

PRESS RELEASE

ARITA PORCELAIN LAB CAFÉ

6月よりランチスタート！

昨年10月1日のリニューアルオープンで、ARITA PORCELAIN LABの世界観を楽しんでいただける空間としてスタートした「アリタポーセリンラボカフェ」。ARITA PORCELAIN LABの器を実際に使い、本格的なフレンチプレスコーヒーやフルーツティを提供しています。

このたび、6月1日より待望のランチがスタートします。

「1枚の器には、日常の食卓をハレに変える力がある」—— 今年4月に記念すべき初回を開催した『日々是ハレの食卓』のメインコンセプトから引き継ぎ、“器”と“食”の新しいかかわりを探る特別な時間をご提供します。



ランチ時間：11：00～14：00 価格：2,160円（税込）

【アritaポーセリンラボカフェランチについて】

ランチタイム：11：00～14：00

価格：2,160円（税込）※一種のみ

テーブル上では器が主役であり、それらを彩るメニューはご自宅でも再現可能なメニューをご提供し、あくまでも日常の一コマとして落ち着いたあるアritaポーセリンラボカフェにてくつろぎながら、有田の食材を使用したメニューを提供いたします。

メニューは、採れたての地場の野菜を使ったサラダ、メインは「ありたどり」もしくは「ありたぶた」。それに有田名物の呉どうふ。呉どうふにかかるゴマ醤油は七代目弥左エ門の母が五代目夫人から教わった松本家の味である甘いゴマ醤油です。ごはんは日本の棚田百選にも選ばれた有田岳地区の棚田米。他2品の総菜と、コーヒーとデザート付で2,160円（税込）の有田の食満載のコースになります。

ベーシックなメニューですが、ARITA PORCELAIN LABの器に盛り付けると、ちょっと上品なランチコースに！器次第で、料理の見た目も味も変わる事を実感できるランチです。ぜひ、ご体験下さい！

ありたどり

自然豊かな有田で育った、ありたどり。

北の海で取れる希少価値の高い特殊な昆布、「ケルプ」。ヨーロッパでは古来よりハーブの一種として珍重されています。その「ケルプ」を飼料とともに与え、良質な飼料と、放し飼いの環境で、伸び伸びと育てる事で、柔らかく、さっくり感があってヘルシーな若鶏を実現しました。



ありたぶた

全日本棚田100選にも選ばれている、佐賀県の有田町の棚田地区は、とても自然豊かで水がキレイなところです。産まれてからずっとその美味しい水を飲み、そして綺麗な空気を吸って大切に育てられた豚です。そして、独自に配合した、全て自然由来のエサを食べて育っています。それにはオリジナルのパン粉や黒豆などが入ったそのエサが、脂の甘さや肉質のやわらかさ、高い栄養価を実現させています。



呉どうふ

餅のようにやわらかく、プリンのような光沢と、とろける食感が特徴のごどうふ。有田の食卓では、かかせない一品です。

一般的な豆腐は豆乳をにがりを使って固形化しますが、ごどうふでは豆乳にくずや澱粉を混ぜ、加熱し凝固させます。昭和の初め頃、大豆を買い付けに長崎を訪れた有田の商売人が、中国人からくずを使った豆腐の作り方を教わったのが始まりという言い伝えがあります。ごどうふにかけられるごま醤油は、七代目弥左エ門の母が手造りで作る、弥左エ門家に代々伝わるごま醤油です。



<店舗情報>



店名：ARITA PORCELAIN LAB（アリタポーセリンラボ）

住所：佐賀県西松浦郡有田町上幸平 1-11-3

TEL: 0955-29-8079

営業時間：11:00～17:00（ランチ 11：00～14：00）

定休日：火曜日

アリタポーセリンラボは、現代のライフスタイルに合わせたラグジュアリーモダンな有田焼です。

創業 1804 年、熟練職人が 200 年の伝統技術を活かし、数え切れない試作を繰り返し進化した釉薬・技術を使い、一つ一つ手仕事で作っています

有田旗艦店は、アリタポーセリンラボの世界観を体感いただく空間として、2016 年 10 月 1 日にリニューアルオープンいたしました。

<お客様お問い合わせ先>

アリタポーセリンラボ旗艦店 TEL: 0955-29-8079 FAX: 0955-29-8134

<報道関係者様お問い合わせ先>

広報担当 E-mail: press@aritaware.com 公式 web サイト: <http://aritaporcelainlab.com>