



**農家の協力で畑から直送、秋の大阪食材フェア
なにわの伝統野菜のカボチャとイチジクのコース料理を提供
スイーツ 20 種は食べ放題！目の前で調理も**

ウェ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、東証一部、資本金:6億円)は、西心齋橋で運営するフレンチレストラン兼婚礼施設「心齋橋モリス」で、なにわの伝統野菜であるカボチャと大阪産のイチジクで料理を構成する、ランチ限定のフレンチコースを、2012年9月3日(月)から9月28日(金)まで提供します。

ランチフェア「秋の収穫祭」で使用するカボチャは、なにわの伝統野菜である勝間南京(こつまなんきん)で、イチジクは羽曳野市産の完熟果実です。二つの秋の食材のどちらかを使い、2品の前菜、魚と肉料理およびスイーツ6種のメニューを開発しました。6種の勝間南京とイチジクのスイーツ以外にも旬の果実をふんだんに使用した14種のデザートを用意し、計20種を食べ放題で提供します。



■ 食べ放題のスイーツは20種！目の前で調理する“できたてスイーツ”も

提供するスイーツ20種の中でも、勝間南京やイチジクのクリームをたっぷり入れたシュークリームやミルフィーユは、お客様の目の前で調理をし、“できたてスイーツ”として提供します。焼き立てのシュークリームとミルフィーユの生地をお客様の前に運び、クリームを最後に仕上げることで、生地のサクサク感をお楽しみいただけます。

20種は勝間南京のシュークリームやムース、イチジクのミルフィーユやタルト、シャーベットの他、当日仕入れた果実で作る一日限定スイーツ等です。



イチジクがミルフィーユに(画像はイメージ)

■ 農家の協力で、こだわり野菜を畑から直送

勝間南京とイチジクともに、農家の協力を得て、畑からレストランに直送してもらいます。

「収穫期でも完熟するまでは売らない」とこだわる農家の方が見極めた、最も熟した日に届く勝間南京は、その美味しさを最大限に引き出すためすぐに調理し、レストランでふるまいます。

イチジクも畑から直送されるため、通常の販売経路(畑→市場→保管場所→野菜売場)の過程



で発生する、衝撃による傷みや時間のロスがないため、食材の劣化がありません。

■ カボチャとイチジクだけでも多彩な調理法で料理に変化！シェフの技を堪能

料理はフランスで修業を積んだシェフが、パリ、ブルターニュ、リヨンなどで習得した技を注ぎます。カボチャとイチジクはもちろん、尼崎に咲く花の蜜でつくる蜂蜜や大阪湾の魚など、地場食材にこだわった料理を提供します。

コース料金は 5000 円、3500 円、2500 円の 3 種で、ともにスイーツ 20 種が食べ放題です。カボチャとイチジクのフルコースは 3500 円からで、2500 円は大阪の野菜を使った前菜やメイン料理とスイーツの構成です。



勝間南京を使った魚料理

■ 大阪の農家のこだわりに感銘を受けたシェフが企画

今回のコースは、勝間南京の生産者の「美味しく熟すまでは売らない」というこだわりにシェフ角谷健が感銘し、「本当に安心・安全で美味しいものを食べてほしい」との想いで企画しました。

角谷シェフは今年の 8 月、約 70 品種の大阪野菜を使ったランチビュッフェを提供し話題を集め、お客様から大きな反響を得ました。

使用した大阪野菜は「なにわの伝統野菜」や「なにわの特産品」を含む約 70 品種(約 50 種類)で、全て無農薬や減農薬栽培、有機農法で育てた、農家こだわりの野菜です。それらを、ポタージュスープ(3~6 種)や田舎風総菜(5~10 種)、オーブン焼き(約 5 種)、スイーツ(約 20 種)の創作料理としてふるまいました。

大阪野菜を使った料理メニューの考案は、2011 年 1 月に当レストランのシェフ着任後、「大都会の大阪で、これだけ熱い思いで野菜を生産されている農家さんがたくさんいらっしゃることも自体が奇跡。金メダル級で世界遺産」と感動したのがきっかけでした。昨夏から企画を構想し、農家の方々を直接訪ね、野菜を吟味し、調理方法を考え、8 月に開催しました。

シェフ 角谷健 プロフィール

1978 年愛知県生まれ。東京、エコールキュリネール国立入学。卒業後は東京、長野、伊豆、名古屋の老舗レストランで修行に励む。その後、渡仏。ブルターニュ、リヨン、ブルゴーニュ、パリ、モンペリエ等を渡り歩き、本格フレンチに磨きをかける。

帰国後、当社が運営する神奈川県のレストラン料理長を経て 2011 年 1 月に心齋橋モノリスの料理長に就任。



**■カボチャとイチジクのコース（3500円）の内容**

前菜 ii	勝間南京のスープに大阪産の完熟イチジクを入れ、アクセントにスペイン産のチョリソーを使用。甘さのなかにスパイシーな香りがきいた一品
前菜 i	旬の秋刀魚と完熟イチジクを使ったサラダ
魚料理	大阪近海のスズキを中心に旬の白身魚を蒸し、勝間南京とレモンのマーマレードを練りあわせた具を包むラビオリを添えた一品
肉料理	仔牛のローストに、尼崎に咲くアーティチョークの花の蜜でつくる蜂蜜をたっぷりかけた完熟イチジクを添えた一品
スイーツ	6種の勝間南京とイチジクの創作スイーツを含む計 20 種のスイーツ

■秋の収穫祭 概要

実施期間	2012年9月3日(月)～9月28日(金)	
時間	11:30～15:30 (L.O.14:00)	
料金	5000円	その日限りのシェフ特別コース+スイーツ 20 種食べ放題
	3500円	勝間南京とイチジクのコース(前菜 2 品+魚+肉+スイーツ 20 種食べ放題)
	2500円	各種大阪野菜のコース(前菜+メイン料理+スイーツ 20 種食べ放題)
	通常の 1300 円のランチ(各種大阪野菜の前菜(サラダ) or スープ+メイン料理)もご用意しています。こちらはスイーツの食べ放題はありません	
実施店舗	心齋橋モリス	
住所	542-0086 大阪府中央区西心齋橋 2-2-3 ORE 心齋橋ビル 13F [交通] 地下鉄御堂筋線「心齋橋」駅 7 番出口 3 分、同「なんば」駅 25 番出口 5 分	
定休日	土日祝日、第二水曜	
連絡先	06-6212-2112	

< ご参考 >

“地産都紹”プロジェクトの一環として開催

今回のレストランフェアは、当社の「地産都紹(ちさんとしょう)」プロジェクトの一環として実施します。

「地産都紹」は、「地元(地方)で生産されたものを都会で紹介する」の意を込めた当社造語です。

当社はこれまでに、運営する東京のレストランで、高知県の食材を使った料理フェアを開催したほか、新潟村上市と連動したお弁当を開発し都内で販売しました。



会社概要

- 【社名】株式会社ノバレーゼ[英文社名]NOVARESE, Inc.[証券コード]東証一部(2128)
 【住所】〒104-0061 東京都中央区銀座一丁目8番14号 銀座 YOMIKO ビル 4F
 【電話】03-5524-1122(代) 【設立】2000年11月1日
 【資本金】608,825千円(2011年12月末現在) 【代表者】代表取締役社長 浅田剛治
 【従業員数】1,038人(パート・アルバイト含む)(2012年6月末日)
 【売上高】2011年12月期 110億2,329万円(連結)
 【事業内容】婚礼プロデュース部門、婚礼衣裳部門、ホテル・レストラン部門

事業内容

■ 婚礼衣裳事業

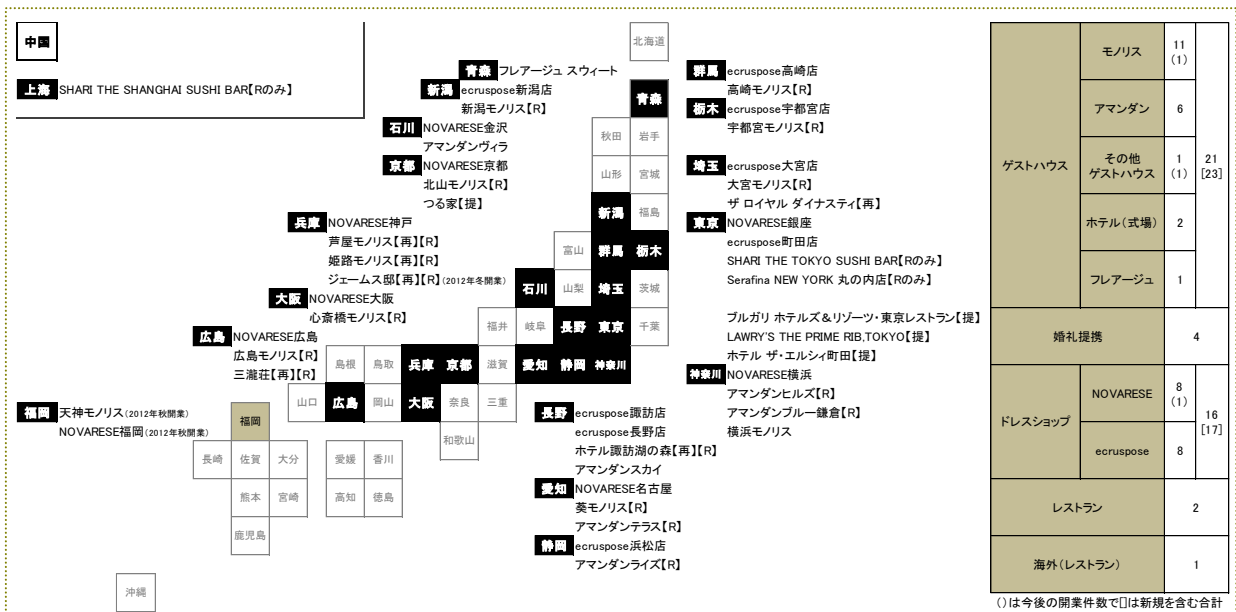
NOVARESE	取扱いドレスをイタリアブランドに特化し、洗練されたデザインの高品質なドレスを多様な品揃えで展開
ecruspose	シンプルで洗練されたデザインを打ち出す「NOVARESE」とは異なり、華やかでキュートなデザインのドレスを展開

■ 婚礼プロデュース事業

モノスタイプ	都市の中心地や閑静な住宅街など利便性の良い地域を対象に、洗練された都会的イメージと、高級感を演出するシンプルでスタイリッシュな内外装や空間建築を特徴とする施設
アマンダタイプ	都市郊外で自然の景観に恵まれた地域を対象に、くつろぎと開放感のある高級リゾート感のあるウエディングを演出する、自然を活かした郊外型建築を特徴とする施設
再生施設	歴史的・文化的価値があり利便性の良い高付加価値建造物や、旧来型のホテル・専門式場を当社の開発・運営手法を投入し、蘇らせた施設(下記【再】)
フレアージュタイプ	平均婚礼費用を上記3タイプより4割程度抑えた新ブランド。2011年3月に青森県に1号店を開業。既存の式場・ホテル・ゲストハウスを改装する再生物件に特化した施設
業務提携	レストランや料亭、ホテルとの提携施設で挙式・披露宴やパーティの受託運営(下記【提】)

■ ホテル・レストラン事業

ホテル事業	ホテル諏訪湖の森のホテル運営業務
レストラン事業	挙式・披露宴施設において、披露宴の婚礼飲食や宴会飲食ならびに通常の一般飲食(ランチ・ディナー)を行うレストラン事業を運営(下記【R】)



本件に関するお問い合わせ先

(株)ノバレーゼ 広報担当：野原 TEL: 03-5524-1199 FAX: 03-5524-1133
 E-mail: nohara@novarese.co.jp