



■冬のビュッフェダイニング「ふくしま応援！元気応援！」コンセプト

- フードプロデューサーの小倉朋子氏と華の湯料理長が協力した、お客様の心身の健康に即したアイデアオリジナル料理です。
- 高級食材に頼る“食べ放題”を廃止して、「全料理がメインディッシュ」のコンセプトを貫いています。多種類の料理を召し上がっていただくことで栄養バランスが整うようメニュー構成しています。
- 自給率アップとともに、日本・福島の食文化の伝承を柱としたメニュー構成です。

■「フード・アクション・ニッポン アワード2011」受賞のポイント

ービュッフェダイニング導入により、食材ロスを半減しましたー

- 毎日の状況によって仕入れ内容、仕入れ量を変える独自のシステムの確立をすることで、食材廃棄量を前年に比べて約半分までに軽減しました。
- 料理長自ら農家や卸企業へ出向き、信頼おける新鮮食材を必要な量だけを仕入れる独自ルートを確立。スタッフ自ら吟味して丁寧に仕入れているため、新鮮で安心な食材が手に入るとともに、ロス率も軽減されています。
- フロアスタッフと厨房スタッフの連携、さらに対面型オープンキッチンの連携により、暖かい料理を無駄なくお客様に召し上がっていただけるよう料理の皿替えに注意を払っています。