



外食事業者

有機農産物、有機加工食品を使用した
メニューの提供

(大阪府大阪市浪速区難波中3-9-3 208)



背景及び経緯

航空会社や地方の農家とタイアップしたメニュー作りが背景にあった。

取組等の目的

30～50代顧客以外への取り組みとして、メニューの改善などを目的としている。

具体的な内容

新たに産地（農家）提携先を増やしたい。

課題と展望等

サウジアラビアを中心とした中近東への進出を検討している。

(兵庫県神戸市東灘区御影塚町1-8-17)



—江戸時代に創業の灘五郷での日本酒造りを活かした酒粕料理の店—

背景及び経緯

ベジタリアンのインバウンド客が多かったため、事前にメニュー作成をした方が、当日の対応工数も減る為。旅行会社からの団体客受入れの際に特に上記要望があった。

取組等の目的

予約対応をスムーズにすることや、食に偏りのある方に対する満足度向上を目的としている。

具体的な内容

魚、だしを使わない懐石仕立ての料理を、事前予約制で受け付ける取組を行っている。

課題と展望等

メニューが1種類しかなく、6,000円の予算で提供していたが、実際は4,000円くらいが顧客の相場であったため、複数メニューを作成する必要があった。一方で、複数メニューがあることで、対応工数が増える点でオペレーションの負荷はかかる。

限定 0	新メニュー 酒粕料理	
二月の雑煮		
酒粕の雑煮 880円		
「雑煮」は正月に食べるイメージをもっている方が多いですが、今年お正月には酒粕が盛んな二月初めの春の雑煮版をご用意しました。 二月の雑煮は、は。民衆の雑煮の定番である白味噌に、この時期ならでは酒粕を加えて甘味の味わいに仕上げた酒粕の雑煮です。 中には明石南蛮の串やまきや丹波の婦人糍粑のお茶屋などの赤巻きの事が等閑になっており、あずき豆のあんこを和せて仕上げてあります。		
神戸酒心館×大阪椿蔭女子大学		
ちらっと酒粕ちらし寿司 1,280円		
塩辛の酒粕を使用したしらしちらし寿司。商業を体験したベースで仕上げ、浅からしめたりと酒粕の味をしっかりと出す。見た目に華やかにも、お刺身にも合う（食べ易）付け、香豊お茶屋（しょうじゅうやく）(株)とのコラボレーションでお刺身に大見込にも楽しめる料理です。 酒粕を使ったという一皮剥けたお寿司を食べるこの機会にお試しくだい。		
神戸酒心館×大阪椿蔭女子大学		
よりちゃん酒粕おはぎ 450円		
酒粕も瓦釜でペーストにして台煎と蒸し込んだ和菓子。 酒粕の味が口の中へ静かに染み渡り馴染む。酒粕の味わいを素直ながらも繊細さのあるおはぎに仕上げました。 酒粕とは違う新しいお菓子の楽しさを味わい下さい。 材料高きようちんぽんはぜひとも考案した学生に聞いています		

ハートスフードクリエーツ株式会社

(兵庫県神戸市東灘区御影石町4-15-15 Nビル2F)



ー神戸をはじめとした地元食材にこだわり、熟練の技で季節感のある料理を提供ー

背景及び経緯

『地産地消』が謳われるようになった時代背景を受け、取組の検討を開始した。

取組等の目的

自社ならではの『自産自消』を目指し、食を通して皆さんに喜んでいただくことを目的としている。

具体的な内容

淡路島に自社の農園を持ち、淡路産玉ねぎを始めとした、こだわりの無農薬野菜を店舗で提供している。

課題と展望等

仕入れの段階での値段交渉、若年層の農業への興味・関心を促進させていくことが今後の課題である。それに加えて、こうした取組を行うには人員が必要であり、その確保も課題である。



株式会社アールワイ

(和歌山県岩出市中黒287-1)



ー厳選した国内産の牛肉・産地直送の素材を使用する本格焼き肉店ー

背景及び経緯

業務の効率化がきっかけで、工場で栽培している野菜を使用している。

取組等の目的

見栄えもよく、日持ちも良いため、利用勝手が良いからである。

具体的な内容

市場で野菜を買うのではなく、工場から仕入れられる野菜を使用している。

課題と展望等

仕込みにかける時間の削減が課題であったため、市場で野菜を買うのではなく工場から仕入れるようにすることで、課題が解決した。