

—News Release—

2017年5月25日

ワタミファーム産のオーガニックロメインレタスを100%使用したサラダとおひたしを提供 「和民」「坐・和民」で5月25日(木)からグランドメニューを導入!

ワタミ株式会社(東京都大田区・代表取締役社長 清水邦晃)は、「和民」「坐・和民」で5月25日(木)にグランドメニューを導入いたします。今回のグランドメニューには、ワタミグループの農場で生産された「オーガニックロメインレタス」を始めとした、オーガニック野菜を使用したメニューを新たに加えます。

ワタミでは、2016年5月にコーポレート・アイデンティティを変更しており、「心とからだの健康」をビジョンとした商品開発に取り組み、近年高まっている健康志向や安全な食材を求めるニーズに応えてまいります。

■肉厚なオーガニックのロメインレタスをサラダとおひたしで提供

今回提案するオーガニック野菜を使用した新メニューは、「照り焼きチキンと有機ロメインレタスのサラダ」「有機ロメインレタスのお浸し」です。「照り焼きチキンと有機ロメインレタスのサラダ」は、ロメインレタスの特徴であるサクサクとした食感や甘みと苦みの感じられる食味をいかしながら、照り焼きチキンをトッピングすることで食べごたえのあるサラダに仕上げました。

また、「有機ロメインレタスのお浸し」は、野菜をつまみにした商品提案の「ベジつま」シリーズとして開発したもので、ロメインレタスをさっぱりとしたおひたしにするという今までにない食べ方です。

さらに同日には、期間限定の特選メニューとして「有機ロメインレタスの生ハムシーザーサラダ」590円(税抜)を提供します。今回のグランドメニュー導入に先んじて、4月13日(木)より提供している「有機ベビーリーフと生ハムのサラダピザ」590円(税抜)も好評をいただいております。「和民」「坐・和民」では、これからもオーガニック野菜を使用したメニューを次々と投入していく計画です。



照り焼きチキンと有機ロメインレタスのサラダ



有機ロメインレタスのお浸し

■商品概要

- ・メニュー名／「照り焼きチキンと有機ロメインレタスのサラダ」590円(税抜)、
「有機ロメインレタスのお浸し」390円(税抜)
- ・発売日／5月25日(木)
- ・販売店舗／「和民」「坐・和民」全店舗

■ワタミファームで栽培した「オーガニックロメインレタス」

「和民」「坐・和民」では「心もからだも元気になれる、みんなの居場所」という業態のテーマを掲げ、今回のグランドメニュー改定では、ワタミファーム(以下、ワタミファーム)で生産されたオーガニックのロメインレタスを使用した新メニューを加えました。オーガニックのロメインレタスを安定的に供給できる体制を整え、10月上旬まで提供します。

今後も、2002年からワタミファームで培ってきた有機農業の知識や技術をいかすとともに、気象や地理的な条件に合わせて長野県東御市の東御農場、群馬県高崎市の倉淵農場といった2カ所の農場で栽培していきます。



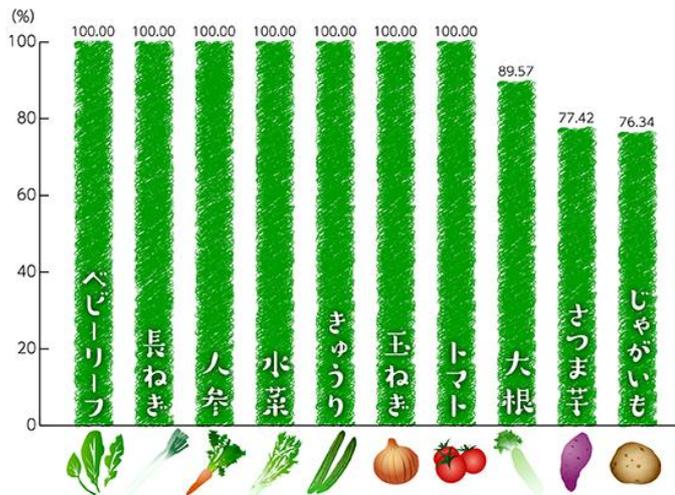
オーガニックのロメインレタスはワタミファーム2農場で栽培

■2017 年で 15 年目を迎えるワタミグループの農業

ワタミグループは「お客様に、安全・安心に配慮した食材を使った料理を提供したい」と考え、2002 年から農業に取り組んできました。ワタミファームが主体となり、全国 12 ヶ所に約 632 ヘクタールの農場・牧場を展開し、各地で有機農業を実施しています。国内外食店舗では、ワタミファームや契約生産者様が栽培した有機農産物および特別栽培農産物を積極的に使用しています。

ワタミグループでは、有機農業を各地で発展させることで環境負荷の低減、地域の活性化につながる持続可能な社会づくりを目指しています。「和民」「坐・和民」では、2017 年度にワタミファームが栽培した旬の有機野菜を使用したメニューを積極的に提案し、ワタミグループの農業や環境への取り組みを広めるきっかけとしてまいります。

2017 年 4 月度の有機農産物・特別栽培農産物の
使用状況(品目別使用比率、国内外食事業)



2016 年度の有機農産物・特別栽培農産物の
仕入れ量比率(国内外食事業)

