

食の理解度 No.1！～ここまでやるのか食育体験～生産者に一番近い飲食店を目指す試み食育プログラムスタート



株式会社そらは 2016 年 7 月現在 17 店舗の飲食店舗があります。新入社員も各店舗で即戦力として一人一人活躍中です。今回は「素材の知識と特性を理解することが一番おいしいお店の証」として食育プログラムをスタートしました。

株式会社そらは 2016 年 7 月現在 17 店舗の飲食店舗があります。新入社員も各店舗で即戦力として一人一人活躍中です。そして今年もまだまだ新店舗オープン予定が数店あり、まさに今伸び盛りの会社です。「常にワクワクしてチャレンジする精神！」をモットーに、業界でも常に先に進む先駆け企業として新しいことにチャレンジして常に全速力で前に進んで行きたいと思います！！今回は「素材の知識と特性を理解することが一番おいしいお店の証」として食育プログラムをスタートしました。

株式会社そらは今後「食」のこだわりを追及するための、社員の「食育」に力を入れていきます。

一つの食材にこだわらず、生産者の食に対する想いを直に聞いて、見て、提供するまでのプロセスを、社員の食育の一貫として食育として勉強するプログラムに参加します。

このプログラムにより、食のプロフェッショナルとなった人材が各店舗で活躍し、お客様によりおいしくお食事を召し上がっていただけるよう、常に一歩先取りした試みを行ってまいります。

素材の知識や特性そしてそれを選ぶ力を社員・アルバイト問わず会社一丸となって養い、より旬の味を提供する店舗を今後も展開していきます。

食育プログラム第二弾！～野菜～

《開催日時》 平成 28 年 7 月 28 日(木)

《場 所》 「みのり農場」千葉県横芝光

《野 菜》 旬な野菜 3 種「オクラ・トマト・枝豆」

生産者の想いを直接聞きながら収穫はもちろん土の勉強まで行います。

生産者の野菜に対する想いを直接お話しを伺いながら、一緒に収穫します。普段知ることのない土や肥料などのお話から素材の特性等を教えていただき、最後は生産者と社員と一緒に採りたての旬な野菜を食べながら味を堪能し、今後のメニュー作りに役立てていく予定です。社員みんな野菜ソムリエを目指します！

～食育体験プログラム～

【第一弾終了】7月 25 日(月) 牛～飼育から屠殺(とさつ)まで～

産まれてから屠殺(とさつ)までの飼育プロセスを生産者の声を直に聞きながら肉の加工・熟成工場を見学してきました。

【第三弾】8月 8 日(月) 魚 ～漁船体験～

【第四弾】8月 29 日(月) ワイン ～ワイナリーを巡って～

【第五弾】9月 1 日(木) 鶏 ～卵からにわとりそして解体まで～

【第六弾】11月 10 日(木) 日本酒 酒造 ～原料から学ぶ酒～

