



**新潟県村上市の農家から地元食材のPRの依頼
協同で和とフランスのコラボ料理を考案
年始にメニュー16品の食べ放題ビュッフェを開催**

ウエディングプロデュース・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、新潟県村上市の生産農家と協同で、地元食材を使ったランチビュッフェを、2013年1月2日(水)・3日(木)に新潟市中央区の婚礼施設「新潟モリス」で開催します。

ビュッフェで提供する料理は16品(冷製5種、温製7種、スイーツ4種)で、地元の野菜や豚肉、岩鮎漁港のカニなど、いずれも村上市の食材を使用します。新潟モリスのフレンチのシェフ、岸谷昌佳が、農家の方から教わった焼き物や煮付けといった地元で親しまれている調理方法を基本に、フランス料理の技法を取り入れ、メニューを考案しました。

地元の塩引き鮭とイクラの醤油漬けを井にした豪快なメニューから、郷土料理「のっぺ」のポトフや、郷土食「こめんぼう」と新潟産の小豆をフルーツとともに「ぜんざい」に仕立てた変わり種スイーツなど、地元食材の可能性を引き出す新作料理が並びます。

それら16種類の食べ放題を、税込2500円(子ども1000円、三歳以下無料)とリーズナブルな価格で提供し、時間無制限(11:00~15:00)でお楽しみいただけます。



こめんぼうのフルーツぜんざい



ローストビーフ村上の大根の和風ソース

【取組み背景】…農家の方から「地元食材のPRを」と依頼、地元NPO法人も協力

当社はCSR活動の一環として、新潟県村上市山北地区の農家で社員の農業研修を昨年8月から実施しています。今年も8月に同地区の5戸の受け入れ農家のもと、赤カブを栽培する林地の地ごしらえ作業や養鶏場の鶏ふんの清掃などを行いました。研修以外でも、昨年11月に生産農家と共同で地元食材をふんだんに使用した秋の行楽弁当を開発し、東京で販売しました。1日25食限定で2日間販売したところ、各日8分で完売し好評を得るなど、取り組みの幅を広げています。

今後は一次産業の農家と、県内の食品会社(二次)、当社(三次)で、村上市の農作物の(生産から加工、販売まで手掛ける)6次産業化を支援する商品開発についても協同で取り組む予定でいます。その商品開発では、村上・岩船地域の活性化を目指す地元NPO法人の都岐沙羅パートナーズセンターと協力体制を築いています。



このように協力関係を構築するなか、農家の方から「地元食材の新たな可能性を引き出しPRしたい」との相談を受け、食材調達で同 NPO 法人の助言を受けながら本企画を実施する運びとなりました。



村上の塩引き鮭といくらの醤油漬げごはん、岩船産真鯛と赤かぶのマリネ、村上産あじわいポークのしゃぶしゃぶとほうれん草の塩麴和えサラダ

双方にメリットのある取り組みに

CSR 活動を通じた農業の実地研修は、レストランや婚礼で地産地消型の料理を提供する企業として、食農に対する社員の意識向上に加え、信頼できる食材を調達できる点でも大きな利点があります。一方で、農業の衰退や高齢化などの問題を抱える農家にとっても、研修は人手の面だけでも喜ばれます。また、栽培した食材を加工品にして販売するノウハウが少なく、サービス業の当社が仲介となり農家の商品開発を後押しすることで、彼らの新たな収入源の確保につながるメリットもあります。

年始ビュッフェ概要

会場	新潟モノリス（披露宴で使用しているバンケットルームを開放し実施します）		
実施期間	2013年1月2日(水)、3日(木)		
時間	11:00～15:00(ラストオーダー14:00) 時間制限なし		
税込料金	大人¥2500、小人(小学生以下)¥1000、三歳以下無料		
内容	村上市の食材を使った創作フランス料理 16品のビュッフェとソフトドリンク 5種の飲み放題		
料理 (16品)	冷製 料理	岩船産真鯛と赤かぶのマリネ	村上産柿の素・小松菜・椎茸のポン酢和え
		岩船産ズワイガニと野菜のゼリー寄せ	村上の味噌を使ったオープンサンド
		村上産あじわいポークのしゃぶしゃぶとほうれん草の塩麴和えサラダ	
	温製 料理	イタドリと油揚げの炒め物	村上の塩引き鮭ときのこのパピョット(紙包み焼き)
		ローストビーフ村上の大根の和風ソース	村上の富樫さんが育てたこだわり卵のオムレツ
		新潟郷土料理“のっぺ”風 ポ・ト・フ	村上の塩引き鮭といくらの醤油漬げごはん
		コシヒカリを練り込んだ米粉パスタ(小国製麺)と野菜のトマトソース	
	スイーツ	そば粉のミルクレープ	こめんぼうのフルーツぜんざい
あきぐるまと豆腐のレアチーズケーキ		あずきと抹茶のケーキ	
所在地	〒950-0902 新潟県新潟市中央区南万代町 1-11 / JR 新潟駅から徒歩 5 分		
連絡先	025-240-7766 / http://www.novarese.co.jp/ngm/restaurant		

新潟モノリスについて

「新潟モノリス」は、建築家・垂見和彦氏が設計、ニューヨークの SOHO をイメージしたモダンなデザインです。メインダイニングは天井高いっぱいにはけたガラス窓から光と緑を感じることができ、採光性の高い、開放感溢れる空間です。料理は、京都の老舗フレンチレストランで料理長を務めた岸谷昌佳が、世界各地の素材のほか、地元新潟の食材をふんだんに取り入れ、地産地消のメニューを展開しています。厨房はオープンキッチンで、臨場感溢れる調理風景もお楽しみいただけます。



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

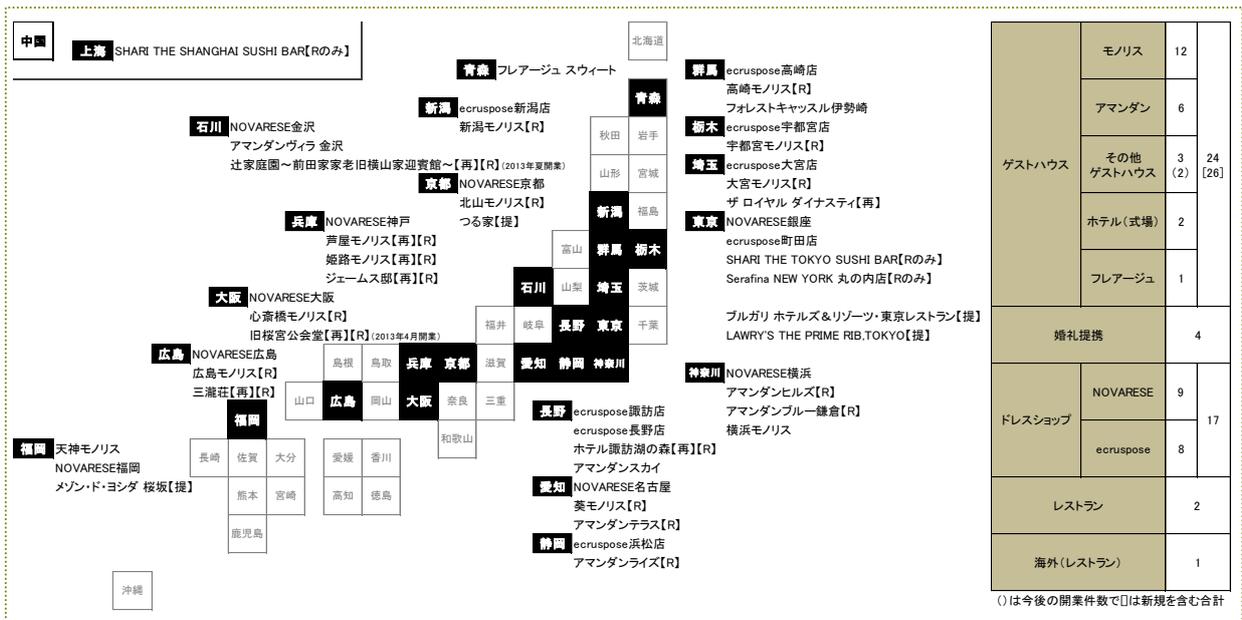
NOVARESE	取扱うドレスをイタリアブランドに特化し、洗練されたデザインの高品質なドレスを多様な品揃えで展開
ecruspose	シンプルで洗練されたデザインを打ち出す「NOVARESE」とは異なり、華やかでキュートなデザインのドレスを展開

■ 婚礼プロデュース事業

モノスタイル	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