

～(株)フードテーブル 地産地消企画 第2弾～

「ハンバーグ&サラダバー くら」×「相模豚」=コラボメニュー

提供期間:10月中旬迄

株式会社コロワイドのグループ会社である、株式会社フードテーブル（本社：神奈川県横浜市、代表取締役社長：蔵人 賢樹）が運営する「ハンバーグ&サラダバー くら」では、7月28日（火）より「相模豚」を使用したメニューをスタートし、連日お客様から好評を博しております。

当社では、神奈川県での地産地消を目指し、湘南ブランド「みやじ豚」と「カジュアルイタリアン CANTINA」のコラボに続き、第2弾企画として「相模豚」を使用したメニューを「肉の石川」様のご協力のもと、今回コラボレーションが実現しました。

「ハンバーグ&サラダバー くら」では、今後も地産地消の取り入れたメニューを提供してまいります。

※「相模豚」とは、丹沢山脈を望む県央地区に飼育している、神奈川県産の豚です。豊かな自然の中で、ストレスの少ない健康状態の良い豚の生産を目標とする、小規模生産のきめ細かい管理をしている農場の豚です。餌には、納豆菌を混ぜ、整腸作用を促し、健康で丈夫な豚に育つように、愛情を注いで育てた豚です。

◆相模豚コラボレーションMENU (税込価格)



「ハンバーグ & サラダバー くら」

住所：逗子市新宿1-3-35 営業時間：11:00～23:00
TEL：046-870-6651 110席 P有

地元ファミリーが愛するハンバーグ専門店。

ハンバーグに使用する牛肉は、厳選された穀物飼育のオージービーフを使用、本格グリルで外はこんがり、中はミディアムに仕上げ肉汁たっぷりのふっくらハンバーグです。自家製ソースと共に熱々の鉄板でご提供いたします。三浦野菜のお野菜ビュッフェ等、お子様からシニア迄幅広い世代のお客様に愛されております。



food table

横浜・湘南・鎌倉・葉山・三浦地域の

文化・ライフスタイル・ブランドを大切に育てていきます。

毎日の食生活を自然豊かな食材を使い”simple is best” なおいしい料理と温かいサービスを提供します



～本件に関するお客さまからのお問い合わせ先～
株式会社コロワイド 総務部 グループ広報担当：高木
TEL：045-274-5985 FAX：045-274-5977

「food table」 地産地消の取組



三浦の自社契約農場で採れた野菜を店舗へ直送

フードテーブルでは、運営する「イタリアンレストラン CANTINA」、「ハンバーグレストラン くら」において、三浦の自社契約農場より栽培した野菜の供給を店舗へ始めました。ルッコラ、スイスチャード、ミニ蕪、サラダ小松菜、ミニ大根、マスターグリーン、四角豆など季節の野菜が楽しみいただけます。



旬な魚貝類を、近隣漁港から店舗へ直送



フードテーブルでは、神奈川県内の近隣漁港と提携し、その日水揚げされた採れたての旬な魚貝類を仕入、「イタリアンレストラン CANTINA」などで提供しております。

【ご参考資料】



「food table」 逗子エリア店舗



「ハンバーグ & サラダバー くら」

住所：逗子市新宿1-3-35 営業時間：11:00～23:00 TEL：046-870-6651 110席
P有

地元ファミリーが愛するハンバーグ専門店。

ハンバーグに使用する牛肉は、厳選された穀物飼育のオーギービーフを使用、本格グリルで外はこんがり、中はミディアムに仕上げ肉汁たっぷりのふっくらハンバーグです。自家製ソースと共に熱々の鉄板でご提供いたします。三浦野菜のお野菜ビュッフェなど、お子様からシニアまで幅広い世代のお客様に愛されております。



「客席からは、逗子海岸が一望できます」

