

HEARTFUL NEWS vol.35

『フレッシュ!!』

こんにちは！ハートフルクリエーションです。

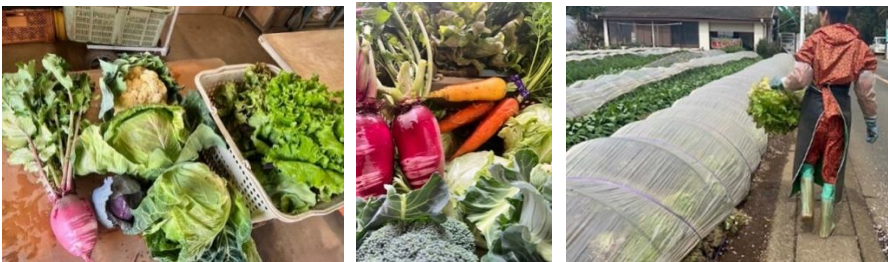
新緑が目に見鮮やかな今日この頃。今の季節は自然だけでなく街中でも清々しい1年目のフレッシュの姿が目映り、自ずと身が引き締まります。新たなことへチャレンジしたくなるこの季節、今回はハートフルカフェの新しい取り組みについて一部ご紹介したいと思います。

トッパン小石川本社ビル（文京区水道）に店を構えるハートフルカフェでは最近、神奈川・三浦の採れたて野菜を料理に取り入れ、お客様に提供しています。

三浦半島は、海に囲まれ冬は暖かく夏は涼しい温暖な気候。この環境を活かした露地栽培の農業が盛んで野菜の産地として全国的にも有名です。ミネラルが豊富な潮風を浴びて、野菜は栄養価を高めます。春キャベツはダイコンと並び、国の指定産地に選ばれているほどです。「出典：三浦市農協 <https://miuradaikon.com/fr/7>」

そんな三浦の野菜を、弊社スタッフが現地に出向き、その目の前で農家さんに収穫してもらい、ハートフルカフェに届けています。今が旬のこの春キャベツと赤ダイコンを、ランチのセットサラダに使用。味付けはシンプルにオリーブオイルと塩で。新鮮だからこそ野菜の甘みが引き立つ、あえての調理法です。

今回は採れたて野菜を食材にする取り組みを紹介しました。今後も“ヒト、ココロ、ツナガル”ご縁を通して、喜んでいただけるサービスを探求してまいります！ハートフルカフェは一般の方も利用できます。お近くにお立ち寄りの際は是非いらしてください。（ランチ営業 11:30～14:00）



ハートフルカフェのインスタグラムでは日々の食材やメニューを紹介しています。

https://www.instagram.com/heartfulcafe_toppan/

2023年4月13日

過去配信のアーカイブはコチラをご覧ください！！

<http://heartfulcreation.jp/news/721/>

HEARTFUL NEWS に関するお問い合わせ

ニュース配信チーム：03-5847-1199

ヒト、ココロ、ツナガル

