

愛媛県知事が会長を務める「えひめ愛フード推進機構」と共同で、
同機構認定「愛あるブランド産品」の食材フェアをレストランで年間開催
第一弾は高級柑橘「紅まどんな」！10種以上のスイーツビュッフェ付きディナーを企画

結婚式場・レストラン運営の(株)ノバレーゼ(本社:東京都中央区、荻野洋基社長、資本金:100百万円)は、愛媛県や商工団体などで組織される「えひめ愛フード推進機構」(会長・中村時広知事)と共同で、同推進機構が認定した「愛あるブランド産品」の農林水産物をPRするレストランフェアを、2017年11月末から1年間かけて不定期開催します。

当社運営の結婚式場「松山モノリス」(愛媛県松山市湊町7)をレストランとして一般開放し、「愛あるブランド産品」をはじめとした愛媛県産食材を使った料理フェアを企画、実行します。

第一弾は県が開発した高級柑橘(かんきつ)「紅まどんな」を使います。「松山モノリス」のパティシエが、ジューシーでゼリーのような食感の「紅まどんな」のケーキなどスイーツを10種以上開発します。1個600円を超えることもあるそれら高級柑橘を贅沢に、食べ放題のビュッフェスタイルで、ディナーの目玉商品として提供します。開催日は2017年11月27日(月)で、スイーツビュッフェ付きの1日限定80人限りのコース(税込8000円、19:00~21:00)として、ふるまいます。お子様(3歳~小学3年生)向けのお料理コース(税込3000円、スイーツビュッフェ付き)もご用意します。

ご予約はお電話(松山モノリス/089-931-1133)から、先着順で受け付けます。

当社と「えひめ愛フード推進機構」はこうした企画を、1年間に4回開催する計画で、次回は来年(2018年)2~3月頃に、イチゴ(「あまおとめ」と「紅い雫」)を使ったレストランフェアを行う予定です。

同推進機構には、食材選定や調達先ルートを紹介、農家等からの産地直送のサポートといった協力を得ます。食材は果物に限らず、「愛媛甘とろ豚」(豚肉)や「媛っこ地鶏」(鶏肉)、「鬼北熟成雉」(雉肉)、「みかん鯛」(鯛)などをメインの食材として据える想定です。愛あるブランド産品に認定されているレモンやキウイなどをソースに使用するなど、メイン食材と果実のコラボもさせながら、同ブランド産品の調理の可能性を多くの方に伝えます。来春以降の食材選定や実施時期は、同推進機構と相談しながら、決定していきます。



第一弾は「紅まどんな」！ライトアップした日本庭園を眺めながら贅沢な食事を・・・

第一弾イベントは、愛媛県が開発した高級柑橘で、ゼリーのような触感が人気の「紅まどんな」(2005年品種登録)を使ったレストランフェアを、「秋の収穫祭」と題して、2017年11月27日(月)に、結婚式場「松山モノリス」を一般開放して行います。

本イベントのために、「松山モノリス」のパティシエが、「紅まどんな」のケーキなど12～14種のスイーツを開発します。プリッとした果肉をシンプルにゼリーにしたり、甘味を生かしてムースにしたり、果肉そのままをクリームチーズのアイスケーキに閉じ込めて使うなど、多彩なレシピに使用します。

当日は、「松山モノリス」が誇る愛媛産食材をふんだんに使った懐石料理のコースの中に、「紅まどんな」12～14種のスイーツビュッフェを組み入れ、1日限定80人限りの特別ディナーとしてふるまいます。当日は、「紅まどんな」の果肉を使ったウェルカムカクテルもご用意するほか、ビールやワイン、ソフトドリンクなど9種の飲み放題も付けます。

ディナー料金は税込8000円です。お食事は19:00スタートで、21:00頃を終了予定としています。

レストラン会場(通常は披露宴会場として利用)は、日本庭園に面しています。庭園側は全面ガラス張り(縦7m横15m)にしており、ライトアップされた広葉樹などの木々や石舞台を眺めながら、優雅にお食事をお楽しみいただけます。

「紅まどんな」を使ったレストランフェア内容

開催日	2017年11月27日(月)		時 間	19:00～21:00 (18:30 受付開始)
税込価格	8000円(小学4年生以上)、スイーツビュッフェ付きのお子様コース有り(税込3000円)			
開催場所	松山モノリス(愛媛県松山市湊町7-7-2)	交 通	伊予鉄道・JR 松山市駅から徒歩5分	
人数・申込	先着80人、お申し込みはお電話(松山モノリス/089-931-1133)で受け付けます			
料理内容 (大人)	食前酒	「紅まどんな」を使ったカクテル		
	先向八寸	長芋豆腐 飛子 黄トマト、松山揚げと秋野菜の浸し 秋鯖の小袖寿司 鶏軟骨松風 菊華蕪、媛王の海老すり身射込み おかけ揚げ しし唐 干し柿チーズ博多押し お薦め鮮魚盛り合わせ、緋扇貝 蜜柑鱈 寒鱈焼霜 あしらひ一式		
	椀 物	愛媛県真鯛のスープ蒸し、菊間春菊餡 クコの実		
	温 物	伊予美人と瀬戸内眼張の揚げ出汁、紅葉卸 赤万願寺		
	焼 物	甘トロ豚の角煮、南京 茄子 人参 モロッコ豆		
	食 事	宇和島鯛飯、温玉 薬味 香の物		
	甘 味	「紅まどんな」を使用した12～14種のスイーツをビュッフェ形式で提供		
飲物内容	6種類のアルコールと3種類のソフトドリンクの飲み放題 (ビール・ワイン・日本酒・焼酎(芋・麦)・ウィスキー・ソフトドリンク(オレンジ・グレープフルーツ・ウーロン))			

会社概要

【社 名】	株式会社ノバレーゼ[英文社名]NOVARESE, Inc.
【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
【売 上 高】	2016年12月期 158億5,759万円(連結)

本件に関するお問い合わせ先

(株)ノバレーゼ 広報担当:松井 TEL.03-5524-2299 FAX.03-5524-1133

E-mail: t-matsui@novarese.co.jp