

◆◆◆
ららぽーと TOKYO-BAY に初出店！
オーガニックの聖地 東京・青山で人気の玄米菜食レストラン
「たまな食堂」が 11 月 19 日（木）オープンします！

<http://nfs.tamana-shokudo.jp/?p=6814>

◆◆◆

株式会社たまな（本社:和歌山県白浜町、たまな食堂・たまな教室:東京都港区、代表取締役会長 浦聖治）は、オーガニックの聖地 東京・青山でおいしい野菜が食べられる店として定評のある、玄米菜食と発酵食のレストラン「たまな食堂 Natural-shift Garden Kitchen 船橋」を、ららぽーと TOKYO-BAY へ初出店。2015 年 11 月 19 日（木）にオープンします。

◆キーワードはガーデンキッチン

たまな食堂ならではの空間。ナチュラルな木のぬくもりを感じられる店内にグリーンを配し、まるで自宅の庭でテーブルと椅子を出して、新鮮な採れたて野菜の美味しい料理をいただくような雰囲気の中でいただける空間をつくりました。

できるだけ自然栽培や有機栽培などの野菜も取り入れ、新鮮でおいしい植物性の食材だけで作られる料理を提供します。伝統的な発酵食品をふんだんに使用し、自然のめぐみを育んだおいしい野菜とともに、ナチュラルな食事を摂ることでカラダの中から健やかになっていく。自然回帰という言葉がふさわしい、そんな自然とともに在ることを感じられるレストランです。



◆親子で楽しみ、学べるレストラン

子供の創造力の豊かさは、自然の中で育まれます。たまな食堂で食事を楽しみながら、子供たちが退屈しないように自由に絵や夢を描いていただける黒板を設けました。豊かで小さな画家が集い、夢中になれる場です。また、レストラン内には、ちょっとしたセミナーなども開けるスペースも併設。南青山の料理教室「たまな教室」で培ったナチュラルフードの基本をお伝えする講座や食育講座に、発酵食などを仕込んでいただける楽しく学べる講座も企画し、開講していく予定です。

◆ガーデンキッチン ナチュラルフードメニュー（一部紹介）



・たまなのガーデンサラダ

お食事メニューをご注文のお客様に限り 1 日に必要とされる 野菜摂取量 350g を同数字 350円 にてご提供。季節の野菜や柑橘類を使用したドレッシング 2 種とご一緒にどうぞ。

お料理とご一緒に注文の場合 350円(税込)
単品 760円(税込)



・たまな定食

自家製厚揚げ・塩麹のバーニャカウダ・在来種納豆・おぼんざい2種・ごま塩・玄米ご飯・ベジブロスの味噌汁など、実にこの定食だけで約40品目の食材が摂れる人気ナンバーワンの定食です。

1,620 円(税込)



・旬野菜と大豆ミート黒酢炒め定食

大豆ミートと季節の野菜の黒酢炒め・おぼんざい2種・ごま塩・玄米ご飯・ベジブロスの味噌汁
まるで豚肉のような食感を大豆ミートで再現。甘酢好きにはたまらないひと品です。

1,280 円(税込)



・大豆ミートのから揚げ定食

大豆ミートと季節野菜のから揚げ・おぼんざい2種・ごま塩・玄米ご飯・ベジブロスの味噌汁
こめ油でカラッとヘルシーに揚げた大豆ミートが、こちらはまるで鶏肉の食感を醸し出しています。隠れファンの多い、たまな食堂特製豆乳マヨネーズと発酵食のぬか漬けで作ったタルタルソースをたっぷりつけてどうぞ。

1,280 円(税込)



・たまなの玄米粉ピザ (◆グルテンフリー※)

3種類ご用意。オーガニック玄米粉の生地を使用し、乳製品不使用のためチーズなどはトッピングされません。安心していただけるグルテンフリーのピザです。

◆彩り旬野菜のせ トマトソースピザ

◆ポテト&コーン&豆乳マヨネーズのピザ

◆塩麹豆腐とオーガニックバジルのマルゲリータ

※アレルギーフリーではありません。

1,480 円(税込)



・たまなのお子様ランチセット

たまな食堂ならではのナチュラルフードで作るキッズランチ。玄米ごはんのおにぎりをはじめ、ボリュームたっぷりでありながら、植物性の食材のみでお作りしています。野菜嫌いの子供たちでも美味しくいただけます。

1,080 円(税込)

その他、定食、パスタ、カレー、丼、ア・ラ・カルトからデザート、ドリンクまで、植物性食材のみのメニューを取り揃えています。

◆店舗・営業時間

たまな食堂 Natural-shift Garden Kitchen 船橋店

〒273-8530 千葉県船橋市浜町 2-1-1 ららぽーと TOKYO-BAY 南館 1 階

TEL : 047-421-7240 FAX : 047-421-7231

営業時間 : 11:00~22:00 (L.O.21:00) 無休

【株式会社たまな について】

たまなとは、大地から「『賜』った野『菜』」の意味を込めた名前です。また、ナチュラルフードを通じた循環が生まれる場でありたいという思いから「環(たま)」、結球野菜であるキャベツの古名「玉菜(たまな)」という由来も含んでいます。「人と大地をすこやかに」というモットーを掲げ、生産者の思いと一緒に消費者へ有機野菜や玄米、伝統の発酵食といったナチュラルフードの素晴らしさを伝えています。また、料理は「健康食＝素朴」というイメージを覆すほどの上質なおいしさをご提供します。

おいしく安心なナチュラルフードを味わい、学び、学ぶために必要なものが豊富に揃ったナチュラルフードのレストラン「たまな食堂」、料理教室「たまな教室」、ナチュラルフードショップ「たまな商店」の3つを柱とした事業を、ナチュラルフードの情報発信基地の発信源として運営しています。

■たまな食堂

オープンする船橋店他、南青山店、麹町店、南紀白浜店の4店舗で展開。できるだけ自然栽培や有機栽培などのナチュラルフードにこだわり、玄米菜食と発酵食をベースに野菜の美味しさを伝えています。

また店頭の物販コーナー、ナチュラルフードショップ「たまな商店」では、ご家庭でもたまな食堂やたまな教室と同じ味を再現いただける、たまなオリジナル商品や実際に使用している食材、たまなこだわりのセレクト商品などをご紹介します。こだわりの商品を手にとって納得してご購入いただけます。

URL : <http://tamana-shokudo.jp/>

■たまな教室

自然のおいしさを活かす力と、それを人に伝える力を身につけられる料理教室です。1日で1テーマを学べる気軽なレッスンやビーガン料理の基本を身につけるステップアップ式の講座などを開講しています。

URL : <http://tabegoto.jp/>

【本プレスリリースに関するお問い合わせ先】

▼▼▼

株式会社 たまな 広報担当

URL : <http://nfs.tamana-shokudo.jp/?p=6341>

TEL : 03-6447-1933 FAX : 03-5775-3674

Email : info@nfst.jp