

ソーシャル&エコ・マガジン おいしいローカルのごはんとお酒、ケータリングの大特集!

ソトコト

10
No.208
October 2016

823YEN

特集

地元のごはん 最新ケータリング・ガイド

Real Local Food

別冊付録:チビコト



美しい心と身体をつくる
「玄米の力」

非日常の世界へと誘う料理。

foodscape!



全国の生産地を訪れて仕入れた食材を、素材の持ち味を活かした調理方法で提供。驚きに満ちた食空間とおいしい料理が私たちの心と身体を満たしてくれる。

店名は食べ物の「food」と日本の「風土」、風景を表す「landscape」を組み合わせた造語。その名の通り、『foodscape!』のケータリングでは、さまざまな食材を使った料理がまるで風景画やモザイクアートのようにテーブルに“描かれる”。顧客の想いやイベントのテーマなどをもとにつくり上げるため、同じものは二つとできないそうだ。見た目もさることながら、これまで料理を提供してきた場所もアトスペースやビルの屋上、電車の中、商店街、瀬戸内の島々というから驚き。日常と違う食空間を演出することができる、ケータリングならではの楽しさを教えてくれる。

使用する食材はイベントのテーマなどに合わせた旬のものを全国各地から厳選。



「食に対する新たな発見や感動を伝え、食で人と人をつなげたい」と、生産地の環境や文化などのストーリーを調理に活かすことを大切にしている。

2015年には大阪に初店舗がオープン。こちらではおいしいパンやコーヒーなどがいただけるほか、楽しい食のイベントも開催される。

メンバーに
聞きました



① ケータリングをやってよかったと思うことは？

堀田裕介さん

② 『foodscape!』が完成した瞬間は一つのアートをつくり上げた満足感があります！

住所／大阪府大阪市福島区福島1-4-32 料金体系／20万円～ 人数／1人～ エリア／国内・海外 予約／メール、電話 www.food-scape.com

チビコ連動コラム

おいしいごはんは食材も大事！

自然食ショップ 元氣倶楽部

photographs by Hiroshi Takaoka text by Reiko Hisashima



① 玄米せんべい、玄米ラーメン、玄米スープなど栄養価が高い玄米を手軽に食べられる食品が豊富に揃っているのが嬉しい。② 駅から近いビルの1階なので、利用しやすい。この中に900種類もの商品が並ぶ。③ 調味料も充実。醤油だけでも5、6種類ある。④ 『元氣倶楽部』オリジナル商品の「和風だし」と「洋風だし」は、棚の中でも目立っていた。⑤ こちらもオリジナル商品の海藻類。戻してすぐ煮物などに使えるので便利。

おうちごはんを安心・安全な食材でサポート。

自分でごはんをつくる時大切にしたいのが食材や調味料。できるだけ安心・安全なものを、と考える人の味方が両国にある『元氣倶楽部』。オープンから20年近くたち、すっかり地元で溶け込み、近くで働く若い女性や小さい子ども連れのお母さん、高齢者などが訪れる。

店内には、添加物や化学調味料を使わない「安全で身体に優しい食品」「国内

産の食品」を中心に、スタッフが全国各地から取り寄せ、ひとつひとつ吟味し、実際に試したこだわりの商品約900種類が並んでいる。『元氣倶楽部』オリジナルの商品もあり、その中でも一番人気なのは「和風だし」と「洋風だし」(写真④)。お店の方によると「イチからだしを取るのが手間、というひとり暮らしや少人数のご家庭に好評です」とのこと。2階には自然食レストラン『元氣亭』、3階には健康自然食の料理教室『エコロッキングスクール』もあり、体によくておいしいものを「食べたい、学びたい、購入したい」という人にはぴったりのスポットだ。

住所／東京都墨田区両国3-24-10 第二酵素ビル「エコロ」1F tel.03-3632-5533 営業時間／10:00～18:00(ただし第3土曜のみ16:00まで) 定休日／土曜・日曜・祝日