

—News Release—

2017年6月15日

「和民」「坐・和民」でオーガニック野菜シリーズ続々提供！

6月は夏野菜“オーガニック・ズッキーニ”メニュー3品を販売

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、近年の健康志向や安全・安心な食材へのニーズが高まっていることを受け、2017年度に「和民」「坐・和民」でワタミグループの農場や協力生産者様が栽培したオーガニック野菜を使用したメニューを積極的に販売していきます。「和民」「坐・和民」(北海道、九州、沖縄の店舗を除く)ではワタミグループの農場と協力生産者様が栽培したオーガニックのズッキーニを使用した「有機ズッキーニの^{サンラー}酸辣マーボー」など3品のメニューを6月15日(木)から発売いたします。今後もワタミのCIビジョン「心とからだの健康」をカタチにした商品を順次販売していく予定です。

◆オーガニック・ズッキーニの味いいかした中華風や和風の新メニューを提供！

オーガニック・ズッキーニを使用したメニューは、「有機ズッキーニの^{サンラー}酸辣マーボー」「有機ズッキーニとトロロ角煮の黒酢あん」「有機ズッキーニのオープン焼き」といった3品です。

ズッキーニはカボチャの一種で、ほのかな甘みと苦みが特徴です。淡泊な味わいでさまざまな料理に使われており、今回のメニューでも中華風や和風、シンプルなオープン焼きといった様々な食べ方を提案しています。



倉淵農場で栽培しているオーガニック・ズッキーニ

「有機ズッキーニの^{サンラー}酸辣マーボー」は、酸辣の酸味とマーボーの辛みを合わせたソースにズッキーニを具材としました。「有機ズッキーニとトロロ角煮の黒酢あん」は、自社製造の黒酢あんを柔らかく煮込んだ豚の角煮とズッキーニにからめています。また、火を入れることで旨味が増すことから、素材の旨みを存分に感じられる「有機ズッキーニのオープン焼き」も提供します。

使用しているオーガニックのズッキーニは農地所有適格法人 有限会社ワタミファーム(以下、ワタミファーム)が群馬県高崎市の倉淵農場で栽培したものや、協力生産者様が栽培したものを使用しました。ズッキーニは収穫時期が遅れると、果実が大きくなりすぎて味が落ちてしまうことから、よりおいしくて若い果実を収穫するため、倉淵農場では、毎日朝と晩の2回にわたってズッキーニを収穫しています。

<オーガニック・ズッキーニメニュー>



有機ズッキーニの^{サンラー}酸辣マーボー



有機ズッキーニとトロロ角煮の黒酢あん



有機ズッキーニのオープン焼き

■オーガニック・ズッキーニメニューの商品概要

【提供メニュー】

有機ズッキーニの ^{サンラー} 酸辣マーボー	390 円(税抜)
有機ズッキーニとトロロ角煮の黒酢あん	490 円(税抜)
有機ズッキーニのオープン焼き	390 円(税抜)

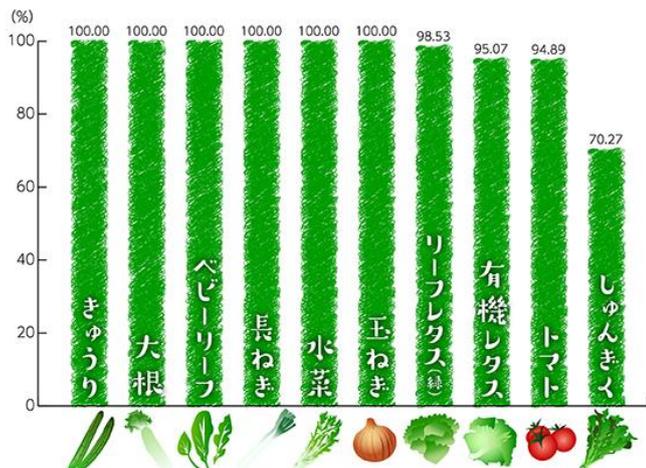
【販売店舗】「和民」「坐・和民」(北海道、九州、沖縄地区の店舗を除く)

■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。4 月には「有機ベビーリーフと生ハムのサラダピザ」、5 月には「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」「有機ロメインレタスの生ハムシーザーサラダ」といったメニューを提供しています。

2017 年5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)

