



地の旬 を 和の食 で繋ぐ 新プロジェクト始動

和食・しゃぶしゃぶのかごの屋を始め、おいしい食を提供するKRフードサービス（本社／大阪府吹田市豊津町9-1・代表取締役社長／中川晃成）は、この度、JA全農と連携し、地方の旬の食材を取り入れたメニュー共同開発プロジェクトを立ち上げました。

本プロジェクトは、JA全農のもつ地域ネットワークを活用し、「食の地域性と旬」を都市部で発信し、食を通じた地域活性化に貢献することをテーマとしています。第一弾となる今回は、3月10日からかごの屋全店で実施する「春らんまんフェア～四国からの贈り物～」において、四国の代表的な農畜産物を厳選頂き、四国ならではの「おいしい食材」と「隠れた逸品」を全国の方々にお届けしたいと考えています。

誠にご多忙とは存じますが、本件の趣旨をご理解頂き、広く情報発信にご協力賜りますようお願い申し上げます。



本件に関する
お問い合わせ先

《KRフードサービス×JA全農 タイアッププロジェクト》

TEL 06-6170-1590 FAX 06-6310-7022 mail m-haruta@food-kr.com

株式会社KRフードサービス 企画部(担当:春田)

第一弾フェア概要



JA全農

タイアッププロジェクト第一弾

「春らんまんフェア ～四国からの贈り物～」

安心・安全

旬の美味

地方活性化

◆実施店舗：和食・しゃぶしゃぶ かごの屋 関西・関東・名古屋全88店舗

◆実施期間：平成28年3月10日(木)～6月15日(水) ※一部店舗では3月3日(木)～6月8日(水)まで

KRフードサービスの想い

「都市部に展開するかごの屋を中心に地域の美味しい食材を発信したい」、「地域の生産者の方々の想いや自慢の食材を広く伝え、食を通じた地方活性化に貢献したい」。かねてより弊社が思い描いていたテーマを、JA全農さまのご協力により実現することができて大変嬉しく感じています。

今回のフェアを皮切りに、JA全農さまには弊社と地域をつなぐ橋渡しをして頂き、年間を通して各地の優れた逸品を広く発信できるよう取り組んでいきますとともに、素材にこだわり抜いた和食の美味しさをお届けし、お客様の“食”ニーズに応え「安全・安心」な食を提供したいと考えます。

(代表取締役社長 中川 晃成)



JA全農の想い

このたびは、「かごの屋」様が提唱される「食を通じた地方活性化」に共鳴し、和食メニュー開発に協力させて頂きました。

四国には、国内総生産量のシェア約98%を占める徳島産「すだち」、国内有数の穀倉地帯、香川県で生産される「小麦」、柑橘王国、愛媛県で生産される「みかん・中晩柑」、南国、高知県で生産される生姜、ニラ、オクラといった「野菜類」など食材の宝庫です。

今回のフェアをきっかけにして、一人でも多くのお客様に四国の魅力に触れてくださると嬉しく存じます。

食 材



◆鳴門わかめ
◆すだち



◆讃岐うどん
◆マルキン醤油
◆和三盆



◆活けメ鯛
◆じゃこ天
◆一六タルト
◆清見オレンジ



◆にら
◆ワラ焼き龍馬タタキ

「春らんまんフェア ～四国からの贈り物～」 ※メニュー一例

◆香川／讃岐うどん
マルキン醤油



釜玉讃岐うどん

◆愛媛／鯛



活けメ鯛
鯛めし定食

◆徳島／にら



高知県産にらと
あさりのガーリック
バター蒸し

◆高知／ワラ焼き龍馬タタキ
◆徳島／鳴門わかめ・すだち



ワラ焼き
龍馬タタキの
カルパッチョ仕立て

※3月10日(木)より、特設ページオープン http://www.food-kr.com/menu/fair/2016_haruranman

本プロジェクトは、かごの屋の他に、KRフードサービスが営む下記5ブランドにおいても連動して展開しております。



本件に関する
お問い合わせ先

《KRフードサービス×JA全農 タイアッププロジェクト》

TEL 06-6170-1590 FAX 06-6310-7022 mail m-haruta@food-kr.com

株式会社KRフードサービス 企画部(担当:春田)