



—— 社会課題を、超えていく。——



令和8年(2026)年4月27日

長野県小諸市

独立行政法人都市再生機構

東日本都市再生本部

酢久商店株式会社

歴史的建物を活用し、小諸の魅力を発信！

GR caffè 令和8年6月19日開業

小諸市・UR都市機構・酢久商店

～旧小諸本陣・大手門・三之門地区 文化・観光交流拠点化プロジェクト～

長野県小諸市(以下、小諸市)、独立行政法人都市再生機構(以下、UR都市機構)、酢久商店株式会社(以下、酢久商店)※1により、「旧小諸本陣・大手門・三之門地区 文化・観光交流拠点化プロジェクト」として進めている、カフェ「GR caffè(ジーアール カフェ)」・工房・ショップが令和8年6月19日に長野県・小諸市大手に開業します。

本取り組みは、本プロジェクトの趣旨に基づき、大手門公園内にあるまちタネ広場に隣接する歴史的建物(材木問屋兼住宅)をUR都市機構が保存・利活用を目的に取得し、酢久商店が工房・カフェ・ショップとして運営することで、公民共創によるまちづくりを実現するものです。

本取り組みを通じて、大手門公園(まちタネ広場)と一体となった魅力的な空間を創出し、エリアのさらなる賑わいにもつなげ、小諸の魅力向上を図ってまいります。

※1 酢久商店は、小諸市で生醤油の製造や味噌・甘酒などの販売を営む山吹グループの創業企業です。山吹グループは、1674年から信州小諸の地で「山吹味噌」の製造販売を手掛け、2024年3月に創業350年を迎えました。



お問い合わせ先

UR都市機構

東日本都市再生本部 総務部総務課 (電話) 03-5323-0625

小諸市

建設水道部 都市計画課 (電話) 0267-22-1700 (内線) 2241

(メールアドレス) seibi@city.komoro.nagano.jp

酢久商店株式会社

(メールアドレス) pr@yamabukimiso.co.jp

「GR caffè」では、Chocolat & Haute Pâtisserie ブランド「GABRIELE RIVA（ガブリエレ リヴァ）」をお楽しみいただけます。「GABRIELE RIVA」は、日本、そして長野県の素材を取り入れながら、イタリアの伝統技術に現代アプローチを融合した革新的 Chocolat & Haute Pâtisserie ブランドです。歴史的建物を舞台にした「GR caffè」では、「GABRIELE RIVA」の世界観を五感でお楽しみいただくだけでなく、ここで出会う品々を大切な方へのギフトとして、お持ち帰りいただくこともできます。



GABRIELE RIVA

MILANO NAGANO

Pâtissier / Chocolatier

GR

caffè

MILANO - NAGANO

旧小諸本陣・大手門・三之門地区 文化・観光交流拠点化プロジェクトにおける3者の役割 (小諸市)

小諸市では、人口減少・高齢化が進んでも、持続可能な都市構造への転換を図るため、多極ネットワーク型コンパクトシティのまちづくりによる「居心地のよい、ひらかれた、新しいまちづくり」を進めています。令和6年3月には、「小諸駅周辺地域未来チャレンジビジョン」を策定し、その実現に向けて、公民共創によるまちづくりを進めています。大手門公園（まちタネ広場）では、多様な主体による様々なイベントが開かれ、新たなにぎわいが生まれています。今後は、旧小諸本陣等の大手門公園周辺の歴史的文化施設等と連携し、公共空間の整備や一体的な利活用 および管理運営に取り組み、居心地のよい空間とさらなるにぎわいの創出を図り、周辺地域への波及を目指していきます。

(UR都市機構)

UR都市機構は、平成29年から小諸市と共に小諸駅前や大手門公園（まちタネ広場）等にて、にぎわい創出やまちなか回遊促進に取り組んでいます。令和6年8月には、市からの要請を受け、にぎわい・回遊の拠点となるまちタネ広場との一体的な利活用を進めるため、広場に隣接する明治期築の歴史的建物（材木問屋兼住宅）を取得しました。その後、公募によ

り酢久商店を建物の管理・運営を行う事業パートナーに迎え、令和7年1月に小諸市、UR都市機構、酢久商店の三者でまちづくり協定を締結しました。工房・カフェ・ショップの開業により、公民共創で広場との一体的な利活用による居心地のよい空間を創出するとともに、エリアの魅力向上を図ってまいります。

(酢久商店)

「旧小諸本陣・大手門・三之門地区 文化・観光交流拠点化プロジェクト」のもと、歴史的建物を現代的な付加価値を与え、城下町としての小諸の街並みや歴史的景観を損なうことなく、周辺施設や大手門公園に調和する工房・カフェ・ショップを運営いたします。地域に暮らす方々や観光で訪れる皆さまへ”居心地の良さ・楽しさ・美味しさ”をお届けし、何度でも訪れたくなるような、思い出に残るひとときをご提供します。また、350年にわたり小諸の地の気候風土、歴史に寄り添ってきた当社の強みを活かし、地元の魅力あふれる食材を取り入れることで、「食」を目的に小諸に訪れていただけるよう取り組んでまいります。

GR caffè

小諸市大手にあるこの場所は、小諸宿本陣主屋、小諸城三之門、小諸城大手門等、歴史的建物が多く残されており、工房・カフェ・ショップはその中心部にある歴史的建物を活用しています。趣や佇まいは大切に守りながら、現代の感性を丁寧に重ね合わせたこの場所は、静かに時を刻んできた空間に新たな息吹を吹き込み、地域に暮らす方々はもちろん、訪れるすべての方に“居心地の良さ・楽しさ・美味しさ”が自然と調和するひとときを提供します。豊かな自然が育む素材を活用した上質なスイーツを、ここ小諸の地から一つひとつ丁寧に提供してまいります。



GR caffè



小諸城三之門

CONFECTIONERY PRODUCT

日本の食材は、四季の移ろいを映し出すかのように美しく、豊かな自然の恵み、地域の風土、人々の手仕事によって生まれ、世界に誇れる魅力を持っています。また、長野県のフルーツは、寒暖差と豊かな日照に生まれ、糖度が高く、甘みと香りが凝縮されています。

「GABRIELE RIVA」はそれらの素材を、イタリアの伝統技術と現代的エッセンスを掛け合わせた独自のアプローチで、スイーツの要素に丁寧に組み込んでいきます。革新的なショコラだ

けでなく、素材の味をダイレクトに感じる濃厚なジェラート、3代にわたり100年以上受け継がれてきたマザー酵母で仕上げるパネトトーネに加え、長野の旬素材にフォーカスした新商品もご期待ください。既成概念にとらわれることなく、日本そして長野県の素材の魅力を最大限に引き出した革新的なスイーツは、人々の記憶に刻まれる体験となるでしょう。



Melty Cube



Truffles



YAKIGASHI

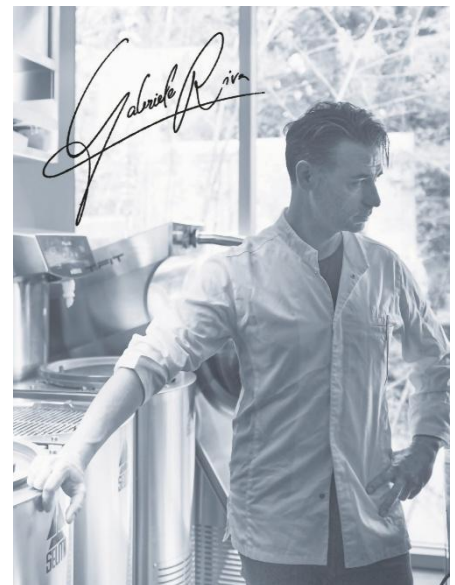


Cheesecake

ブランドファウンダー兼ディレクター GABRIELE RIVA

イタリア・ミラノ出身のシェフ、「GABRIELE RIVA」は、父が営むパティスリーで菓子作りの基礎を学び、イタリア国内トップクラスの製菓学校「CAST Alimenti」にて高度な技術を修得。その後、ミラノをはじめとする名門パティスリーで研鑽を重ねました。

そして、ロンドンやニューヨークで経験を積み、27歳で「NOBU」ニューヨーク店のエグゼクティブ・パストリー・シェフに就任。日本文化や和素材との出会いは、表現の幅を大きく広げる転機となります。2012年にはフランスの老舗チョコレートブランド「カカオバリー」のアンバサダーに就任。7年間にわたり新しいレシピの開発、欧米、アジアでデモンストレーション、ワークショップなどを開催し、その功績は高く評価されています。



現在は東京を拠点に、伝統技術と現代的な技を生かした菓子作りを追求しつづけています。2026年6月より、魅力あふれる長野県の食材にフォーカスしながら、新たな価値創造に取り組んでまいります。

<概要>

ブランド名：GABRIELE RIVA

URL：<https://gabrieleriva-milano-nagano.com>

店名：GR caffè

住所：長野県小諸市大手1丁目6—8

電話：0267-31-6907

営業時間：平日 10時～17時 土日祝 9時～18時

定休日：火曜日・水曜日・年末年始

季節により営業日・時間が異なる場合があります。詳しくは公式サイトをご確認ください

4/27 (月)
ブランドサイトオープン



工房・カフェ・ショップ所在地



© GeoTechnologies, Inc. 「PL21001」