

【7/18】薬膳火鍋のお店「なつめ庵」がre:Dine 日本橋室町にオープン**～国内最大級規模！自社のなつめ農園で採れた新鮮“なつめ”を提供～**

全国にシェア型レストランを展開する株式会社favy（代表取締役社長：高梨巧、本社：東京都新宿区、）は、2023年7月18日に薬膳火鍋の店『なつめ庵』をre:Dine 日本橋室町内にオープンいたします。『なつめ庵』は、国内最大級規模の自社のなつめ農園で採れた新鮮な“なつめ”を提供する薬膳料理専門店です。ボディケアのオーナーセラピストであり薬膳インストラクターでもある店主が、「食して整え 食して温め 食してキレイに」をテーマに、さまざまな薬膳料理を提供します。

**■国内最大級規模の自社のなつめ農園で採れた新鮮な“なつめ”を提供**

日本に存在するなつめ農園は、数が非常に少ない状況です。当店では、埼玉県の本社農園で300本の苗木を植樹し、ひとつひとつ丁寧に育てています。愛情を込めて育てた立派な実が特徴です。

昨年、植樹した生なつめの苗木。なつめは3年目くらいから実を付けると聞いていましたが、丁寧に育てた結果、当店のなつめは1年目にして実を付けてくれました。なつめは鉄分、ミネラル、食物繊維などが豊富、日頃抱える様々な健康の悩みが解消できると期待されています。この度、健康志向にのっとったメニュー作り

（「巡り」「デトックス」「美肌」「アンチエイジング」「エネルギー」）と目的別に沿った出汁の火鍋やカラダに補う食材や体調別の養生つまみやサラダなどを皆さまにお届けします。



■提供メニューについて（一部ご紹介）

「お1人火鍋」 美桜鶏 2,800円 / 三元豚 3,300円（税込）



3品の前菜＋オリジナル薬膳出汁＋お好み一色＋野菜盛＋きのこ＋丸麩＋水餃子＋三元豚＋春雨麺＋デザートとのセットです。

スープは、2種類でお楽しみください。1種類は「オリジナル薬膳鶏出汁」、もう1種類は、酒粕豆乳、麻辣湯、牛骨コラーゲン、黒胡麻坦々、薬膳鶏白湯の中からお選びいただけます。

「お粥膳」 1,680円



希少鶏の出汁で煮たなつめ案オリジナルのお粥と、五季・五味・五色など薬膳が味わえる9品＋デザート付きの粥膳。お粥はおかわりし放題です。

■今ならMakuakeで応援購入ができる！

現在、クラウドファンディングサイト「Makuake」でお得なチケットが購入できます。



【通常】一人しゃぶ膳（ランチ、ディナー兼用）+会員権 / 3,300円(税込)

■会員権内容

健康をサポートする"養生茶"と"養生酒"を1杯サービス

■コース内容

- 1.三菜
- 2.肉
- 3.野菜盛り
- 4.丸麩
- 5.水餃子
- 6.三元豚しゃぶ肉
- 7.春雨麺
- 8.デザート

その他にもお得な応援購入も可能です。

※販売数が一定達しましたら、販売を終了する可能性がございます。お早めにお買い求めください。

<https://www.makuake.com/project/natsumeian02/>

【店舗概要】



店名：なつめ庵

営業時間：

ランチ 11:00～15:00(L.O.14:00)

ディナー 17:00～23:00(L.O.21:00)

定休日：不定

住所：東京都中央区日本橋室町2丁目2-1

COREDO室町1 4F 「re:Dine 日本橋室町」内

【re:Dine 日本橋室町運営会社概要】

会社名：株式会社favy

所在地：〒160-0023 東京都新宿区西新宿6-16-6 新宿タツミビル 7F

<http://www.favy.co.jp/>

<取材依頼などのお問い合わせ先>

株式会社favy 広報担当：倉田

東京都新宿区西新宿6-16-6 新宿タツミビル 7F

電話番号：050-1746-3240 Email：pr@favy.co.jp