

「100年先も続く、農業を」というメッセージを掲げ、オーガニック農産物を扱う、京都【坂ノ途中】と、書肆かもめブックス”を展開する、東京【鷗来堂】のコラボレーション店舗。スープを中心とした季節の味わいと選りすぐりの書物が示すのは、変化と多様性。うつろいを味わい、楽しむ空間です。



野菜提案企業「<sup>さかのとちゅう</sup>坂ノ途中」が  
書籍提案企業「<sup>おうらいどう</sup>鷗来堂」とコラボレーション  
本屋・スープを中心とした飲食店の複合店舗  
「本と野菜 <sup>おいおい</sup> OyOy」OPEN!

6月11日(木) 京都・新風館1Fにグランドオープン

2009年に設立し持続可能な農業の普及を目指す株式会社坂ノ途中(本社:京都市下京区、代表取締役:小野 邦彦)は、かもめブックスなどを展開する校正・校閲の専門会社である株式会社鷗来堂(本社:東京都新宿区、代表取締役:柳下 恭平)とコラボレーションし、スープを中心とした季節の味わいと選りすぐりの書物を提案する「本と野菜 OyOy(おいおい)」を、NTT都市開発株式会社(東京都千代田区)が京都市中京区で開業する複合施設「新風館」に出店し、2020年6月11日(木)にグランドオープンいたします。内覧会は中止となりましたが個別にご取材を受け付けております。

店舗名「OyOy」には、ゆっくりと時間が移り変わっていくさまを表現いたしました。料理のテーマは、「季節のなだらかな移ろいを野菜で感じる」スープ。旬の野菜それぞれに合わせた調理法で素材本来のおいしさを提案いたします。また、選書のテーマは、「移ろっていくことを楽しむため」の本。食を中心に、植物・旅・子ども等様々に枝葉を広げます。周辺で勤務または関西近郊在住のゆるくサスティナブルを求める30代女性を主な顧客層として想定し、テイクアウトメニューや、旬のオーガニック野菜、調味料、コーヒー、焼き菓子なども販売し、多方面から季節の移ろいを体感していただきます。



## 選書

どんな食べ物も、自然や環境と深い関わりを持っています。  
本は、些細な日常の中にもその先に広がる世界があることを教えてくれます。  
「知らない」が「面白い」に変わってゆく、そんな読書の楽しみを提案します。

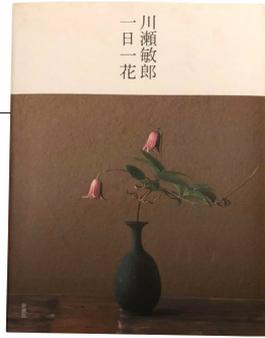
「食べる」「旅」「植物」「読む」「子ども」  
の大きく5つのジャンルでそれぞれをテーマ分け。  
飲食スペースの客席用に、閲覧用書籍の棚もご用意しています。



1.



2.



3.



4.



5.

## 代表書籍

### 1. 「食べる」

健やかに過ごすために、おだやかに暮らすために、食べるごはん。大切な誰かを思って、つくるごはん。

『野菜のおかず』日本調理科学会／編  
農文協／刊 2,800円(税別)

### 2. 「旅」

旅に出る。旅に行った気分になる。ここには「読む」旅があります。

『画家のむだ歩き』牧野伊佐夫／著  
中央公論新社／刊 1,500円(税別)

### 3. 「植物」

苔、バラ、桜、カモミール、金木犀、どんぐり。  
あなたのまわりにいつもある、花・葉・緑。

『一日一花』川瀬敏朗／著  
新潮社／刊 3,500円(税別)

### 4. 「読む」

ページをめくるたびに、読み進めるたびに、新しい世界を開く、読みもの。

『キッチン』吉本ばなな／著  
新潮社／刊 430円(税別)

### 5. 「子ども」

たのしいこと・さびしいこと・おいしいこと・なごさうなこと、みんなほんがおしえてくれる。

『にんじん』せなけいこ／著  
福音館書店／刊 700円(税別)

## 食器・家具

多くのファンに惜しまれながら2019年に閉店した京都・五条のカフェ efish (エフィッシュ) から譲り受けた食器や家具を使用。

その他、モノトーンに緊張感あるフォルムのバランスが美しいスープのためのお皿は、  
京都の清水焼団地にて工房を構える「素—shiro」の清水さんにフルオーダーしました。



「エフィッシュ」さんから譲り受けた食器とソファ



「素—shiro」の清水さんにフルオーダーしたスープ皿



※価格は全て税別

## 飲食

開店時のイトインメニューはこちらをご参照ください。  
[http://oyoy.kyoto/oyoy\\_menu.pdf](http://oyoy.kyoto/oyoy_menu.pdf)  
 ビーガン、ベジタリアンの方でもしっかりと満足していただけるようなメニューを複数ご用意しています。

### Lunch Menu 11:00-15:00 (L.O.14:00)

「OyOyベジスープ(ビーガン対応)+野菜のおかず+ごはん+ふりかけ」  
 1,300円/本日のポタージュ 350円



OyOyスープ・OyOyベジスープ(ビーガン対応)・本日のスープの3種から選べる野菜のだしを活かしたやさしい味わいのスープと、野菜のおかず・ごはん+ふりかけorパンとスプレッドのセットで1,300円〜で提供します。本日のポタージュは追加オプションで+350円。デザート・ドリンクはメニューに記載の価格より100円追加できます(アルコール類は除く)。

### Dinner Menu 18:00-20:30 (L.O.19:30)

※当の間は短縮営業でランチメニューを提供予定

前菜盛り合わせ 1,600円/煮込みミートボールとマッシュポテト 1,800円  
 /大豆のフムス 550円/ピクルス 600円/ポトフ 1,600円/本日のポタージュ 350円/パン 300円/豆と雑穀のミネストローネ 900円/赤ワイン・白ワイン 800円/ポップコーン 500円



驚くような野菜を組み合わせたり、技ありのスパイスや調味料、旬の果物などを取り入れるなど、イメージは上質な家庭料理。野菜で満足したい女性もひとりでも来店しやすく、しっかり肉料理で満足したい男性も足を運びたくなるビストロのようなメニュー構成です。3種のお肉と野菜をゆっく煮込んだポトフ・豆と雑穀のミネストローネ・煮込みミートボールのメインの他、サイドメニューも幅広く取り揃えます。客単価は3,500円〜4,500円を想定。

### Drink & Dessert 11:00-20:30 (L.O.19:30)

15:00-18:00の間はカフェタイムとし、単品のスープ、デザート、ドリンクを提供します。

コーヒー 500円/ハーブティー 500円/コーディアル(カスカラ) 600円/コーディアル(シトラス) 600円/  
 OyOyの豆花 700円/ガトーショコラ 550円/バイクドチーズケーキ 550円



コーヒーは、“遠くに想いを馳せる、想像力を。”をコンセプトに、2016年に坂ノ途中が始めたプロジェクト「海ノ向こうコーヒー」の豆を使用。アジアを中心に産地を訪れ、生豆から焙煎まで一貫通貫で品質管理を行い、おいしさはもちろん、環境やコミュニティにも配慮した、真にサステナブルなコーヒーのバリューチェーン構築に取り組んでいます。OyOyでは“from seed to cup”を体験できる場として、各地のストーリーと共に、個性豊かなおいしいコーヒーをお届けします。



アルコールメニューは、京都の「エーテルヴァイン」のピオワイン・「京都醸造」のクラフトビールなど、当社と同姿勢の造り手が作ったものを、またその他のドリンクとして、ハーブや摘果の柑橘などの未利用資源も活用するコーディアルドリンクや、自家製のカスカラ・コーラやフルーツジュースなどノンアルコールメニューを取り揃えます。デザートには、平飼いたまごのプリン・ほんのり牛蒡が香るガトーショコラ・生姜の香りと食感が楽しめるチーズケーキなどを素材にこだわったスイーツを終日提供します。

## 物販

ランチメニューのテイクアウトセットの他、調味料・乾物などのグロッサリー、旬の野菜など、組み合わせるだけで簡単に料理が作れて、気軽に生活に野菜を取り入れられるような提案をします。また、コーヒー、焼き菓子なども販売予定です。



「スープ+野菜のおかず+おにぎり」1,000円  
 /ドリンク 500円〜



坂ノ途中の野菜 250円〜



コーヒークッキー 280円/シムシムクッキー 300円  
 /コーヒーチェリーブiscoッティ 320円



さかのとちゅう  
【運営】株式会社 坂ノ途中

住所：京都市下京区西七条八幡町21番地  
設立：2009年7月

HP：https://www.on-the-slope.com/

事業内容：新規就農者支援。農場運営。提携生産者が栽培した農産物の販売、一般顧客には定期宅配を、小売店やレストランへに向けては卸売りも。また、直営店「坂ノ途中soil」も運営している。海外事業としては、アジアのスペシャルティコーヒー「海ノ向こうコーヒー」の販売。オーガニック野菜のマッチングサービスのオンラインプラットフォーム「farm0（ファーム）」の開発・運営も行う。



おのくひこ  
小野 邦彦 代表

1983年奈良県生まれ。京都大学総合人間学部卒業後、フランス系金融機関BNP Paribasにおいて金融商品開発を担当。この2年間の「修行期間」を経て、2009年京都で株式会社坂ノ途中を設立。好きな野菜はカブ、オクラ、しいたけ。将棋二段。



おうらいどう  
【パートナー】株式会社 鷗来堂

住所：東京都新宿区矢来町126 NITTOビル  
設立：2006年1月

HP：www.ouraidou.net

事業内容：神楽坂に事務所を構える校正・校閲の専門会社。編集業務の中の「校正・校閲」に特化した、しかも仕事の9割は「書籍」を扱うというちょっとめずらしい会社です。会社自体とても若くて、そしてスタッフもやっぱり若く、平均年齢は34.2歳。ベテランから新人までみな個性ですが、全員「本を作ることが好き」という理由で鷗来堂に集まりました。校閲以外にも、かもめボックス、鼻書茶房の事業を展開しています。

東京神楽坂 書籍校閲専門

株式会社 鷗来堂



やなしたきょうへい  
柳下 恭平 代表

1976年生まれ。29歳で書籍校閲専門の「鷗来堂」を創立する。校正講座、書店「かもめボックス」、日本中に本屋を増やすための事業「EJS」などの事業も展開している。

店舗情報

店舗名：本と野菜 OyOy (おいおい)  
住所：京都府京都市中京区烏丸通姉小路下ル場之町586-2 新風館1階  
電話番号：075-744-1727  
アクセス：京都市営地下鉄「烏丸御池」駅直結  
営業時間：11:00-20:30  
定休日：施設に準ずる  
店舗面積：93.11㎡ (28.16坪)

客席数：20席  
書籍数：約2,500冊  
価格帯：フード500円-2,000円・デザート500円-700円・ドリンク300-700円・物販250円～・書籍500円-5,000円  
HP：http://oyoy.kyoto  
グランドオープン日：2020年6月11日(木)  
店舗設計：株式会社鷗来堂

※新型コロナウイルスの影響を踏まえ、当面の間、席数を減らし短縮営業いたします

【会社・商品に関するお問い合わせ先】株式会社坂ノ途中 担当：松田真弓 住所：京都市下京区西七条八幡町21番地  
TEL：075-200-9773 MAIL：media@on-the-slope.com URL：https://www.on-the-slope.com/

【取材・掲載に関するお問い合わせ先】株式会社SUZU PR COMPANY 担当：鈴江恵子 TEL：080-6390-8284 MAIL：suzue@suzu-pr.com URL：http://suzu-pr.com/