



株式
会社

四季の台所

2018 年 12 月 11 日

株式会社四季の台所

報道関係各位

【産学連携】渋谷の人気和食店と専門学校が、季節メニューでコラボ 行列のできる定食屋さん『恵比寿 土鍋炊ごはん なかよし』 専門学校生考案メニューを毎月採用し、店舗で提供

株式会社四季の台所（本社：東京都渋谷区、代表：洲之内 克、以下当社）は、当社初の産学連携の試みとして、運営する和定食店『恵比寿 土鍋炊ごはん なかよし』店舗にて2019年9月より、東京栄養食糧専門学校（所在地：東京都世田谷区、運営：学校法人食糧学院、理事長：佐藤 浩）の学生が考案したメニューを季節のおすすめとして採用し、来店客への提供を行っています。

12月は学生考案メニューから『鰯（ブリ）の油淋鶏風定食』を目黒店にて採用し、12月5日（木）より提供開始しています。



恵比寿 土鍋炊ごはん

なかよし

■自分のメニューが世に出る“料理人の喜び” 体験を、飲食業界を目指す若者へ提供

当社が運営する『恵比寿 土鍋炊ごはん なかよし』は、渋谷区を中心に都内7店舗を展開する和定食店です。恵比寿の本店は創業約40年を迎え、「行列のできる定食屋さん」として地域の人々に親しまれています。

『なかよし』では、通年提供される『肉じゃが定食』『鯖の塩焼き定食』などグランドメニューのほか、月替わり定食として旬の食材を使った季節のおすすめメニューを、各店舗それぞれ3～5種ほど用意しています。

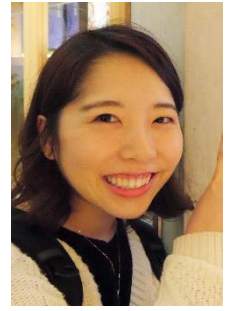
この度の、『なかよし』と東京栄養食糧専門学校とのコラボメニューへの取り組みは、毎日の食事の質の向上を目指す当社と、食と栄養と健康のスペシャリストである栄養士・管理栄養士を育成する同校の理念の合致より実現しました。

当社とのコラボメニュー作成は、飲食業界を目指す学生の実地学習として、また「自分が考えたメニューが世に出る」嬉しさを感じてもらうことでの学生のモチベーション向上を目的としています。毎月、約5人の学生がメニューを考案し、応募されたメニューの中から「季節に合った献立であるか」「コストや材料仕入れが適正であるか」「味や見た目がお客様を満足させられるか」といった観点で当社料理人が選びます。



このたび『なかよし』目黒店で提供開始された『鰯の油淋鶏風定食』は、同校栄養士科 1 年生の坂部史織さんのレシピが採用されたものです。

「いまが旬の鰯を、ごはんに合うよう酸味のある甘辛い油淋鶏風のタレで味付けし、一味違ったブリ料理の一品にしました。ショウガやネギで体を温め、ミネラルやビタミンが豊富な小松菜と良質な脂のブリを合わせることで、寒さで胃腸が疲れがちな 12 月にぴったりの一品となるよう考えました。」（坂部さん）



坂部史織さん

『鰯の油淋鶏風定食』は約 1 カ月間、『なかよし』目黒店で提供されます。2020 年以降も『なかよし』店舗では毎月コラボメニューを提供する予定です。

当社は今後も、手作りの美味しい家庭和食で日常食の向上に寄与するとともに、飲食業界を目指す若者に機会を創出する環境作りに取り組んでまいります。



恵比寿 土鍋炊ごはん なかよし 目黒店

住所： 東京都目黒区下目黒 1-2-22 ゼザール目黒 2 階

電話： 03-6421-7203

営業時間： 11:00～23:00（22:30LO） 不定休

席数： 19 席（カウンター席 7 席、テーブル 12 席）

店舗 HP： <http://shikinodaaidokoro.co.jp/shop/nakayoshi-meguro/>

【当社概要】

法人名：株式会社 四季の台所
設立：2014 年 8 月 6 日
代表：代表取締役 洲之内 克
本社：東京都渋谷区恵比寿 1-21-5
ホームページ：<http://shikinodaidokoro.co.jp/>
運営店舗：『恵比寿 土鍋炊ごはん なかよし』
『恵比寿 土鍋炊ごはん なかよし 明治通り店』
『恵比寿 土鍋炊ごはん なかよし はなれ』
『恵比寿 土鍋炊ごはん なかよし 並木橋店』
『恵比寿 土鍋炊ごはん なかよし 目黒店』
『恵比寿 土鍋炊ごはん なかよし 渋谷ストリーム店』
『恵比寿 土鍋炊ごはん なかよし 丸の内店』
『四川小吃 虎 8』

【東京栄養食糧専門学校 概要】

運営元：学校法人食糧学院
所在地：東京都世田谷区池尻 2-23-11
電話：03-3424-9113
FAX：03-3424-9115
ホームページ：<http://www.dietitian.ac.jp/>

本リリースに関するお問合せ

四季の台所 広報事務局 担当：黒田

TEL：03-5411-0066 FAX：03-3401-7788

携帯：080-4900-7949 e-mail：pr@netamoto.co.jp