

「その日いちばんのおいしい野菜とフルーツは青果店が知っている！」

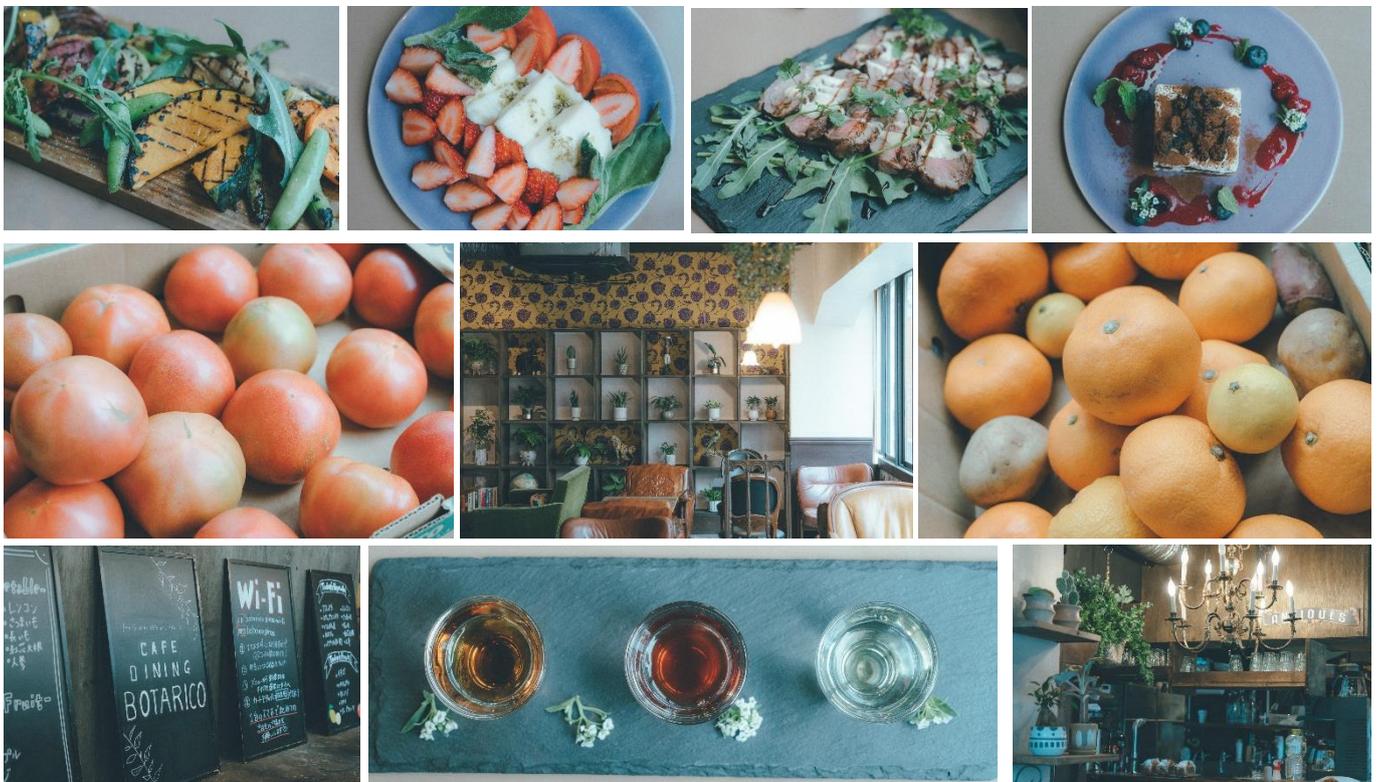
おいしくても、傷や形がいびつなだけで、商品価値がないものとされてしまう
“一流のB級品”を積極的に料理に活用・青果店視点のフードロス対策
新鮮な旬の野菜とフルーツが味わえる新感覚のカフェダイニングが銀座にオープン

「カフェ ダイニング ボタリコ」 café dining botarico

明日4月1日（土）11:30より、銀座にグランドオープン！

URL：<https://botaricocafe.owst.jp/>

東京23区を中心に都市型店舗の青果店「プチパール」を展開する株式会社ミショウ光丸（所在地：東京都板橋区板橋／代表取締役：久保田 匡）は、鮮度のよい美味しい野菜とフルーツをふんだんに使用したヘルシーで体が喜ぶお料理をお楽しみいただけるカフェ兼ダイニングスタイルのレストラン「cafe dining botarico（カフェ ダイニング ボタリコ）」を2023年4月1日（土）より東京・銀座にオープンいたします（ペット同伴可）。



イタリアン出身のシェフが作り出す料理は、前菜からメイン、デザートに至るまで素材を生かすシンプルかつ大胆なもの。青果店が仕入れた新鮮な野菜や果物を存分に生かし、素材の持つうまみ、甘味、ジューシーさが口に広がります。また、店内は、アンティークを基調としたインテリアを中心に、50鉢もの観葉植物をディスプレイしています。植物と木の温かみある雰囲気の中で、新鮮な野菜や果物をさまざまなバリエーションでお楽しみいただける空間になっています。

■ 「一流のB級品」を積極的に料理に活用、青果店視点のフードロス対策！



世の中では、ほんの少し傷があるだけで、ほんの少し形がいびつというだけで、商品としての価値がないと判断され市場に流通されない、B級品とされてしまう野菜や果物があります。どんなに味や中身に遜色がなく、一流の品質であっても、「傷がある」「形がいびつ」ただそれだけで私たちの食卓に上ることのないものとされてしまう、いわゆる「一流のB級品」。cafe dining botaricoは、青果店の視点から感じるこのジレンマを前向きな取り組みで解消できないかという発想から、それらを食材として積極的に活用するなど、フードロス対策に正面から向き合っています。

■ イタリアン出身のシェフが紡ぎ出す、「野菜とフルーツ」の存在感を感じてもらえる味付け

料理は、イタリアン出身のシェフによるオリーブオイルなどを使った地中海料理をベースにしたヘルシーな味付け。しょうゆやわさびなども取り入れた工夫も随所にちりばめ、野菜や果物を主役と感じていただけるようこだわっています。その日一番おいしい新鮮な野菜やフルーツをテーブルに出すことはもちろん、カレーやパスタソースなどにも野菜やフルーツをたっぷり仕込みました！仕入が青果店ならではの季節の移り変わりがメニューに反映され、ランチからディナーまで、素材の魅力を楽しめる料理を提供いたします。



■ こだわりのアンティーク家具と50鉢の観葉植物でボタニカルな癒しのひとときを



本格的なアンティーク家具に囲まれたシックで落ち着いた空間には、50鉢もの観葉植物が配置されており、ボタニカルな雰囲気の中でくつろいでいただけます。観葉植物は、おしゃれな鉢や鉢カバーにもご注目ください。オーナー自らクリエイターから直接買い付け、販売もしています。同様に器も店内に馴染む形で置かれており、気に入った器があれば購入可能です。器遣いや、おしゃれなグリーンインテリア遣いにピンときたお客様がそのまま自宅にセンスごと持ち帰り、その日から楽しむことができるのも面白い試みです。野菜や果物の本当の美味しさを知る青果店がこだわり抜いたお料理と空間をぜひご堪能ください。

【店舗概要】

cafe dining botarico (カフェ ダイニング ボタリコ)

青果店運営のため新鮮な野菜と果物をお楽しみいただける、ペット同伴可能な新感覚のカフェダイニング。イタリアン出身のシェフによる、野菜と果物の魅力を存分に感じていただける味付けにこだわったお料理を提供します。店内はアンティークなインテリアと50鉢の観葉植物がレイアウトされ、ボタニカルな癒しの空間を表現しています(観葉植物・皿など購入可能)。また、フードロス対策にも積極的に取り組んでおり、一級品でありながらも梱包過程で脱粒し、これまでは廃棄扱いされるしかなかった葡萄や、味に遜色がなくても色や傷で等級が下がってしまい、一般に流通することのなかった野菜や果物を有効的に活用します。「美味しい野菜や果物をもっともっと、食べてもらいたい！」このお店を通して、質の良い野菜や果物をより身近に感じてもらいたいと思っています。



- ・店名：cafe dining botarico (カフェ ダイニング ボタリコ)
- ・住所：中央区銀座 1-9-12 西山興業東銀座ビル 5F(東京メトロ有楽町線「銀座1丁目駅」11番出口より徒歩3分)
- ・営業時間：月～木、日、祝前日：11:30～22:00 (料理 L.O. 21:00 ドリンク L.O. 21:30)
金、土、祝日：11:30～23:00 (料理 L.O. 22:00 ドリンク L.O. 22:30)、年中無休
- ・座席数：41席 ※ペット可
- ・電話番号：03-6228-6064
- ・URL：<https://botaricocafe.owst.jp/>
- ・Instagram @botarico_ginza

◇cafe dining botarico フードロスに対する取り組み

- ・味は遜色なく質が良くても、傷や形が悪いなどの理由から等級落ちしてしまった野菜や果物を積極的に食材として使用。
- ・食材(食べきれなかった料理)の廃棄を減らすため、希望されるお客様には料理のお持ち帰りをいただきます(ただし衛生に関しては自己責任)。

「一流のB級品」を廃棄することなく、有効活用してまいります。

■メニュー概要 ※価格はすべて税込みです。

【ランチメニュー】

- ・ランチプレート(全3種)*平日・土日一緒
- ・彩り野菜のグリーンカレー

ドリンク付き：1,200円(税込み)

- ・ミニデザートはプラス300円(ティラミス、パウンドケーキなどのミニサイズ)

メイン・サイド・サラダのプレートで構成されたランチメニュー。週替わりで変わります。

メイン：チキン・ポーク・ビーフ、魚から

サイド：フライドポテト、さつまいものメイプルスティックなど

サラダ：ポテトサラダ、マリネ風サラダなど

※4/7までドリンク付きの期間限定価格。4/8以降はドリンクなしで1,380円となります。

【アラカルトメニュー】※17時以降ご提供のメニュー

<前菜>

「フルーツマトと果物のカプレーゼ」 1,380円～1,780円



生育途中などにこすれ合って表面に擦れが生じただけのトマト、形がちょっとだけいびつなトマトも、湯むきしてカットすれば、飛び切り甘く風味も豊か。いちご、モッツアレラチーズと合わせたカプレーゼはシェフの一押しの一皿です。

4月のフルーツは苺、キウイ、パイナップル、きよみオレンジ、湘南ゴールドの中から1種類お選びいただきます。

(苺：1,780円/キウイ：1,380円/パイナップル：1,480円/きよみオレンジ：1,580円/湘南ゴールド：1,580円)

「彩り野菜のグリル (10種の野菜のワンプレート)」 2,200円

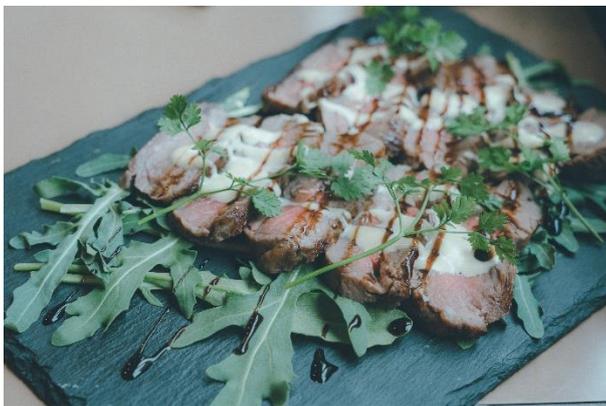
その季節でいちばん新鮮な食べごろ野菜をグリルするため、間違いのない美味しさの一品。店舗オープン後の4月は、豆類がおいしくなる時期。そら豆、枝豆、インゲン豆、スナップエンドウなどにこれも旬のタケノコを加え、春の息吹を感じるひと皿になる予定。塩、コショウ、エキストラバージンオリーブオイルのみのシンプルな味付けでお召し上がりいただきます。*野菜は季節によって変わります。



- ・エビとアボカド 680円
- ・苺とタイムのバルサミコ酢のマリネ 980円
- ・2種のセミドライトマトとブラッタータ 1,180円

<メイン>

「グラスフェッドサーロインのタリアータ」 1,980円



放牧牛、グラスフェッド牛は脂身も少なくさっぱりした味わい。薄くスライスしたお肉にバルサミコソースと、わさびとゴルゴンゾーラを合わせたクリームソースでコクとアクセントをプラス。野菜と一緒にいただけるヘルシーかつボリュームミーな一皿。

- ・ローストポーク ~ジャポネーゼソース~ 1,600円
- ・鶏もも肉の骨付きハーブチキン 1,600円
- ・ラムチョップ ~赤ワインソース~ 2,280円

<パスタ>

- ・彩り野菜のパペロンチーノ *季節で野菜が変わります。 1,380円
- ・ボロネーゼ 1,880円
- ・日替わりパスタ (オイル・クリーム・トマトソース系) 1,380~1,680円
- ・ペスカトーレ 1,480円
- ・レモンクリーム 1,680円

<デザート> ※デザートのフルーツは季節で変わります。



イタリアン出身のシェフの一押しはやはり「ティラミス」。ボタリコのティラミスは、季節ごとにフルーツが変わります。春はベリー類がおいしい時期。ベリーやベリーソースに合わせるならティラミス、と先にフルーツや野菜ありきで、メニューが決まるのもお店の特徴のひとつ。上にのせたクッキークランブルがリズムミカルな歯ごたえをプラス。

- ・ティラミス ~ベリーソース~ 850円
- ・クレープ ~バナナキャラメリゼ~ 800円
- ・パウンドケーキ ~柑橘とアールグレイ~ 800円
- ・ヴェリーヌ (パフェ) ~苺のヴェリーヌ/パッションフルーツのショコラブランヴェリーヌ~ 1,280円

<ドリンク>

・ミード (はちみつ酒/3種のミードを25mlずつテイastingいただきます) 1,200円

いま注目されるお酒「ミード」。「ミード」とは、はちみつとワインを酵母などで発酵させて作ったお酒。ミツバチが好きすぎて日本で養蜂を営むオーストラリア人養蜂家のエリック氏が、はちみつを作る蜂を育てるところから手作りにこだわっている。アルコール度数は12度前後。各種飲み比べが楽しい。右から白ワインとはちみつを合わせ発酵させたプレーンタイプ。真ん中は赤ワインと合わせたややこっくりタイプ。左はキャラメル風味が加わった甘口タイプ。



- ・コーヒー (ホット・アイス) 600円
- ・カフェラテ (ホット・アイス) 700円
- ・アールグレイ (ホット・アイス) 500円
- ・ダーズリン (ホット・アイス) 500円
- ・100% オレンジジュース 500円
- ・100% アップルジュース 500円

<アルコール>

- ・生ビール 700円
- ・ノンアルコールビール 600円
- ・グラスワイン (白・赤・ロゼ) 680円
- ・自家製・季節のフルーツサングリア (赤・白)

*季節によってフルーツが変わります。

グラス：780円/デキャンタ：2,180円



- ・カクテル (ジントニック、モスコミュール、スクリュードライバー、テキーラサンライズ、ラムコーク、モヒート、ウーロンハイ、レモンサワー、ジャズミンハイ 等 700円~

プレス先行試食会 開催レポート



オープンに先駆け、過日プレス向け先行試食会を開催。当日多くのメディア関係者が参加し、新鮮な野菜や果物を使った料理を味わっていただきました。メニューの特徴、インテリアをはじめとした「cafe dining botarico (カフェダイニング ボタリコ)」のこだわりを披露させていただきました。

野菜や果物の本当の美味しさをもっと知ってほしいから

まずは、プチベール代表取締役で、cafe dining botarico (カフェダイニング ボタリコ) のオーナーの久保田から「ぼくは八百屋を10年やっています。その中で感じたのが、若い人が野菜や、果物のことを知らなさすぎることでした。果物1つとっても、名前はもちろん、これは甘いのか？酸っぱいの？という程度の関心しかなくて…もっと身近にもっと本当の美味しさを知ってほしいという思いが、このボタリコを始めるきっかけです。ここで食べた野菜や果物をおいしいと思ってもらえて、別にどこの青果店でもいいんです、おいしいのが知りたい！買って食べみたい！そう思ってくれたらと。」そう野菜や果物への情熱を語りました。



形は不ぞろいでも味は一級品をテーブルに



次に野村シェフからは「当店では、野菜や果物の本来の味を生かす味付けやメニューを考えています。野菜や果物そのものの魅力を最大限に引き出すために、塩や胡椒、オリーブオイルなどでシンプルに味付けをします。もちろんポークや牛などの肉料理や魚介も使った料理もソースなどに一工夫してお出しします。また、フードロスも考慮。形がふぞろいでも、味はとびっきり新鮮な野菜やフルーツ。これらを見事に変身させてお出しします。旬のものを食べていただきたいから、季節ごとにメニューが少しずつ変わるのも、うちの特徴です。」

小売業目線で農業体験

冒頭の挨拶のあと、オーナー久保田は、「実は、農家として自分で野菜や果物を育てることもしまして、去年は5トンほどの収穫を上げました。今まではいかにいい品を安く仕入れるという小売業の立場でしたが、その小売りの目線で農業を見てみたかったんです。作物を育ててみるといかに農家さんが大変であるかがわかりました。真夏の酷暑の時期にハウスの中などで懸命に育てた野菜や果物も、わずか一日の収穫の差で不揃いな大きさになったりします。丹精込めて育てたのに、こんな安い値段でしか買ってもらえないのか、と改めて厳しさを実感しまし



た。だからこそ、フードロスには真剣に取り組み、同じ気持ちを持つ仲間と協力してやっていきたい、と語りました。

フードロス削減のさらなる一手



記者からの質疑応答では、いわゆる「一流のB級品」が店に出るのはわかるが、フードロスの食材の取り組みとしてさらなる工夫は？などの質問に対し、青果店の店先に丸一日おいてあった野菜や果物、鮮度だけみればとびきりいいわけではないけど、十分使える食材もある、それらはソース作りや煮込み料理などに使用することで、味も向上、フードロス削減につながる有効活用だといった答えに、多くの記者から共感の声も出ていました。

このあと試食タイムがスタートし、コース仕立ての5品を各自に取り分けた形でご試食いただきました。試食提供メニューは以下の通りです。

前菜: いちごのカプレーゼ 野菜のグリル
メイン: 牛サーロインのタリアータ
デザート: ティラミス
ドリンク: ミード(はちみつ酒)

オーストラリアの人気葡萄農家の脱粒葡萄を使った100%葡萄ジュースも

脱粒葡萄とは、運搬の際の衝撃などが理由で粒が房から離れてしまった葡萄のこと。市場に出せず無駄になってしまう。こちらは(写真右)天災被害による脱粒葡萄を赤字覚悟で買い取ってジュースに加工し商品化したもの。フルーツの輸入・販売を手掛けるグローバルフルーツ社と提携し店で扱うことに。これもフードロス削減の一環として展開します。一口飲めば、100%の自然かつ濃厚な甘さに驚きます。



レストランの店先が青果店に?!

試食タイム後、さらなる記者からの質問で、「大変おいしかったのですが、今日の野菜は、プチベール(青果店)の方で購入できますか?」というもの。これに対し、久保田からは「カットフルーツなどは、レストランに置く方向で考えていましたが、野菜は…確かに、料理で食べておいしかった野菜がそのまま購入できたらいいかもしれません。ちょっと考えてみます!」と、レストランでの野菜の販売も、もしかしたら実現するかも、という思わぬ展開もあり、参加の皆さまとの一体感がある盛り上がった試食会となりました。また店内はペット同伴可で、記者の中にもペット同伴でご参加くださった方も。店で用意されたペット用シートに座っておとなしく会の進行を見守るワンちゃんたちに一同癒されました。



【cafe dining botarico オーナー&シェフプロフィール】



久保田 匡(Kubota Tadashi)
cafe dining botarico 代表(プチベール代表)
1976 年生まれ。北海道爾志郡乙部町出身。

高校卒業後、上京。就職先であった繊維業のルート営業を 2 ヶ月で退職し、大学受験を目指し始める。2年の浪人生活を経て大学進学。卒業後、さまざまな職を経て、洋服屋でアルバイトをしていたときに青果店で働いている知人からスカウトされ、青果店業界へ。2017年に独立。東京・板橋に青果店「プチベール」を開業。「とにかく新鮮で美味しければ最高！」という信条のもと、自身の感性で美味しい、面白いと思った野菜や果物を積極的に店頭に並べ、販売している。

<オーナーより一言>

今回はじめてカフェ事業を展開します。もともとは八百屋の自分が、今回のカフェ事業スタートを通して一番伝えたいのは、「野菜や果物をもっともっと身近に感じていただき、日常でもどんどん食べてもらいたい」ということ。商品については、とにかく美味しければ、鮮度が良ければ良いと思っていて、今のところ、特に産地などへのこだわりは強くありません。思い出してみると、自分の生まれ育った場所が、北海道の道南、海と山と畑しかないような田舎で、採れたての野菜や魚を当たり前のように食べていましたが、振りかえてみると、それが知らず知らずのうちに素朴でありながらも最高に新鮮な素材に触れてきたのかもしれないです。青果店ならではの視点で、美味しい料理を通して、皆様に素材の魅力を発信していきたいと思っています。

野村 龍太(Ryuta Nomura)cafe dining botarico シェフ
1999 年生まれ。群馬県前橋市出身。

学生時代はバスケットボールに熱中。高校生のとき担任のアドバイスをきっかけにシェフを志し、フレンチを経て、その後イタリアンに転向。素材の魅力を素朴かつ大胆に引き出し、誰もが気取らずに楽しめるイタリアン料理の魅力に惹かれ、cafe dining botarico でも野菜・果物そのものの味をしっかりと感じてもらえるような料理メニューに挑戦している。

<シェフより一言>

cafe dining botarico では、特に「カプレーゼ」がおすすめです。その時々旬の野菜や果物をふんだんに使い、素材そのものの味わいを強く感じていただけるような味付けをテーマにしています。僕自身が大好きで得意としているイタリアンをベースに、肉や魚を使ったメニューもお作りしていますが、肉や魚がメインというよりは、肉や魚があることで、野菜や果物の美味しさが引き立つ、そんな風楽しんでいただけるような料理をお出ししてまいります！



【プチベールについて】

都内で3店舗（板橋、本郷三丁目、築地）展開する都市型青果店。質の良いフレッシュな野菜と果物をはじめ、「シェフの本気サラダ」や人参やオレンジ、グレープフルーツをふんだんに使った「濃縮コールドプレスジュース」など、ヘルシーで新鮮な食材を身近に楽しめる商品も取り揃えており、ランチタイムにリピートするオフィスワーカーも多い。