



地元 大阪野菜 約 70 品種でフレンチビュッフェ！
ナスのシュークリームや枝豆のマカロンなど
色鮮やか!“なにわ野菜スイーツ”約 20 種も考案
西心斎橋のレストランで 1500 円の食べ放題ランチを開始

ウエディングプロデューサー・レストラン運営の(株)ノバレーゼ(本社:東京都中央区、浅田剛治社長、東証一部、資本金:6 億円)は、西心斎橋で運営するフレンチレストラン兼婚礼施設「心斎橋モリス」で、約 70 品種の大阪野菜を使ったランチビュッフェを本日、2012 年 8 月 1 日(水)から提供します。

ランチビュッフェ「オーガニックベジフェスタ」で使用する大阪野菜は、東住吉市や東大阪市など 4 市から約 70 品種(約 50 種類)を取り寄せます。昨今注目を集める「なにわの伝統野菜」や「なにわの特産品」も含み、**全て無農薬や減農薬栽培、有機農法で育てた、農家こだわりの野菜です。**フランスで修業を積んだシェフが、**それら大阪野菜を、ポタージュスープ(3~6 種)や田舎風総菜(5~10 種)、オープン焼き(約 5 種)、スイーツ(約 20 種)などに調理します。**

特にスイーツは、生地にナスを練りこみ焼き上げ、その中にナスをクリーム状に仕上げたものを詰めたシュークリームや、枝豆を使ったマカロン、とうがらしのシャーベットなど、今までにない“なにわ野菜スイーツ”を考案しています。

また素材の味そのものをお楽しみいただく生野菜(サラダ)のコーナーも設けます。ビュッフェ台にディスプレイした色鮮やかな野菜からお好きなものをお選びいただいたあと、シェフ自らがその場で、野菜が美しく見えるようにカットします。

これから旬をむかえる大阪野菜の料理やサラダ、スイーツを食べ放題にし、1500 円と 2500 円のリーズナブルなコース料金で提供します。



色鮮やか！ナスのマカロン(上)とうがらしのシャーベット(下)



左から) トマトのシャーベット、ナスのシュークリーム、ビュッフェ台



■「これは世界遺産！」と大阪野菜に魅了されたシェフが企画

今回の大阪野菜を大々的に使った料理は、心齋橋モノリスのシェフ角谷健が考案しました。

昨年 1 月の同レストランのシェフ着任後に大阪野菜を知り、「大都会の大阪で、これだけ熱い思いで野菜を生産されている農家さんがたくさんいらっしゃることも自体が奇跡。金メダル級で世界遺産」と感動したのがきっかけです。

昨夏から企画を構想し、農家の方々を直接訪ね、野菜を吟味し、調理方法を考え、今年の開催へとこぎつけました。

シェフ 角谷健 プロフィール

1978 年愛知県生まれ。東京、エコールキュリネール国立入学。卒業後は東京、長野、伊豆、名古屋の老舗レストランで修行に励む。その後、渡仏。ブルターニュ、リヨン、ブルゴーニュ、パリ、モンパリエ等を渡り歩き、本格フレンチに磨きをかける。

帰国後、当社が運営する神奈川県のレストラン料理長を経て 2011 年 1 月に心齋橋モノリスの料理長に就任。



■ 使用する野菜は約 50 種類・70 品種

東 住 吉 市	完熟トマト、ミニトマト約 5 種、ジャガイモ 5 種(北あかり、インカ、メークイン、ノーザンルビー、レッドアンデス)、枝豆、丸オクラ、太インゲンなど
富 田 林 市	大阪千両茄子、水茄子など
東 大 阪 市	大オクラ、ミニ胡瓜、黄モロッコインゲン、紫インゲン、細モロッコインゲン、イタリアンパセリ、バジル、タイム、ローズマリー、ビオレッタ、白米茄子、サラダ茄子、四葉胡瓜、空芯菜、伏見唐辛子、万願寺、丘ひじき、千両茄子など
吹 田 市	朝風胡瓜、完熟毛馬胡瓜、ラディッシュ、赤紫蘇、万願寺など

※使用する野菜は、その日の仕入れ状況により異なります

※一部、兵庫県尼崎市からも野菜を入荷します。同市分を含むと 50 種類・70 品種以上となります

■スープから惣菜、スイーツまで大阪野菜のオンパレード

冷 製 ポタージュ	約 6 種。トマト、ナス、ジャガイモ、枝豆、トウモロコシ、赤紫蘇など、約 3~6 種類の野菜のエキスでつくるポタージュスープ	食べ放題
田舎風総菜	約 6 種それぞれのお野菜にあわせたお惣菜	食べ放題
生 野 菜 (サ ラ ダ)	お好きな野菜をお客様が選び、シェフがその場でカット。断面や繊維に合わせて切り、野菜をより美味しく美しくします	食べ放題
焼 き 野 菜	大ぶりの野菜をオーブンでじっくり焼き上げます	食べ放題
ピ ザ	自家製の生地&ベーコンを当日入荷野菜で焼き上げるフォッカッチャ風ピザ	一品料理
肉 または 魚	野菜をふんだんに取り入れ、夏らしくスパイスを効かせた肉・魚料理	一品料理
ス イ ー ツ	約 20 種。ナスのシュークリーム、枝豆やナスのマカロン、きゅうり・万願寺とうがらし・8 種類のトマトのシャーベットなどを提供	食べ放題

※提供する料理や品数は、その日の仕入れ状況により異なります

**■オーガニックベジフェスタ 概要**

実施期間	2012年8月1日(水)～8月31日(金)
時間	11:30～15:30 (L.O.14:00)
料金	1500円(各種野菜料理の食べ放題+自家製ピッツァ)／60分制
	2500円(各種野菜料理の食べ放題+肉料理または魚料理)／90分制
	3500円(各種野菜料理の食べ放題+肉料理と魚料理)／90分制
実施店舗	心斎橋モリス
住所	542-0086 大阪市中央区西心斎橋 2-2-3 ORE 心斎橋ビル 13F [交通] 地下鉄御堂筋線「心斎橋」駅 7番出口から3分、同「なんば」駅 25番出口から5分
定休日	土日祝、第二水曜
連絡先	06-6212-2112



左から) 枝豆、ニンジン、オクラのマカロン



左から) 白ナスのシャーベット、ビュッフェ台、パティシエとスイーツ

< ご参考 >

“地産都紹”プロジェクトの一環として開催

今回のレストランフェアは、当社の「地産都紹(ちさんとしょう)」プロジェクトの一環として実施します。「地産都紹」は、「地元(地方)で生産されたものを都会で紹介する」の意を込めた当社造語です。当社はこれまでに、運営する東京のレストランで、高知県の食材を使った料理フェアを開催したほか、新潟村上市と連動したお弁当を開発し都内で販売しました。

「未来の食」プロジェクトで開発したお酢を使用

当社は社員が農家で実地研修を受ける CSR 活動「未来の食」プロジェクトを、静岡、青森、新潟の農事組合や農業法人、地方自治体の協力を得て実施しています。

当社の CSR 活動の特徴は、農作業の手伝いで終わらず、第一次、二次、三次産業が連携して農作物の付加価値を上げる 6 次産業化支援につながっている点です。

例えば静岡では、ミカン農家と地元ソースメーカーと共同で、これまで活用されていなかった“摘果ミカン”を有効利用した“100%ミカンのお酢”の新商品「想酢」を開発しました。今回のオーガニックベジフェスタでも、その想酢を調味料として使用します。



会社概要

- 【社名】株式会社ノバレーゼ[英文社名]NOVARESE, Inc.[証券コード]東証一部(2128)
 【住所】〒104-0061 東京都中央区銀座一丁目8番14号 銀座 YOMIKO ビル 4F
 【電話】03-5524-1122(代) 【設立】2000年11月1日
 【資本金】608,825千円(2011年12月末現在) 【代表者】代表取締役社長 浅田剛治
 【従業員数】1,038人(パート・アルバイト含む)(2012年6月末日)
 【売上高】2011年12月期 110億2,329万円(連結)
 【事業内容】婚礼プロデュース部門、婚礼衣裳部門、ホテル・レストラン部門

事業内容

■ 婚礼衣裳事業

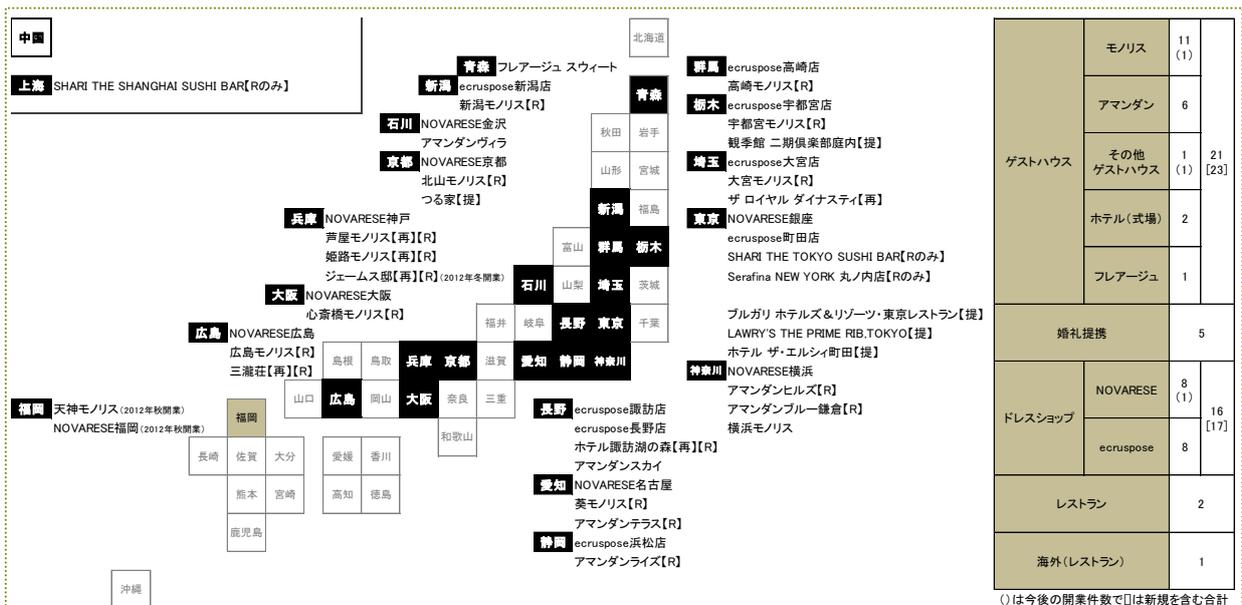
NOVARESE	取扱うドレスをイタリアブランドに特化し、洗練されたデザインの高品質なドレスを多様な品揃えで展開
ecruspose	シンプルで洗練されたデザインを打ち出す「NOVARESE」とは異なり、華やかでキュートなデザインのドレスを展開

■ 婚礼プロデュース事業

モノスタイプ	都市の中心地や閑静な住宅街など利便性の良い地域を対象に、洗練された都会的イメージと、高級感を演出するシンプルでスタイリッシュな内外装や空間建築を特徴とする施設
アマンダンタイプ	都市郊外で自然の景観に恵まれた地域を対象に、くつろぎと開放感のある高級リゾート感のあるウエディングを演出する、自然を活かした郊外型建築を特徴とする施設
再生施設	歴史的・文化的価値があり利便性の良い高付加価値建造物や、旧来型のホテル・専門式場を当社の開発・運営手法を投入し、蘇らせた施設(下記【再】)
フレアージュタイプ	平均婚礼費用を上記3タイプより4割程度抑えた新ブランド。2011年3月に青森県に1号店を開業。既存の式場・ホテル・ゲストハウスを改装する再生物件に特化した施設
業務提携	レストランや料亭、ホテルとの提携施設で挙式・披露宴やパーティの受託運営(下記【提】)

■ ホテル・レストラン事業

ホテル事業	ホテル諏訪湖の森のホテル運営業務
レストラン事業	挙式・披露宴施設において、披露宴の婚礼飲食や宴会飲食ならびに通常の一般飲食(ランチ・ディナー)を行うレストラン事業を運営(下記【R】)



本件に関するお問い合わせ先

(株)ノバレーゼ 広報担当：野原 TEL: 03-5524-1199 FAX: 03-5524-1133
 E-mail: nohara@novarese.co.jp