

PRESS RELEASE

地産 Café プロジェクト

2010-2011

地産地消の輪がますます広がります!



地産 Café プロジェクト 2010-2011

地産地消の輪がますます広がります!

私たちが普段口にしている食物は、どのように生産され、どのような経路を経てテーブルに並ぶのでしょうか。目に見える食の安全として、神奈川県西部から静岡県熱海にかけての広いエリアで、地産地消に取り組んだのが『地産Café プロジェクト』です。

食の安全性や国内食料自給率の問題、フードマイレージといわれる輸送にかかる消費エネルギーなどが問われてからかなりの時間が経ちます。私たちは、これらの問題を解決する足掛かりとして、店舗同士が連携し合い、地域で取り組む事が最善だと考えました。

そして、地元の生産者との交流を通して、安全とおいしさを追求したメニューづくりをしていきたいという料理人たちの強い思いがこのプロジェクトの原動力です。

本プロジェクトの特徴は、地元の農産物に光を当てつつ、名産品のPRも兼ねている点にあります。例えば、神奈川県西部で育つ柑橘類などは、種類も豊富で大変質が高く、今回も多くの料理人がメニューとして取り入れています。また、地元のアーティストとのコラボレーションにより誕生したテーブルウェアやディスプレイなどを通じ、食とアートのつながりを深めていきます。

参加店舗は箱根プロモーションフォーラムの呼びかけに賛同した美術館、レストラン、ホテルなど箱根～小田原～熱海にかけての11店舗。生産者をサポートする行政やJAかながわ西湘の協力のもと進行されます。

- 企画名称 地産 Café プロジェクト 2010-2011
- 企画立案 箱根プロモーションフォーラム
- テーマ 食とアートの融合、そして安全性を追求した美味しさとおもてなし
- 提供期間 2010年10月～
- 提供施設
- ①箱根ラリック美術館 カフェ・レストラン リス
住所：箱根町仙石原 186-1 TEL.0460-84-2255
 - ②彫刻の森美術館 レストラン ベラフォレスタ、箱根飲茶楼
住所：箱根町二ノ平 1121 TEL.0460-82-1141
 - ③箱根強羅公園 Cafe Pic
住所：箱根町強羅 1300 TEL.0460-82-2825
 - ④アズールムーン
住所：箱根町仙石原 184 TEL.0460-84-6221
 - ⑤ホテル大箱根 メインダイニングルーム プラ デュ ジュール
住所：箱根町仙石原 1246 TEL.0460-84-3111
 - ⑥鈴廣かまぼこの里 レストラン&ショップ えれんな ごっそ
住所：小田原市風祭 245 TEL.0465-23-7373
 - ⑦カフェレストラン旬幸
住所：箱根町強羅 1300-466 TEL.0460-87-6862
 - ⑧富士屋ホテル メインダイニング ザ・フジヤ
住所：箱根町宮ノ下 359 TEL.0460-82-2211
 - ⑨ザ・プリンス箱根 ガーデンカフェ&レストラン ソラノシタ
住所：箱根町元箱根 144 TEL.0460-83-1111
 - ⑩MOA 美術館 喫茶&食事 レストラン桃山
住所：熱海市桃山町 26-2 TEL.0557-84-2727
 - ⑪ちん里う本店 小田原駅前本店
住所：小田原市栄町 1-2-1 TEL.0465-22-4951
- 協力 JA かながわ西相 朝ドレファ～ミ♪ 小田原有機の里づくり協議会
箱根・湯河原・熱海・あしがら観光圏整備実施計画補助事業

[本件に関するお問い合わせ]

箱根プロモーションフォーラム事務局 中嶋順 TEL.0460-84-6009

箱根ラリック美術館 企画管理部 田部光久 TEL.0460-84-2255

発見！小田原産のレモン&はちみつで こんなに美味しい逸品に！

地産 Café プロジェクトでは小田原の名産品である柑橘類、中でも片浦レモンと呼ばれる質の高いレモンと、みかんの花から集めたはちみつを使ってレモネードのほか、さまざまなメニューをつくりました。箱根ラリック美術館、ホテル大箱根、ザ・プリンス箱根、カフェレストラン旬幸でさわやかな逸品をお楽しみください。



片浦は、太陽、海、石垣の3つの光りを備えたレモン栽培に適した土地です。直射日光だけでなく、水面から反射する光や、地面が吸収した地熱も美味しいレモンを作る要素です。



小田原の名産であるみかんの花から集めたはちみつはレモネードとの相性も抜群。



箱根ラリック美術館の『まんまるレモネード』はコンポートしたレモンの果汁と紅茶を合わせていただきます。¥900



下ゆでしたレモンジュースとすりおろした皮、はちみつを混ぜたソースで味付けしたお米型のパスタをイカに詰めて蒸しあげたホテル大箱根の『小田原産レモン風味のパスタを詰めた烏賊のヴァプール』※コース料理 ¥7,000の魚料理として。

食とアートのコラボレーションから生まれた 楽しい作品たちにも注目！

地産 Café プロジェクトでは、芸術や文化を発展させていくための活動にも力を入れています。地元で活動する新進気鋭のアーティストたちの作品を、ディスプレイやテーブルウェアとして展示しているのもそのひとつ。古くから伝わる箱根の伝統工芸箱根寄木細工や、小田原を拠点に活動するガラス作家など、若き作家たちと食とのコラボレーションもお楽しみください。



箱根の伝統工芸である寄木細工を露木木工所の露木清高さんが若き発想で取り組んだテーブルウェアと、イバダガラス工房のオブジェたち。



同じモノづくりのアーティストとして、それぞれの作品について語り合う露木木工所の露木清高さん(左)と、イバダガラス工房のガラス作家村木未緒さん、濱舘寛さん。