

大阪・梅田から日本の農業を応援！ 全国の地域産品を詰め込んだハレの日ランチ 2月19日(月)より農絆卓恵 茶屋町店にてスタート

～100年先の未来まで美味しい食を繋ぐ、小さな一歩～

大阪を中心に約3,500店舗の飲食店へお肉や野菜などの食材を卸し、自らも鶏やお茶の生産に携わっている岡山フードサービス株式会社(代表：岡山克巳 本社：大阪市)が、昨年オープンした食の複合施設「農絆卓恵(のうはんたっけい)茶屋町店」2階の『地産美食の小皿料理』にて、2月19日(月)より3種類のランチメニューをスタートします。



小さな木箱で日本の食の豊かさ・美味しさを表現する『農絆卓恵 産地の彩おべんとう』

日本の食の豊かさとお届けする食の複合施設「農絆卓恵(のうはんたっけい)」

毎日食べている食事が、当たり前でなくなる日が来るかもしれない…私たちは長年レストラン向けの食材卸として食に携わる中で、日本の食料自給率低下や高齢化など、様々な問題を目の当たりにしてきました。洋食化に伴い輸入依存が進み、世界情勢の悪化が直接家計に影響を与える事態に陥っています。このような課題を解決するためには、日本の農業の重要性を今一度見直し、日本ならではの食材にスポットを当てるのが大切だと考えています。その小さな一歩として、昨年「農絆卓恵」をオープンしました。全国で頑張る生産者さんの応援団として各地の産品を取り揃え、日本の食の豊かさとお届けを発信します。



全国の特産品や野菜・お肉が並ぶ1階直売所



生産地に出向き直接こだわりをお聞きすることも

後世に残したい各地の名品を使った地産美食のお昼ご飯

2階レストラン『地産美食の小皿料理』では、全国各地の生産者さんと繋がり、小規模ながらもこだわりを持って作っておられる食材を使用しています。例えば、京都府丹後町で大正時代から引き継がれている「のんばらこんにやく」は、そのぷりっと、もちりとした噛み応えを活かして文旦やハーブと合わせてマリネに。鹿児島県の伝統野菜である約 30 kgの桜島大根は、じっくり煮込んで和風のポタージュにしたりと、その日おおすすめの食材をシンプルな調理法でご提供します。今回は、そんな各地の名品をより多くの方々に知っていただくために、ディナーよりもちょっと手軽にご利用いただける3種類のランチをご用意しました。

一番のおすすめは「産地の彩おべんとう」。数多の受賞経歴をもつ最高品質の希少米、山形県産「九代米」を土鍋で丁寧に炊き上げたつやつやのご飯と共に、その日仕入れた旬野菜や素材の味を活かしたおかずをちよとずつ色々、木箱に詰め込みました。

【農絆卓恵 地産美食のお昼ご飯】

◎農絆卓恵 産地の彩おべんとう 2,980円(税込)

- ・日替わりおかず(冷菜/温菜) 約 11種
- ・旬野菜サラダ 自家製ドレッシングで
- ・山形県産特別栽培米「九代米」の土鍋ご飯
(土鍋ご飯はおかわりできます)
- ・加賀の麴味噌のお味噌汁
- ・本日のデザート



◎農絆卓恵 地産美食膳 2,180円(税込)

- ・山形県産「九代米」と京都府産「古代米」の地域産品手まりむすび
(土鍋ご飯をおかわりできます)
- ・日替わりおかず色々
- ・旬野菜サラダ 自家製ドレッシングで
- ・野菜たっぷり具沢山のお味噌汁
- ・本日のデザート



◎農絆卓恵 おむすび膳 1,580円(税込)

- ・山形県産「九代米」のおむすび 又は 薩摩赤玉の卵かけご飯
(おむすびは2つまで、卵かけご飯は2杯までおかわりできます)
- ・鶏と季節の根菜のみぞれ煮など日替わりメイン
- ・日替わりおかず
- ・旬野菜サラダ 自家製ドレッシングで
- ・野菜たっぷり具沢山のお味噌汁
- ・百福梅、おむすび昆布、いごてつの塩
- ・本日のデザート



【店舗概要】

店名：農絆卓恵 地産美食の小皿料理

電話番号：06-6690-8878

住所：〒530-0013 大阪市北区茶屋町 2-25 農絆卓恵 2F

アクセス：阪急「大阪梅田」駅 茶屋町口より徒歩約3分、JR「大阪」駅より徒歩約5分

ランチ営業時間：11:30～15:00(L.O.14:00)

ディナー営業時間：17:00～22:00(L.O.21:00)

定休日：日曜日

2F レストラン席数：49 席(カウンター15 席/テーブル 26 席/個室 1 室 8 席)

Instagram：https://www.instagram.com/chisan_bishoku

【同施設内店舗情報】

1F 直売所『FOOD BASE CAMP』10:00～20:00

Instagram：https://www.instagram.com/food_base_camp

持続可能な農業を目指して 自らが生産者となり日本の食に貢献

作り手自らが生産(1次産業)～加工・流通(2次産業)～販売(3次産業)を一貫で取り組むことを“6次化”と言います。私たち岡山フードサービス㈱も「人に良い食を広げたい」との想いから自ら1次産業に参入し、地域の自治体や生産者と連携しながら、唯一無二の肉質をもつ『さつま極鶏大摩桜(だいまおう)』を作り上げました。そして、その鶏のたい肥を活用した循環型農業でお茶やさつま芋の生産をスタート。茶葉は有機栽培が難しく、有機 JAS の割合は国内生産のわずか 6%程度。『薩摩知覧碾茶(てんちゃ)』は、土づくりから研究を重ね農業に頼らず育てることで、丸ごと食べられるお茶として開発しました。今回スタートするランチでも、これら自社で生産した食材を自由な発想で調理し、生産者だからこそ知る美味しい食べ方で皆さまにご提供します。



通常の 3 倍の肥育期間をかけた自社ブランド鶏



農薬不使用で育てた丸ごと食べられるお茶

岡山フードサービス 株式会社について

レストラン向けの食材卸として、1980 年大阪市にて創業。その後、事業の多角化を目指して飲食店「ビフテキ重・肉飯 ロマン亭」や、お惣菜店「健康咲かせる手づくり惣菜 咲菜」を展開。また日本の食料自給率の低さを憂い、鹿児島県で鶏や農産物の生産にも取り組み、生産(1次産業)～加工・流通(2次産業)～販売(3次産業)を一気通貫で行う、食の6次化企業です。

社名：岡山フードサービス 株式会社

本社所在地：〒558-0011 大阪市住吉区苅田 7-3-10

代表取締役：岡山 克巳

設立：1980 年 6 月 25 日

事業内容：外食・中食産業へのトータルディストリビューション

飲食店の運営、農産物の生産・販売

HP：<https://okayamafs.com/>



報道関係の方からのお問い合わせ先

広報担当：営業企画 松岡/清水

MAIL : kikaku@okayamafs.com

TEL : 06-6695-2171 (営業企画直通)

H.PHONE : 080-3796-4689