



2009年12月14日  
株式会社ノバレーゼ

報道資料

「みかん農家」と共同で収穫  
農業を通して社員の食育研修を実施  
**企業と農業の新たな関係を構築「未来の食」プロジェクト始動**

ウエディングプロデュース・レストラン運営の(株)ノバレーゼ(本社:東京都中央区、浅田剛治社長、マザーズ上場、資本金:5億8千万円)は、CSR活動の一環として、社員が農業に取り組む「未来の食」プロジェクトを、2009年12月15日(火)から始動します。

「未来の食」プロジェクトは、レストランや婚礼で料理を提供する企業として、食と農業の大切さに対する社員の意識向上をはかる取り組みです。

農家と共同で作物を栽培・収穫するほか、生産者の方々との勉強会など、実地研修を実施します。実施は、運営する全国17カ所の婚礼施設近辺を計画しています。

共同栽培・収穫した以外の食材提携も視野に農家の方々との関係づくりを構築し、地産池消のメニューづくりをさらに強化します。

今後は、各施設近隣の遊休農地を借り入れ畑を確保したり、婚礼料理の廃棄食材を堆肥化し土壌を育てたり、成約者とともに育て収穫した野菜を披露宴当日に振る舞うなど、提供する「料理」を起点に当社が農業で出来る取り組みを各種検討しています。

この度、同プロジェクトの第一弾を、静岡県沼津市西浦地区のみかん農家の方々と共同で始動します。

社長や社員など計21人が全国から集まり、収穫や共同選果場の見学、勉強会などの実地研修に、2009年12月15日(火)から2泊3日で取り組みます。

また、収穫したみかんを、当社運営のレストランでフランス料理の一皿として提供することも決定、双方に有益な取り組みとなっています。

### 「未来の食」プロジェクト当社コンセプト

結婚式を通じて、「未来への希望」「食することの喜び」「共有する時間の意義」をお客様と分かち合う企業として、「食と農」の大切さをより深く理解できればと考えています。

社員一人一人が、食材とそれを生産する人々と繋がり、一つ一つの食材にかけられた時間と想いを学ぶことで、「企業」「食」「農業」の持続可能な関係を見出し、地域文化・日本の未来の醸成を担う活動を行っていきます。

企業と農業という異業種間ですが、双方の専門性を活かした取り組みにすることで、ノバレーゼの文化醸成に繋がる機会が生まれ、農家の方にとっては地域活性化への機会創出に繋がっていく、そのような活動を目指します。



## みかん農家との取り組みに関して

### プロジェクト始動に向け、先発隊の現地研修を実施

みかん農家とのプロジェクトは、NPO 法人「こめみそ しょうゆ アカデミー」の理事を務める堀田正子氏のアドバイスのもと、9月から素案を練り実現しました。

11月には、教育研修部やレストランのマネージャー、レストランの料理長など5人が先発隊としてみかん収穫を体験したほか、農家の方々と意見交換を行いました。

農家の方からは、新たな視点を持てた 労働力として助かった 異業種との交流で脳が活性化し思いもしない取り組みが出来た といった感想をいただきました。

そうした声を聞き、当社として何ができるか、そして持続可能な関係づくりをどうすれば築けるかを考え、3つのプログラムを今回の現地研修に反映しました。

プログラム	農家のメリット	ノバレーゼのメリット
土地の歴史を共有	郷土や作物の魅力再認識	生産者の想いや歴史への理解
共同作業	人手不足の解消	現場苦労の体感
意見交換	既存概念にない価値観の気づき	商品 PR など新しい協力体制の創造

また、農家の方々と一体感を強くするため、西浦みかんと当社コラボレーションの証であるオリジナルキャラクターを開発、共に議論し「西浦ベニー」というネーミングに決定しました。

名前には、産地である「西浦」と、“熟れたみかん”を示すご当地言葉「紅がさす」を掛け合わせ、産地「西浦」の認知度向上と豊穡への想いを込めました。

今回ご協力いただく農家の方々と当社参加メンバーには、そのオリジナルストラップを手作りで製作しプレゼントしています。



### 「みかん農家」で社長・社員 21人が2泊3日の現地研修、 収穫果実をフランス料理にして提供

社長や社員など計21人が全国から集まり、収穫や共同選果場の見学、勉強会などの現地研修に、2009年12月15日（火）から2泊3日で取り組みます。



### 料理長が西浦みかんを使ったフレンチメニューを開発

11月に参加した、レストラン「アマンダンヒルズ(神奈川県)」の料理長 角谷健が、収穫したみかんに、地場食材「夢ポーク」と自家製ベーコンを組み合わせたフレンチメニューを開発しました。

今後、仕入れの調整をし、同レストランはじめ、全国の店舗でメニューを提供する予定です。

**開発メニュー：**

皮をむいたみかんそのまますを、低温のオーブンで約3時間かけて火入れ。

丸ごと火入れすることで、西浦みかんの特徴である濃厚な甘みとほのかな酸味を閉じ込めます。

果肉のつぶつぶ感が無くなりゼリー状の食感になっているため、網焼きしたポークのソースとしてお楽しみいただけます。

またキャラメルでコーティングした皮付きみかんも添えており、今までにないみかんの調理方法を提案した一皿です。

**贈答用にブランディングし、お歳暮として活用**

当社は、婚礼施設やウエディングドレスはもちろん、お客様に提供する全てのものを、シンプル& モダンなデザインにこだわっています。

みかんも、包装デザインやケースをよりスタイリッシュにすることで、また新たな魅力が生まれるのではと考えました。

そこで、当社販売戦略室の社員が中心となり、“ノバレーゼと西浦みかん”がコラボレートした贈答用のオリジナルラッピングを製作、新たにブランディング化し、当社のお歳暮として活用することになりました。

ラッピングの中には、生産者と当社の共通の思いをギフトカードにし添えます。

