株式会社 ルディコ・株式会社 坂ノ途中

Press Release

2019年1月16日

「未来につながる野菜」のスペシャルコース
持続可能な食のために、農業とレストランにできること

株式会社ルディコ（滋賀県／代表　　鳥井和機）が運営するフレンチレストラン「ikariya523」は、2019年1月28日（月）、環境負荷の小さい農法で育てられた野菜を扱う、株式会社坂ノ途中（京都市／代表 小野邦彦）の野菜を使用した「100年先も続く美味しさ」をテーマにしたコースを1日限定で提供いたします。

* 株式会社 ルディコ ご紹介

ikariya523（三条木屋町）、イカリヤ食堂（木屋町団栗橋）、IKARIYA COFFEE KYOTO （綾小路麩屋町）など、京都・大阪で８店舗の飲食店を運営。フレンチ・イタリアンを中心に展開し、カフェやパティスリーのプロデュースも行う。

* 株式会社 坂ノ途中 ご紹介

「100年先もつづく、農業を」をコンセプトに、農薬や化学肥料に頼らず環境負荷の小さい農業に取り組む生産者が育てた野菜を販売。約200軒の生産者と提携し、年間400種類以上の野菜を扱う。

外食産業の環境負荷を考える

2020年開催の東京五輪も、2025年に開催が決まった大阪万博も「SDGｓ(持続可能な開発目標)」がテーマに掲げられました。同時に社会が抱える課題が露わになり、フードロス、水産資源の枯渇、農業における環境リスク…豊かさと引き換えに、様々な食にまつわる問題が顕著になってきています。資源を消費するレストランには何ができるでしょうか。坂ノ途中の野菜からメニューを組み立て、その野菜がどのように育ちどのような特徴を持っているか、というプレゼンテーションを料理人がテーブルで行うことで「持続可能なおいしさ、100年先もつづくおいしさ」を表現いたします。

若手料理人の表現の場として

2018年秋より、ルディコに所属する若手料理人が中心となって、毎回テーマを定めたコースを提供するイベントをスタートしました。2018年９月は「料理人がレストランにいるということ」をコンセプトに開催。全ての料理を提供する際に、お客様に対してプレゼンテーションを行い、レストランにおける料理人の役割を表現しました。今回はそれに続き、第2回の開催となります。

「100年先も続く美味しさ」コースのご紹介

3,800円（税サ込）※数量限定

アミューズ	蕪と蕪料理
前菜1	大根と鰤の低温調理
前菜2	貝と人参のフラン
前菜3	レンコンドッグ
スープ	リボッリータ
パスタ	手打ちパスタ　蟹と春菊
メイン	猪のパイ包み
リゾット	古代米のリゾット
デザート1	セロリのセミフレッド　金柑のコンポート
デザート2	ガトー・マルジョレーヌ　焙煎ごま油

提供店舗

フレンチレストラン「ikariya523」

住所：京都市中京区上大阪町523　Map

京阪「三条駅」徒歩5分、地下鉄「京都市役所前駅」徒歩4分

営業時間：11:30〜14:00、17:00〜24:00

（ランチは土日祝のみ）

定休日　：月曜日

※今回のイベントは1月28日（月）18:30〜の一部制です。

会社概要・お問い合わせ

株式会社ルディコ

代表取締役：鳥井 和機

URL：http://www.ludico.co.jp/

事業内容：「ニッポン人ホスピタリティを世界へ」をコンセプトに、フレンチ・イタリアンを中心に、カフェやパティスリーもプロデュースしている。レストラン・パティスリー・ウエディング事業の運営。

お問い合わせ：三谷[みたに]（TEL：075-276-2067 イカリヤ食堂宛）

株式会社 坂ノ途中　　京都市下京区西七条八幡町21番地

代表取締役：小野 邦彦

URL：http://www.on-the-slope.com/

事業内容： 提携生産者が栽培した農産物の販売。環境負荷の小さい農法で栽培された"海ノ向こうコーヒー"の販売。オーガニックが広がるオンラインプラットフォーム"farmO(ファーモ)"運営。

お問い合わせ：広報 松田（TEL：075-200-9773／MAIL：mayumi@on-the-slope.com）