

東京や大阪の会員に県産食材の宅配を目指す、注文の多い食材店(赤坂栄社長)は15日、盛岡市上田の岩手大(岩淵明学長)に同社初となる直営飲食店「restaurant Kenji (レストラン・ケンジ)」を開店する。安心・安全の

注文の多い
食材店

食材にこだわり、同社の県内契約農家や水産加工業者のほか、同大付属農場で育てた野菜や牛肉も活用する計画。宮沢賢治の世界観をコンセプトに、ゆかりの大学で本県の食の魅力をアピールする。

岩手大に直営飲食店

県内産活用 15日開店 賢治の理念を掲げて



同レストランは同大中央食堂2階に開設する。8日

は現地で岩淵学長ら同大の関係者ら約60人が出席し、試食会が開かれた。赤坂社長は「賢治は農家を楽にしたい、国を豊かにしたい、岩手を良くしたい」と思いがあったと思う。理念

を引き継ぎ、直営店で具現化させたい」とあいさつ。この日は「豚肉と大根の岩大みそ仕立て」「県産牛のローストゆず香るソース」など、長久保和正料理長が同大付属農場産の大豆で造ったみそなどを使った10種類余の料理を振る舞った。レストランを営業していた別業者が昨年12月に撤退。注文の多い食材店は今回、契約農家の農産物などを住民に提供する拠点として店舗運営に名乗りを上げた。メニューは「イーハトーブ・プレート」「注文の多い弁当」など週替わり3種類のほか、「十割そば」「グスコープドリ和風パスタ」など。値段は650円から800円(税込み、ドリンク

県産食材を使った多彩な料理を楽しみ、新しいレストランに期待を膨らませる試食会の参加者

類除く)。同レストランは同大の教職員(非常勤を含め約800人)の福利厚生施設の位置付けだが、学生や住民にも開放する。営業時間は平日午前11時〜午後4時。夜間などは希望に応じて対応。問い合わせは、レストラン・ケンジ(019・651・5008)へ。