

報道関係者各位

2026 年 10 月吉日
株式会社 Life Style
代表取締役 久保 哉子

北海道のお米を主役に、生産者の想いを食卓へ

北海道の生産者たちの魅力を、今度は「食」で伝えたい。

北海道の恵みと人とのご縁を結ぶ「結びの御膳 YUI」、札幌・幌平橋エリアに 11 月 10 日オープン

北海道産米を主役にした和食と食材販売の店「結びの御膳 YUI」札幌・幌平橋エリアに 2026 年 11 月 10 日（火）グランドオープン致します。11 月 7 日（土）～9 日（月）は招待者向けプレオープンを開催。一般のお客様向けにおにぎり特別販売を行い、報道関係者の取材も事前調整のうえ受けさせていただきます。

WEB・デザインの仕事から、北海道の食を届ける場所へ

株式会社 Life Style は、これまでホームページ制作やデザイン、情報発信を通じて、さまざまな企業や地域の魅力を伝える仕事に携わってきました。その中でも生産者さんのホームページの制作に取り掛かる場面も多々あり、仕事を通じて出会った北海道の生産者の皆さんには、食材へのこだわり、土地への想い、まだ十分に知られていない魅力がありました。「その価値を、情報発信だけでなく、実際に味わう体験として届けたい」。この想いが、飲食事業への挑戦につながりました。YUI が目指すのは、料理を提供するだけの場所ではありません。生産者や漁師の想いを大切に受け取り、発信をした中で食を通じてお客様とつくり手の新しいご縁を結ぶ場所です。

北海道産米を主役に

YUI では、現在お取引いただく運びになりました蘭越・士別・旭川のお米を紹介し、産地ごとの魅力を伝えていきます。朝はおにぎりやご飯のお供、昼は北海道の旬の食材を使った御膳、午後は旬のフルーツを使ったパフェなどを提供するカフェ時間を、そして夜は季節の旬の食材を使った料理を提供。お米は食事で味わうだけでなく、店頭でも購入できます。

食べるだけでなく、北海道の恵みを買う店

店頭では、北海道産のお米、新鮮野菜、加工品、おにぎりを販売します。食事をしない方もお買い物のみで利用でき、お米・野菜・加工品は営業時間中に購入可能。おにぎりは数量限定、なくなり次第終了です。

さらに、北海道産米 5kg 以上の購入を基本とし、野菜や加工品も一緒に選んで届ける年会費制サービス「YUI 結びの会」を計画。店舗から半径 2km 圏内を対象とした地域密着の配送を目指します（制度詳細・開始日は調整中）。

北海道の生産者との連携

石狩の寺内農園、江別のアンビシャスファーム、栗山の田中農園、札幌のスミールヒュース、白老の「きのこ屋」「大笑商店」など、北海道の生産者・事業者とのつながりを生かし、食材の魅力を料理と物販の両面から伝えます。

※生産者さんは、別紙の資料に生産者紹介とメニュー構成を記載しております。

代表 久保哉子 の想い

「人が集まる場所をつくりたい。」

そんな純粋な想いが、私たちの飲食事業への挑戦の始まりでした。

その中で、北海道の生産者さんのホームページ制作に携わる機会があり、食材づくりに向き合う方々の想いや、北海道にはまだ広く知られていない魅力が数多くあることを感じました。

「この魅力を、もっと多くの方に知っていただきたい。」その想いを発信する中で、共感してくださった方々から新たな生産者さんや漁師さんをご紹介いただき、一つひとつのご縁が広がっていきました。

私たちは、生産者さんや漁師さんが大切に育み、届けてくださる食材を、その想いととも大切に預かりし、料理としてお客様へ届けたいと考えています。さらに、食材の販売や情報発信を通じて、つくり手の魅力を知っていただく機会を増やしていきたい。人が集まり、食を楽しみ、つくり手の想いに触れる。

そして、その出会いからまた新しいご縁が生まれる。

食を通じて、人と人を結び、北海道の魅力を未来へつないでいく。

それが「結びの御膳 YUI」に込めた私たちの想いです。

11月7日～9日 プレオープン・取材のご案内

日時：2026年11月7日（土）～9日（月） ※取材時間は個別調整

会場：結びの御膳 YUI（札幌市中央区南16条西5丁目2-25 CIEL 幌平橋 1階）

取材内容：代表インタビュー／店内・物販コーナー／北海道産米と御膳・おにぎりの撮影／生産者との取り組み紹介

一般向け企画：おにぎり全品50円引き（販売予定10:00～11:00、数量限定・売切れ次第終了）

※プレオープン中の店内飲食は招待者限定です。来場者の撮影は本人の了承を得たうえでお願いいたします。

グランドオープン記念

2026年11月10日（火）～15日（日）、店内でお食事をされたお客様を対象に、お米・野菜・果物・イートイン20%OFFクーポンなどが当たる「オープン記念お楽しみくじ引き」を計画しています。期間中は再来店時にも参加可能（1来店につき1人1回）。11月12日（木）は定休日です。※企画内容は実施条件・景品表示の確認後に確定します。

店舗概要

店舗名	結びの御膳 YUI
開業日	2026年11月10日（火）
所在地	札幌市中央区南16条西5丁目2-25 CIEL 幌平橋 1階
席数	24席
営業時間	月・火・水・金 7:30～22:30／土 11:30～22:30／日 11:30～17:30
定休日	木曜日
事業内容	和食・カフェ／おにぎりテイクアウト／お米・野菜・加工品の販売
運営会社	株式会社 Life Style

報道関係者お問い合わせ先

株式会社 Life Style 取材担当：[久保]

電話：[090-5983-9451] メール：[info@lstyle-group.com]

店舗・料理・生産者の写真提供可（掲載許可確認後）。

取材をご希望の際は事前にご連絡ください。

旅する北海道ごはん

結びの御膳 YUI

北海道の生産者と、お客様を「食」で結ぶ。

ご案内資料

結びの御膳-YUI-が大切にしたいこと

北海道のお米を主役にする。

生産者さんの想いや土地の魅力まで、料理とともに届ける。

規格外・ハネ品も含め、北海道の食材を大切に活かす。

食べるだけで終わらず、気に入ったお米や野菜を持ち帰れる場所を目指します。

MENU

大粋メニューのご紹介

北海道の大地と海が育んだ食材を中心に、一つひとつ丁寧に仕立てた結びの御膳 YUI のランチです。

※あくまでもイメージです。



結び御膳 2,400 円

朝 7:30 よりおにぎりのテイクアウトの他に朝食をご提供します。

おにぎり御膳と究極なご飯の共御膳で

お昼のランチは結び御膳を中心に、旬のお魚を使った焼き魚御膳、角煮御膳、道産牛カットステーキ御膳と

北海道のお米と共に食材の美味しさをお届けます。

お昼はカフェの時間では北海道の四季を楽しむフルーツを使用したパフェをお楽しみいただけます。

夜は北海道を旅する和食コースをご提供いたします。

最後には土鍋ご飯でお米の美味しさを体感していただけたらと思っております。

お店でつくりたい風景

食べて知り、気に入った北海道の味を持ち帰れるお店へ。



店内・物販コーナーのイメージ。お米、野菜、加工品とともに、生産者さんの情報を紹介します。

販売イメージ

- ・北海道米：食べ比べで気に入ったお米を、店頭でも購入できる形へ。
- ・旬の野菜：生産者名や産地が伝わる、小さな直売コーナーを想定。
- ・加工品・惣菜：御膳で出会った味を、家庭でも楽しめる展開を目指します。
- ・生産者紹介：顔・産地・食材・ストーリーが伝わるカードやPOPを設置予定。

PRODUCERS

これまで出会ってきた生産者・事業者の皆さま

北海道の「おいしい」を、旅するように楽しめる御膳へ。今後、生産者・事業者様の拡大にも力を入れていきながらも想いに共感していただける方々とのご縁を繋ぎ、北海道の魅力を発信し続けていきたいと考えております。

地域	生産者・事業者	食材
上士別	満月農園	米
蘭越	中山農園	米
旭川	わくわく畑ランド	米
仁木	妹尾観光農園	フルーツ
札幌	株式会社丸福駒畜産	北海道和牛・豚
白老	株式会社ポロト農場	ポロト豚
白老	有限会社カクジユ須貝水産	たらこ
白老	大笑商店	野菜
白老	きのこ屋	きのこ
江別	AmbitiousFarm 株式会社	野菜
江別	宮川農園	野菜（とうもろこし）
江別	澤田農園	野菜（さつまいも）
江別	清水農園	野菜（アスパラ）
石狩	寺内農園	野菜（ブロッコリー）
石狩	株式会社美穂丸秋水産	鮮魚
石狩	JA さっぽろ	規格外野菜
浜益	小林漁業	鮮魚
釧路	こんの水産	牡蠣
釧路	カネマル水産	牡蠣
斜里	豊慶漁業部	ホッケ・桜マス
札幌	スミールヒュース	ミニトマト
栗山	田中農園	野菜（ねぎ/なす）
札幌	札幌玉葱生産販売	玉ねぎ
函館	Suke3Farm	トマト・きゅうり
函館	小田島水産食品	塩辛（加工品）
函館	澁谷ファーム	卵
札幌	丸美珈琲	珈琲