

YABUSHI X SHIBUYA

YABUSHI
BU
BU
YA

養父市、渋谷。
何もかも正反対。

YABUSHI
BU
BU
YA

SHIBUYA X

YABUSHI

YABU MARCHE

3/21^{sat}・3/22^{sun} in SHIBUYA
10:00-17:00

渋谷センター街・Lストリート
東京都渋谷区宇田川町26-7



お肉が紡ぐお客さまとのご縁を大切に、牛飼いさんとお客さまを繋ぐ、田舎町のお肉屋さんでありたい。黒毛和牛のふるさと・但馬 養父市の老舗精肉店「平山牛舗」特別なおいしい贈り物を、家族や大切なひと、そして自分自身のために。



SINCE 1910



四季の温度変化の中、杉蔵に棲みつく多様な微生物の力を借りて長期熟成させる伝統的な醤油醸造を行う大徳醤油。『いのちを育む食べものづくり』を理念に、原材料にこだわり、添加物を使わない様々な調味料を製造。未来の子どもたちに伝統を繋ぐ。



一杯のコーヒーでちょっとだけいい一日をお届けする兵庫県養父市のコーヒーショップ。旅館の板前が手仕込みするサンドイッチが人気のお店です。香り高いスペシャルティコーヒーと、コーヒーに合う焼き菓子をご用意しています。



養父市の自然が育んだ特産品を厳選し、渋谷へお届けする「ヤブシヤ商店」。田舎と都会をつなく、小さなセレクトショップです。養父市の魅力とおいしさを渋谷の皆さんに紹介します。



daitoku soy sauce
since 1910
S
O
Y
S
A
U
C
E



「発酵とオーガニック」をテーマにした大徳醤油のコンセプトショップ。醤油の豊富なラインナップが揃う他、こだわりのグロッサリー・自然食品が並ぶ。厳選素材を使用した無添加カフェも併設。地域を発酵させる拠点を目指す。



ことぶき
KOTOBUKI



京都集会所喫茶店ことぶき。養父市アンバサダーの女将が運営。おいしいやさしい時間を通して思いやり合える関係性を育むことを大切にしている。養父の名産品朝倉山椒とコウノトリ醤油を使用した寿煎を製造販売している。

and more...

養父市
「兵庫県養父市は、豊かな自然に育まれた神戸牛のルーツ・但馬牛の産地です。また「やぶ医者」の語源は、かつて養父にいた名医に由来するという説があります。名聲が高すぎて偽者が続出したため現在の意味に転じたと言われる、自然と歴史が共生するまちです。」



Yabushi x Shibuya



養父市、渋谷。何かも6正反対。