

福岡県 大木町

株式会社 ビストロくるるん



【地産地消メニュー】

夏の元気ビュッフェ(黒豆玄米ご飯、具だくさん味噌汁、イカと夏野菜の塩だれ炒め、トマトの土佐酢ジュレ、白和え、新じゃがのごろっと味噌煮、なすの揚げびたし、ころころエリンギ、アスパラときゅうりの梅肉和え、いちじく)

食材数:34

うち地場産数:20



地場産や県内産の新鮮な野菜を中心に、鰹節や昆布でとる天然だしや、化学肥料・農薬を極力抑えた地元産のお米を使用した料理を提供している。素材本来の味・食感・栄養分を活かす調理方法を工夫し、四季折々の旬の味を楽しめるよう、スタッフ全員で季節ごとのメニューづくりを行っている。大木町はきのこの産地であり、朝どりのきのこをたくさん使用している。

素材本来の味を生かして 地場産食材の魅力をPR



地域への社会貢献・食育活動



地場産物活用の工夫 (農家との直接取引)



○九州一のきのこ産地であることから、朝採りのきのこをあらゆる料理に利用。
○新じゃが、なす、ニンジンなど皮付きのまま調理し、栄養素と旨みを活かすなど素材本来の味・食感・栄養分を活かし、薄味に仕上げている。
○農家ならではの料理方法や郷土料理のレシピを生産者から教わり、メニューにアレンジして提供。

○レストラン内の壁に、生産者や地場農産物の写真を掲示。各料理には、手作りのポップを付け、食材や生産者を紹介している。
○町内の全小学校6年生を無料ランチに招待し、地元農業、食の大切さ、環境について特別授業を開催している(150名×6年間)。
○毎月、郷土郷里教室、漬物教室、スイーツ教室等の親子参加の体験プログラムを実施し、地域の食文化や食育の重要性を伝えている。

○100%町内産のお米を使用。野菜、果物も80%程度を町内産を使用している。
○レストランに隣接する直売所に出荷している生産者と直接契約し、価格や数量の安定を図るとともに、売れ残りを安価に引き取って、レストランの料理に活用している。
○生産量が県内トップクラスのアスパラガスは、毎日集荷場から取り寄せている。