

ミシュラン1つ星シェフ監修のドレッシングと食べチョク指定農家の オーガニック野菜をファーマーズバーベキュー吉祥寺店で提供開始！

～家族で楽しめるオリジナルサラダづくり体験。8月1日（水）よりスタート～

株式会社ファーマーズバーベキュー（神奈川県藤沢市 代表取締役 宮治 勇輔）は、2018年8月1日より、ファーマーズバーベキュー吉祥寺店にて、シンガポールミシュラン1つ星「béni (333A Orchard Road, #02-37 Mandarin Gallery, シンガポール 238897)」の山中賢二シェフが開発したサラダドレッシングとオーガニック農作物に特化したオンラインマーケットプレイス「食べチョク（株式会社ビビットガーデン：東京都渋谷区 代表取締役 秋元里奈）」が監修したオーガニック野菜の提供を開始します。お客さまには農家指定のオーガニック野菜のストーリーを楽しみながら、オリジナルサラダづくりをご体験いただけます。

FARMERS BBQ 公式サイト：<https://farmersbbq.jp/>

béni 公式サイト：<https://www.facebook.com/benisingapore/>

食べチョク公式サイト：<https://www.tabechoku.com/>



ファーマーズバーベキューは「生産者ともっともちかい BBQ 会場」を目指して、生産者指定食材“限定”でバーベキューを提供しています。そこで、「生産地を自らの足で訪問するシェフ」や「生産者を応援する企業」と今後も積極的にパートナーシップを組んでいく予定です。béni 山中賢二シェフのサラダドレッシングは全日、食べチョク監修のサラダ用オーガニック野菜は2018年8月限定でお出しいたします。

<béni 山中賢二シェフのサラダドレッシングについて>



béni 山中賢二シェフ謹製のサラダドレッシング。人参と玉ねぎをベースとした野菜の味わい、グレープフルーツとビネガーの爽やかな酸味、爽涼な香りを楽しめるドレッシング。食べチョク農家の力強く新鮮な野菜に、きめ細やかで香り豊かなドレッシングが絶妙に絡み合います。

<béni 山中賢二シェフのプロフィール>

2016年、2017年と連続でミシュラン1つ星を獲得。béni とはフランス語で”祝福”。日本人の感覚を活かした本格フレンチレストランです。料理長の山中賢二シェフは、フランスのヴォナにあるミシュラン3つ星のジョルジュ・ブランと、東京の銀座にあるミシュラン2つ星のL'Osier、銀座和光、リッツカールトン azure45 のスーシェフを経て、シンガポールにて béni をオープン。その独創的なメニューには、日本から取り寄せたこだわりの新鮮な農産物、肉、魚などの食材、フランスの旬な野菜などを使用。訪れたゲストに四季それぞれの感動的で味わい深いコースを提供しています。



店舗名: béni Singapore
住所: 333A Orchard Road #02-37, Mandarin Gallery Singapore 238897
電話番号: +65 91593177
Email: enquiry@beni-sg.com
Web サイト: <https://www.facebook.com/benisingapore/>

<食べチョク監修のオーガニック野菜について>

食べチョクには、農薬・化学肥料を使用していないオーガニック農家が100軒以上登録しています。今回のコラボサラダでは、登録オーガニック農家から直送された厳選夏野菜をお楽しみいただけます。



<食べチョクについて>

「食べチョク」は、オーガニック農作物に特化したマーケットプレイスです。「食べチョク」では、基準を満たすオーガニック農家であれば誰でも無料で出品者登録ができ、1箱から農作物を出品できます。出品された農作物はサイト上から購入すると、収穫後すぐに農家より直送されます。既存の産地直送サービスのように業者が間に入ることがなく、生産者と消費者が直接つながることができ、通常流通しない伝統野菜などの珍しい農作物も販売されています。本サービスは、実家が小規模農家であった代表の「農家の販路を広げ、良い農作物が正当価値で評価される世界を作りたい」という思いから生まれました。日本のオーガニック農家は全体の約0.5%程度と言われていますが、食べチョクには現在100軒以上のオーガニック農家が登録しています。



食べチョク公式サイト：<https://www.tabechoku.com/>

<ファーマーズバーベキューとは>



「生産者と生活者をつなぐこと」をテーマにした、生産者指定食材“限定”のバーベキュー会場です。すべての食材が、生産者の顔が見えてストーリーをたのしめる。そんな「食材特化型」のまったく新しいバーベキューです。一番の特長は、ミシュラン星付きレストランなど、一流レストランが認める食材を使用していること。シンプルな味付けでたべるオリジナルメニューは、バーベキューの概念を変えるほど絶品です。素材本来の最高の味わいをお手頃価格で、大人から子どもまで誰もが楽しめる夢のBBQ場が吉祥寺に誕生しました。

ファーマーズバーベキューのPV：<https://youtu.be/3T9H9vsRmls>

■ 「FARMERS BBQ 吉祥寺店」基本情報

店名：FARMERS BBQ 吉祥寺店（ファーマーズバーベキュー キチジョウジテン）

所在地：東京都武蔵野市吉祥寺本町 2-3-1 東急百貨店吉祥寺店屋上

期間：2018年7月1日（日）から

営業時間：10:00-13:00、14:00-17:00、18:00-21:00

定休日：なし ※雨天（荒天）の際は、中止する場合があります

席数：80席（1テーブル8席×10組）

予約：<https://farmersbbq.jp/>

■ 料金

大人（中校生以上）：4,501円（税込）

4歳～小学生：1,501円（税込）（みやじ豚の生ソーセージ+顔がみえる生産者の野菜の丸焼き）

3歳以下：無料

■株式会社ビビッドガーデン 会社概要

会社名 : 株式会社ビビッドガーデン
代表者 : 代表取締役 秋元里奈
資本金 : 42,000,000 円
本社所在地 : 〒154-0004 東京都世田谷区太子堂 1-12-27
設立日 : 2016年11月29日
事業内容 : オーガニック農作物のマーケットプレイス「食べチョコ」の開発・運営
サイト URL : <http://vivid-garden.co.jp/>

■株式会社ファーマーズバーベキュー 会社概要

会社名 : 株式会社ファーマーズバーベキュー
代表者 : 代表取締役 宮治勇輔
資本金 : 1,000,000 円
本社所在地 : 〒252-0824 神奈川県藤沢市打戻 539
設立日 : 2017年8月1日
事業内容 : バーベキュー会場の運営
サイト URL : <https://farmersbbq.jp/>

■本件に関するお問い合わせ先

会社名 : 株式会社ファーマーズバーベキュー
担当者名 : 小澤 亮
TEL : 080-3597-7948
Email : ozawa@farmersbbq.jp