

～地産地消企画第1弾～
「イタリアストゥ CANTINA」地元養豚生産者とコラボレーション！
湘南ブランド「みやじ豚」で夏のシーズンメニュー
7月2日（水）～9月中旬迄

株式会社コロワイドのグループ会社である、株式会社フードテーブル（本社：神奈川県横浜市、代表取締役社長：蔵人 賢樹）が運営する「イタリアンレストランCANTINA」では、7月2日（水）より夏のシーズンメニューをスタート。神奈川県での地産地消を取り入れながら、今回は、地元湘南ブランドの「みやじ豚」とのコラボレーション企画。株式会社みやじ豚、代表取締役社長：宮治勇輔氏の協力のもと今回のコラボレーションが実現しました。

カンティナでは、今後も地産地消を取り入れたメニューを提供してまいります。

※「みやじ豚」とは、湘南の豊かな環境でストレスをできる限り省き、エサも麦や芋の配合の多い特別な餌で育てられた、柔らかくくさみの少ないジューシーな豚です。



みやじ豚フィレ肉のロースト 夏野菜のドゥイイ和え

【コラボレーションメニュー】

●みやじ豚フィレ肉のロースト 夏野菜のドゥイイ和え 2,180円（税込）

- ・みやじ豚：湘南の豊かな環境で育った美味しい豚です。
- ・ドゥイイ：イタリアのカラブリア州の名物。豚ひき肉に、唐辛子やパプリカを混ぜて、熟成させた辛いサラミのことを言い、今回はペーストを使用。



「カジュアルイタリアン CANTINA」

住所：逗子市新宿1-3-35 営業時間：ランチ 11:00～17:00 ディナー 17:00～22:00
 TEL：046-870-6440 110席 P有

地産地消をベースに、地元で大人気のカジュアルイタリアン

本場直輸入の石窯で薪で焼き上げるピッツァは香ばしさが絶品。食材もイタリア産の小麦粉をはじめ、塩、水、イーストなどにもこだわり外はバリッと、中はもちもちの食感です。三浦の自社契約農場直送野菜や地元・小坪漁港で水揚げされた魚介を使ったイタリア料理も楽しみ、この夏から季節のフルーツを中心としたジェラートを始めました。



food table

横浜・湘南・鎌倉・葉山・三浦地域の
 文化・ライフスタイル・ブランドを大切に育てていきます。
 毎日の食生活を自然豊かな食材を使い”simple is best” 맛있는料理と温かいサービスを提供します



～本件に関するお客さまからのお問い合わせ先～
 株式会社コロワイド 総務部 グループ広報担当：高木
 TEL：045-274-5985 FAX：045-274-5977



血統は日本における王道の三元交配種。親豚になる豚は、体格や肉の付き具合をみます。背中やお腹、もにちゃんとお肉はついているか、など。それから、歩き方もみます。歩き方のしなやかな豚からはやわらかい豚肉の子が産まれます。こうしたことを総合してじっくりと吟味します。



えさは通常よりも大麦の配合の多い特別なえさを食べているため、今までにも増してジューシーな肉質な豚に育ちます。肉質がきめ細かく柔らかい。それでいて、肉汁が逃げにくいので、美味しさが長持ちします。そして何より、最大の特徴は「脂」です。融点が低く口の中でさらっと溶け、クリーミーだけど焼き上げると香ばしい独特の風味がお楽しみ頂けます。



みやじ豚が一番力を注いでいるのは、「いかにストレスなく育てるか」日本平均規模の半数以下の頭数を非常に丁寧に育てています。大きい農場では、30頭前後を一緒に飼うのですが、みやじ豚は10頭前後の兄弟だけを同じお部屋で飼育する、一般的な養豚ではちょっとお目にかかれぬ「腹飼い」を実践しています。そうすることで、豚社会で繰り広げられるけんかを極力減らしてのびのびと育ててもらいます。

「food table」 地産地消の取組



三浦の自社契約農場で採れた野菜を店舗へ直送

フードテーブルでは、運営する「イタリアンレストラン CANTINA」、「ハンバーグレストラン くら」において、三浦の自社契約農場より栽培した野菜の供給を店舗へ始めました。ルッコラ、スイスチャード、ミニ蕪、サラダ小松菜、ミニ大根、マスターグリーン、四角豆など季節の野菜が楽しみいただけます。



旬な魚貝類を、近隣漁港から店舗へ直送



フードテーブルでは、神奈川県内の近隣漁港と提携し、その日水揚げされた採れたての旬な魚貝類を仕入、「イタリアンレストラン CANTINA」などで提供しております。

【ご参考資料】



「food table」 逗子エリア店舗



「カジュアルイタリアン CANTINA」

住所：逗子市新宿1-3-35 営業時間：ランチ 11:00～17:00 ディナー 17:00～22:00 TEL：046-870-6440 110席 P有

地産地消をベースに、地元で大人気のカジュアルイタリアン

本場直輸入の石窯で薪で焼き上げるピッツァは香ばしさが絶品。食材もイタリア産の小麦粉をはじめ、塩、水、イーストなどにもこだわり外はパリッと、中はもちもちの食感です。三浦の自社契約農場直送野菜や地元・小坪漁港で水揚げされた魚介を使ったイタリア料理も楽しめ、この夏から季節のフルーツを中心としたジェラートを始めました。



【ご参考資料】

「手ごねハンバーグ & ステーキ & サラダ くら」

住所：逗子市新宿1-3-35 営業時間：ランチ 11:00～23:00 TEL：046-870-6651
110席 P有

地元ファミリーが愛するハンバーグ専門店。

ハンバーグに使用する牛肉は、厳選された穀物飼育のオーギービーフを使用、本格グリルで外はこんがり、中はミディアムに仕上げ肉汁たっぷりのふっくらハンバーグです。自家製ソースと共に熱々の鉄板でご提供いたします。三浦野菜のお野菜ピュッフェなど、お子様からシニアまで幅広い世代のお客様に愛されております。



「客席からは、逗子海岸が一望できます」



「なぎさ橋珈琲」

住所：逗子市桜山9-1-10 営業時間：07:00～24:00 TEL：046-870-6117
100席 P有

香り豊かな水出し珈琲とご当地名物「逗子バーガー」

朝7時のOPENから、常連のお客様が朝食をお召し上がりになる憩いの場所です。お客様に人気の水出し珈琲を味わいながら、ご当地名物「逗子バーガー」でゆったりとしたひとときをお過ごしください。外のオープンテラスではペットと一緒に過ごせます。



「晴れた日は富士山も眺めることができる最高のロケーション」



※4月には、右上写真のダイヤモンド富士が見る事ができます。