

報道関係者 各位

2019年7月3日
 野原ホールディングス株式会社
 Patia カンパニー

**オシャレな内装と充実設備の駅近レンタルキッチンスペース Patia
 魚職人に教わる魚のさばき方&お寿司の握り方
 仲間とのうまくてイキなワイワイ体験シェアサービスがスタート**

野原ホールディングス株式会社(本社：東京都新宿区、代表取締役社長：野原弘輔)は、特別な思いと時間をシェアする場所として都内各所で運営するレンタルキッチンスペース Patia(パティア)にて、お客さまにより楽しく仲間と過ごしていただくために、体験型イベントサービス「魚捌き教室」と「お寿司握り体験」を7月上旬より新たにスタートいたします。

Patiaの「魚捌き教室」と「お寿司握り体験」は、お好みの場所で好きな時間に、魚職人(魚のプロ)から本格的な包丁さばきやお寿司の握りかたを教わりながら、新鮮な魚を味わうことができます。

ぜひ、仲間との粋(イキ)で美味しいワイワイ体験をPatiaで！ご予約の受付開始は7月7日を予定しています。



「魚捌き教室」と「お寿司握り体験」とは

レンタルキッチンスペース Patia(パティア)は、充実したキッチン設備と内装にこだわった空間を時間単位で仲間とシェアできます。今回は、プロ直伝の魚さばきとお寿司握りの体験をお客さまに楽しんでいただきたいとの思いから、スペース料金をセットにしました。

Patiaにはエプロンとタオルを持参してお越しただけ。材料や道具の準備はお任せください。

	魚捌き教室	お寿司握り体験
内容	<ul style="list-style-type: none"> ・白身(尾頭付き三枚おろしの後、片身刺身、片身炙り) ・青魚(大名おろしの後、片身刺身、片身なめろう) など ★魚職人から魚にあう日本酒(盃1杯程)が！！	<ul style="list-style-type: none"> ・マグロ、白身、青魚、エビ、貝、玉子焼き、その他オススメ(合計8種) ・あら汁 など
料金	大人 お一人さま 8,000円(税抜) 小学生お一人さま 5,500円(税抜)	大人 お一人さま 8,000円(税抜) 小学生お一人さま 5,500円(税抜)
開催人数	市ヶ谷店・東京ベイサイド店：大人20名～ 上記以外の店舗：大人10名～	市ヶ谷店・東京ベイサイド店：大人20名～ 上記以外の店舗：大人10名～
所要時間	3時間程度(実食時間を含む)	3時間程度(実食時間を含む)
対象店舗	曙橋店を除く全店舗	曙橋店を除く全店舗

＜魚職人「魚屋あさい」 浅井和浩さまからひと言＞



“「魚を食べる文化、楽しみを、もう一度広めたい」そんな思いで地元の沼津を中心に各地方、豊洲から魚を取り寄せ、**お魚を通して「旨い！楽しい！」を共有**できればと思っております。

レンタルキッチンスペース Patia は、**設備や備品が充実しており、清潔感があるため魚を扱うのに非常に便利**に感じます。

高級な寿司屋のカウンターに座らなくても、最高に旨いと感じる魚の食べ方を貸切りのプライベート空間で体験してもらいたいと思います。”

Patia の「魚捌き教室」と「お寿司握り体験」で特別な時間を～利用シチュエーション～

Patia は建材に詳しいプロが運営するスペースシェア事業です。

全店舗が駅から近く、オシャレな内装、設備や備品のグレードと豊富さ、スペースに清潔感がある点をお客さまからご評価いただいております。

個人利用、法人利用ともに多く、お料理教室の主宰者の方にリピーターが多いことも特色で、2018年4月からスタートした先行の体験型サービス「魚の解体ショー」も好評をいただいていることから、お客さまの Patia に対する体験型イベントへの期待を感じ、今回の新サービスを考えました。



“夏休み、親子で行けるちょっと変わったお出かけ先はないかな？”
“仕事だけじゃない、料理ができるパパの姿をママと子供にみせたい！！”
“魚の解体も見るだけでなくやってみたいけど、ちょっと遠いな。”
“人見知りするから、一人ではお料理教室には参加しづらい。”
“周りのお客さまに気兼ねなくチームメンバーだけで、ちょっと違った懇親会をしたい！”

レンタルキッチンスペース Patia は、お客さまのそんな声に寄り添います。

【Patia が提案する利用シチュエーション～魚をキーワードに、より密なコミュニケーションを～】

親子での夏休みのお出かけ先に～おいしい時間で食育も！！～

複数路線が使える便利な立地です。抜群の清潔感で気持ちよく過ごせます。



【池袋店】白を基調とした非日常的な雰囲気



【四ツ谷店】木目調でアットホームな温もり

パパ仲間の秘密のお料理特訓の場に～男の料理を極める！！～

最寄り駅から徒歩1分の好立地。仕事帰りでも、プライベート空間で秘密の特訓に集中できます。



【神田店】隠れ家感がたまたようカッコよさ



【虎ノ門店】リビングのような空間で特訓

外国のお友達の特別な日に～日本ならではの演出を～

和のテイストを感じられたり、東京タワーを眺望できたり。日本を感じる時間に外国のお友達も大喜び！



【西新橋店】掛け軸、床の間、畳の小上がり席など「和」が満載



【東麻布店】緑と和洋折衷が特徴で、夜の景色も抜群！

ダイバーシティ企業のチームビルディングに～日本ならではの演出を～

部屋の形が正方形で、研修やセミナー、内定者懇親会に最適。比較的広めの店舗でゆったりと楽しめます！



【東京ベイサイド店】オシャレで広々とした開放感



【新御茶ノ水店】モダンな雰囲気と壁紙が印象的

レンタルキッチンスペース Patia について

東京都内の新宿区、千代田区、港区を中心に16か所にキッチン付きのレンタルキッチンスタジオを構えています。「特別な思いと時間をシェアする場所」をコンセプトに、全ての店舗が駅に近い好立地にあり、広さ(50~150㎡程度)や内装の雰囲気も様々で、充実したキッチン設備と清潔感のある空間が特長です。

パーティーはもちろん、料理教室、撮影、セミナー、会議、結婚式の二次会等いろいろな用途にご利用いただけます。

普通のレストランや居酒屋とは全く違った完全プライベートな空間は自分たちだけのパーティールーム。誰にも邪魔されずに仲間との特別な時間が過ごせます。

▼レンタルキッチンスペース Patia (パティア) 公式サイト
<https://www.patia.tokyo/>



野原ホールディングス株式会社について

2017年、創立70年を迎えた野原グループは、これまで建設業界を中心に建材や鉄鋼関連およびセメントなどの建設資材、道路交通標識などの販売・施工を通して、事業を拡大するとともに、時代の変化に合わせた変革や創造を繰り返しながら成長してきました。

近年は、「Innovation」・「Digitalization」・「Globalization」をキーワードにユニークな事業の創出を目標に掲げております。プロ向け建材通販サイト「アウンワークス」や建設情報のデジタル化を目指す新会社「BIMobject Japan 株式会社」、グッドデザイン賞受賞商品のみを販売する国内初のデザインショップ「GOOD DESIGN STORE TOKYO by NOHARA」、特別な思いと時間をシェアする場所「レンタルキッチンスペース Patia」、新しい表現を模索する人たちのための、自由な発想に寄り添う壁紙ブランド「Who」など、新規事業を展開しています。



【会社概要】

野原ホールディングス株式会社

本社：東京都新宿区新宿 1-1-11

設立：2017年1月5日

資本金：4億8,000万円

代表取締役社長：野原 弘輔

▼会社ホームページ

<https://www.nohara-inc.co.jp>

【「魚捌き教室」と「お寿司握り体験」の問合せ先】

レンタルキッチンスペース Patia

担当：山下

TEL：03-6328-3430

【本リリースに関する問い合わせ先】

野原ホールディングス株式会社

社長室(担当：齋藤、中島)

e-mail：nhrpreso@nohara-inc.co.jp / TEL：03-6328-1576