

VegiReCO

ベジタリアンシェフによるレシピ・料理教室・通信販売を扱う情報・通販サイトがスタート
大豆ミート料理を中心とした「本当にお肉使ってない?」と驚く旨み溢れる料理をお取り寄せ

オーガニック・ベジタリアンレストラン Lotus&Flower's One(ロータス&フラワーズワン/東京都杉並区/代表:大平哲雄)は4月11日、野菜のプロによるレシピ・料理教室の紹介と通信販売を行う情報・通販サイト【VegiReCO (ベジレコ)】(<http://vegireco.com>)での一般販売を開始します。

VegiReCO -野菜(Vegetable)のプロがオススメ(Recommend)する本当に美味しい野菜と料理-

Recipes

「美味しい野菜料理をもっと身近に」
野菜のプロによるレシピを掲載

Cooking

野菜の旨みの引き出し方を
見て・聞いて・味わえる教室を案内

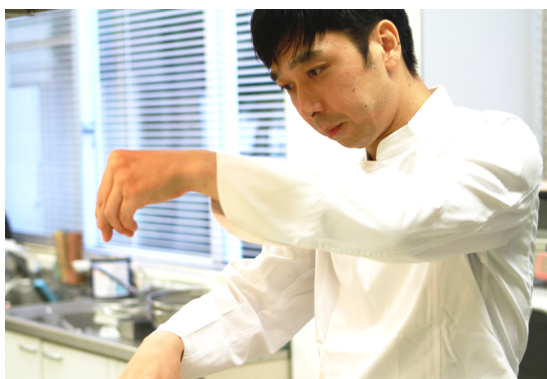
Order

野菜のプロがオススメする
本当に美味しい野菜料理をお届け

「健康的」なイメージがある一方で、「味気ない制限された食事」という認識が強い「菜食料理」ですが、実は、素材や調理法によってコクとエネルギー溢れる驚きの旨みを持たせることができます。それらを作るプロのレシピ・技術・味を公開し、「健康」「美容」を続けるためにも、その最初の一口から「美味しい」と感じてもらえる料理を広めることで、フレンチやイタリアン、和食などのジャンルと同様に日々の食事のひとつとして選択していただけること、学びたいと思う人が増えることを目指します。

オーガニック・ベジタリアンレストラン ロータス&フラワーズワン

肉・魚・保存料などは出汁に至るまで一切使用せず、
”美味しさ・驚きの菜食料理・安全”を軸として営業。
日ごろ、肉や魚を食べている人にも旨みと満足感を
味わってもらう料理を提供し、好評を博している。
料理研究家やベジタリアンの芸能人も通う有機菜食
レストラン。(写真は旨みを凝縮させた野菜ハンバーグ)



オーナーシェフ 大平哲雄

1973年、東京都生まれ。

世界20カ国以上で料理修行をした後、都内の自然派レストラン店長を経て、2009年に東高円寺(杉並区)に「ロータス&フラワーズワン」を開店。大豆ミートを用いた料理をはじめ、ベジタリアンの常識を覆す料理を提供。

著書:「絶対美味のベジ料理」(講談社)

テレビ掲載:「食彩の王国」「news every.」「たべコレ」他

書籍掲載:「東京ベジタリアンレストラン厳選ガイド」

「Veggy Steady Go!」「東京自然派食堂」「るるぶ杉並区」他

本件に関するお問い合わせ先

店名 ロータス&フラワーズワン

担当 大平 哲雄

TEL 03-6304-9441(14:00~17:30)

MAIL info@lotus-one.jp

WEB <http://www.lotus-one.jp>

所在地 東京都杉並区和田 3-60-11 倉島ビル 2F

社名 有限会社 YPSILON(イプシロン)

担当 岡本 幸久(運営統括責任者)

TEL 050-5875-7646

MAIL mail@y-psilon.jp

WEB <http://y-psilon.jp>

所在地 東京都墨田区亀沢 1-20-8 石田ビル 1F