

2012年10月26日

(株)オンリーワン (有)Harimaya

昼は美容食レストラン、夜は女子力 up スクールのW業態 「キレイ料理 G&V」10/30(火)銀座に OPEN 「食べて、学んで、元気になる」女性が輝き活躍するための新スタイル

有限会社 Harimaya(東京都大田区 代表取締役 はりまや佳子)は、7年に渡るマクロビオティック料理教室運営、新作料理の研究によって開発した独自料理、美味しく食べて体が内側から綺麗になる「キレイ料理」専門店「G&V」(東京都中央区銀座)を2012年10月30日(火)にオープンいたします。

「キレイ料理」はマドンナをはじめハリウッドセレブにも大人気のマクロビオティックの理論をベースに、「家族の不治の病との戦い」と「アンチエイジング」の両方を成功させた体験からはりまや自身が考案した、食べた人の心を元気にし、内側からキラキラ美しく輝かせる「究極のバランス健康食」です。これまで1000人近くの料理教室に通う生徒様を健康に導いてきた実績のある、厳しい食事制限の一切ない「キレイ料理」の素晴らしさを、一人でも多くの方にお伝えしたいという思いで、2012年10月30日、レストラン「G&V」オープンする運びとなりました。

「G&V」は、昼はレストランとして営業し、夜はスクールを開催するというユニークなW業態で運営していきます。11:30のオープンから夕方18:00までは、こだわりぬいたオーガニックの穀物と野菜や発酵食品をふんだんに使い『食べて体の内側からキレイになる』をコンセプトとした、「キレイ料理」のフルコース料理をゆっくり召し上がっていただけるレストランです。

夜19:00から21:00までの2時間は「キレイ料理」や美と健康やビジネスに特化した女性が輝き、活躍するためのサポートとなるセミナーを開催いたします。料理教室発だからこそ実現した、W業態のレストラン&スクールという、今までにない全く新しいスタイルのお店で、銀座の新たなコミュニティの場としてご利用いただけるような店舗運営に努めてまいります。

【店舗概要】

名 称: 「G&V」

住 所: 東京都中央区銀座 3-12-19 1階

営業時間: レストラン 11:30~18:00(月曜日定休)



《本件に関するお問い合わせ先》

マクロビオティック料理教室 G-veggie 担当:小坂井
〒144-0031 東京都大田区東蒲田 2-5-11
tel : 03-3739-7841 / fax : 03-3734-4788
e-mail: macro@g-veggie.com

■W 業態「キレイ料理 G&V」概要

●レストランのコンセプト

提案型レストラン G&V の「キレイ料理」は、母なる大地の恵みの Grain(穀物)と Vegetable(野菜)、そして日本の伝統食である発酵食品をふんだんに使った、自然の生命エネルギー溢れるお料理です。

ダイエット、アンチエイジング、デトックス… いつまでも若く、そして美しくありたいと願う感性の高いお客様の御要望にお応えするために、オーガニックの上質な旬の食材を季節にあった方法でシェフが心を込めてお料理しています。お食事を楽しんでいただくだけで心も体もクリアになり、そして元気になれる「至極の時間」満喫できるお店を目指しています。

●料理へのこだわり

11:30 から 18:00 までの間はいつでも、「シェフのおススメフルコース」のお食事をお召し上がりいただけます。

オリジナルの食前酒はアルコールとノンアルコールからお選びいただき、付き出しのお味噌汁と合わせて発酵食品パワーで腸の調子を整えてからお食事をスタート。

続く冷たい前菜と温かい前菜は各三種。

彩鮮やかな旬の野菜をふんだんに使った見た目にも美しくキュートな6品をお楽しみいただけます。メインは「穀物と野菜」、または「魚または肉」とお選びいただけますが、どちらも食物繊維やミネラルがたっぷり含まれた玄米ご飯と一緒に召し上がっていただくことで、お食事のバランスが整いやすくなります。

お口直しは野菜パフェ。ビタミンカラーのオーガニックの野菜たちのシンプルなお味をお楽しみいただき、最後は乳製品と砂糖不使用のスイーツ3品と季節のおススメのお茶で、幸せな時間をご堪能いただけます。ベジタリアン対応も可能となっております。



●メニュー

選りすぐった食材による一種類のコース料理のみのご提供です。

「シェフのおすすめフルコース」:2800 円 ※メニューは季節に合わせて毎月変更いたします。

- 食前酒 糀カクテル(日本酒+米麴甘酒) / Tokyo 糀 shake(米糀甘酒)
- アミューズ 麦味噌の味噌汁
- 冷たい前菜 三種盛り合わせ
- 温かい前菜 三種盛り合わせ
- メイン 肉または魚 / ベジタリアン
- お口直し 季節の野菜パフェ
- デザート 米粉・甘酒・野菜のスイーツ盛り合わせ
- お茶 季節のおすすめ茶



●インテリアのこだわり … 3メートルの高い天井が自慢の店内、インテリアのコンセプトは Five energy

自然界に存在し、たえず移り変わる5つのエネルギー、「Five energy(五行・木火土金水)」をお食事しながらお楽しみいただける空間です。上昇のエネルギーTree(木)はシックな色調が美しい木材を使った床で表現、拡散のエネルギーFire(火)はインパクトのある個性的な赤皮のイスに、下降のエネルギーSoil(土)はマイナスイオン効果抜群の珪藻土を塗った壁で、凝縮のエネルギーMetal(金)は客席と違うイメージを表現した小さなゴールドの空間、漂流のエネルギーWater(水)は太古の海にいるような水色のパウダールームで表現しました。また、ゆっくり対話しながらお食事を楽しんでいただけるよう、広々とした大理石のカウンターのお席を9席ご用意。いつも一生懸命に頑張っている自分に、「自分ひとりの上質な時間と料理」というご褒美をとお考えのハイセンスなライフスタイルを志向するお客様にピッタリな空間です。



●夜のスクールの講座 … キラキラ輝く発倅美人になりたい方のための自分力アップセミナー 《料理&健康》

はじめての「キレイ料理」レッスン(日本語&英語クラス)／料理写真基礎講座(レストラン編)

一人暮らしの夜遅ご飯 / キレイ料理のお弁当 / 使いまわし食材&保存食講座

セルフお灸で冷えを撲滅 / 経絡マッサージで元気になろう! / Face ダイアグノーシス講座 他多数

《美容》

表情筋&笑顔レッスン / ひとめぼれメイクレッスン / 目指せツヤ髪、発倅美人 他多数

《ビジネス》

スモールビジネスのための SNS 集客塾 / カフェ・レストラン開業塾 他多数

●レストランオーナー プロフィール

はりまや佳子(はりまや・よしこ) マクロビオティック料理教室G-veggie主宰

1963年東京生まれ。大田区在住。武蔵野女子大学(現武蔵野大学)短期大学部家政科卒。船井総合研究所勤務をへて、1993年より出版社に勤務。書店営業ののち単行本編集者となる。

2005年に退職後、米国クシ・インスティテュートにてキャリアトレーニングプログラム・レベルⅢを卒業し、インストラクターの資格を取得。2006年3月に大田区東蒲田にてマクロビオティック料理教室 G-veggie(ジィ・ベジィ)を立ち上げ、現在7年目を迎える。在籍生徒数は約200名で、北は北海道、南は九州から通っている生徒さんも多数。

【マクロビオティック料理教室 G-veggie の実績】

- 日本ブログ村 マクロビオティックランキング 常時ベスト3
- レシピ検索COOKPAD マクロビオティック人気レシピ第1位から7位独占
- 都内各所・静岡・長野・富山・での出張料理教室開催
- 年間外部講演&料理教室依頼 平均20回
- 縄文温泉 志楽の湯(川崎市)カフェのプロデュース
- 通販サイト 発倅美人オンラインショップ プロデュース&運営
- アプリ【90日決戦】お悩み解消プログラムでめざせ! 発倅美人プリンセス「キレイ大作戦」監修



●キレイ料理「G&V」オリジナルレシピのご紹介

Tokyo 糍 Shake

材料:

米麴甘酒 1袋
水 300~400cc
塩 ひとつまみ

作り方:

材料を合わせてミキサーにかけたら出来上がり！

🍷寒い季節にはホットで召し上がると、
心も身体も芯から温まり、元気がでます！！



さつまいもとカボチャのココナッツサラダ



材料:

さつまいも 300g
カボチャ 300g
アーモンド 40g
塩 少々
ココナッツミルク 100cc
カボチャの種 適量
ホワイトペッパー 適量

作り方:

- 1.カボチャは適当な大きさに切っておく。
- 2.さつまいもは2cmの輪切りしておく。
- 3.アーモンドは粗みじん切りにし、カボチャの種とアーモンドをそれぞれローストしておく。
- 4.さつまいもとカボチャを蒸し器で、柔らかくなるまで蒸す。
- 5.蒸しあがったカボチャは実と皮に分け、実の部分をつぶしペースト状にし、皮は粗みじん切りにしておく。さつまいもは1cm角に切っておく。
- 6.カボチャペーストに、カボチャの皮・ココナッツミルク・アーモンド・塩・ホワイトペッパーを加え、良く混ぜる。
- 7.最後にさつまいもを入れ良く混ぜたら皿に盛り、カボチャの種で飾り付ける。

🌱ココナッツミルクの代わりに豆乳や米乳をつかっても、おいしく仕上がります。
🌱甘めのサラダを楽しみたいときには、お砂糖ではなくレーズンを加えてみてください。

2つのレシピとも「穀物」と「野菜」の持っている自然な甘みを最大限に引き出して仕上げてありますので、砂糖を全く使用しなくても、心から満足のいく甘みをお楽しみいただけます。