

BROWN RICE by NEAL'S YARD REMEDIES

ホールフード(WHOLEFOOD)、ブラウンライス(BROWN RICE)は株式会社ニールズヤードレメディーズの登録商標です。

日本のおもてなしを体感できる和食のスタイリッシュなレストラン ブラウンライスbyニールズヤード レメディーズが 2014年9月5日 オープン。

英国オーガニックスキンケアブランドを販売する、株式会社ニールズヤードレメディーズ(所在地:東京都港区 代表取締役:梶原建二)は“日本のおもてなし”文化を体感できる場として、BROWN RICE by NEAL'S YARD REMEDIESを表参道に2014年9月5日にオープンします。日本の伝統である味噌をはじめとする発酵調味料をはじめ、豆腐・新鮮な野菜・玄米などスタッフが自ら生産地に向いて選び抜いた素材は国内の一級品ばかり。ホールフードの考えをもとに、一汁三菜、八寸など四季を感じさせる和食ベースの献立。また、海外からのお客様が多い青山・表参道エリアに、食事だけでなく、器やサービス、その空間から、和の文化を体感していただきたいと考え、日本の伝統的な製法でひとつひとつ丁寧に作られた漆器や陶器を使用。

店内のデザインは、和食料理店「八雲茶寮」、和菓子店「HIGASHIYA」、紙の器「WASARA」などを手掛け、今世界的にも注目されているSIMPLICITY代表の緒方慎一郎氏が担当。BROWN RICE by NEAL'S YARD REMEDIESは表参道から広く世界に日本の食と空間を紹介していきます。

店舗名: BROWNRICE by NEAL'S YARD REMEDIES
所在地: 東京都渋谷区神宮前5-1-8
電話: 03-5778-5416
営業時間: 平日・土・祝前日 11:30~23:00 日曜: 11:30~21:00
定休日: 不定休 席数: 44席



日本の伝統製法で作られたこだわりの器

創業以来大切にしている生産者の顔・人柄が見える調味料や食材などを、感謝の気持ちを込めて料理し、より料理を楽しんで頂くために器選びにもこだわりました。職人の方がひとつひとつ時間をかけて作る日本伝統の漆器や陶器を選び、器そのものが時間経過とともに味わいが楽しめ、修理なども可能な長く使い続けられるものを選びました。

現代美術を学んだ安藤雅信氏が作る和洋に問わない洗練された陶器の器の一部使用。漆器は現在、武蔵野美術大学教授で教壇に立ちながら漆による自由な表現を続ける十時啓悦氏の作品を選びました。



四季を楽しむ こだわりの献立

四季のある日本だからこそ、その季節折々の食材を摂ることで、体調バランスを整えることが大切です。春は冬に溜め込んだ老廃物の排泄を促す苦味のある、ふきのとうやわらび、ぜんまいなど山菜を使った一汁三菜。夏は体を冷やすトマトやなすに、体の巡りを整える生姜や大葉の薬味をたっぷり加えたベジポウル(丼)。秋は、ごぼうや春菊、さといもなど彩りを意識した前菜の盛り合わせで夏の疲れを癒し、冬はエネルギーを備蓄するために、大根やにんじんなどの根菜類に、ビタミン豊富な白菜を使った豆乳グラタンなど。知らず知らずのうちに食べている旬素材には、古来からの知識が根付いています。そんな季節を取り込んだ食材を取り入れ、野菜や玄米・豆腐が美味しく食べられる献立を取り揃えています。



旬野菜の盛り合わせ

OPENING EVENT

トークイベント
ゲスト: エリカ・アンギャル氏

2014年9月6日(土) 11:00~、14:00~
定員 各回 40名 お申込み: WEBにて8/5より受付

栄養コンサルタントとしてハッピーな毎日の為の食とライフスタイルを発信し、数々の著書を執筆するエリカさんを招き、世界で注目される「和食」、日本のスーパーフード「玄米」について、食がカラダとどころに与える影響などを語ります。ハッピーオーラを放つエリカさんのお話は、自分に自信が付き、キレイになれるヒントが満載です。