BEING



URESHINO WELL-BEING

嬉野ウェルビーイング

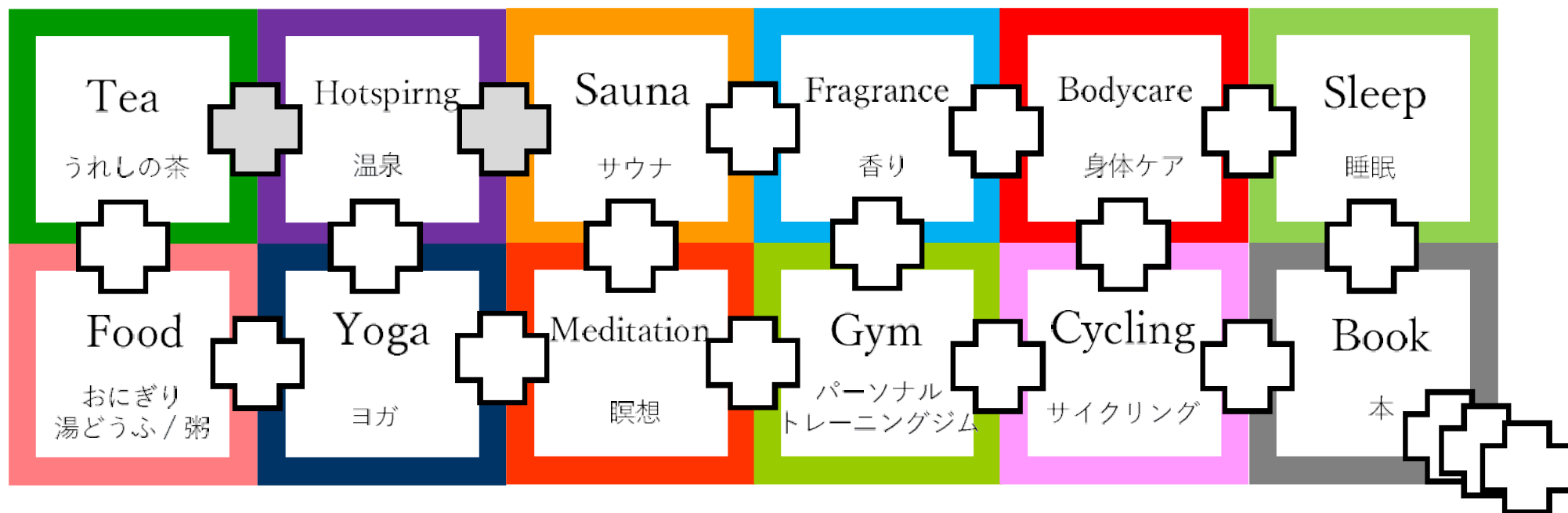
▼構想

嬉野の自然・伝統文化および2万坪の空間を活用してウェルビーイングを構築する

▼コンセプト

温泉・うれしの茶・嬉野の自然や環境・2万坪の空間にゲストが身を置き、
それに触れ合う時間を通して、本質的で自然体のあなたへお導きいたします。

Program



各プログラムは高品質な水準にあり、サービスの価値やクオリティ、
空間力・演出力、リピート価値（中毒性も）など緻密に計算されている



Tea & Sauna & Fragrance





Tea & Hotspring





覚醒

Tea & Sauna



整う



Tea & Hotspring
Fragrance

Tea & Sauna
Meditation





Tea & Hotspring
Bodycare

