

福岡に続き、エスエルディーがフードと店舗設計を担当し、運営も受託！

関西初！ JA 全農京都の直営店

京都高島屋に 11 月 19 日(木)オープン

飲食店・ライブハウス・イベントなど、様々なスペース開発・運営を手がける株式会社エスエルディー（本社：東京都渋谷区、代表取締役社長：青野 玄、証券コード：3223）は、京都高島屋に 11 月 19 日(木)にオープンする JA 全農京都の直営店「みのりカフェ」「みのる食堂」の店舗設計・メニューラインナップを担当し、店舗運営も受託いたしました。当社では福岡の「みのりカフェ」に続く出店協力、運営受託となります。

「みのりカフェ」と「みのる食堂」は全国農業協同組合連合会(以下、JA 全農)の「みのりみのるプロジェクト(※)」の一環で、今回出店する 2 店舗では『京産京消』をテーマに、京都の食材をふんだんに使ったメニューを提供します。

JA 全農は当社のカルチャーコンテンツ提供事業における重要なアライアンスパートナーであります。福岡の「みのりカフェ」に続き、店舗・フードプロデュース並びに運営委託店舗は今般の京都「みのりカフェ」「みのる食堂」で 3 店舗となります。当社は、今後も同法人との共同事業領域を広げ、相乗効果のある成長と発展を目指してまいります。

みのりカフェ
MINORI CAFE
全農

京都府産の旬の野菜や果物を使用した軽食やジュース、京ブランドである宇治茶などを気軽に楽しめるカフェ。テイクアウトも可能。イベントスペースではマルシェなどを実施予定。

(メニュー例)

京の肉のローストビーフと京野菜と季節野菜のサンド デリスープセット (右写真) 1,383 円
京白丹波を使った豆乳仕立てのレアチーズケーキ 627 円
京みず菜と京壬生菜のグリーンミックス 627 円 etc… ※価格は全て税込



※店舗イメージ



みのる食堂
MINORU DINER
全農

京野菜、京都府産ブランド和牛「京の肉」、丹後こしひかり、京都府産米を使用した日本酒など、しっかりお腹を満たすお食事メニューからお酒に合うアラカルトまで楽しめる食堂。

(メニュー例)

京の肉の鉄板ステーキと季節野菜グリルのみのる御膳 (右写真) 3,003 円
京みず菜と京壬生菜のチキングリーンカレー 1,167 円
ちりめん山椒と京漬物のみのる茶漬け 735 円 etc… ※価格は全て税込



※店舗イメージ



※みのりみのるプロジェクトとは

TAC (地域農業の担い手に向く JA 担当者) が聴き取った農業経営者一人ひとりの意見・要望に応えるために平成 22 年に JA 全農が立上げたプロジェクトです。具体的な取り組みとして、①旬の国産食材を使用し、生活者に各地域や食材の魅力を感じてもらうための飲食事業経営 (みのりカフェ、みのる食堂)、②TAC 自ら生産者の想いや地域の食文化などを紹介しながら販売するマルシェ (みのりみのるマルシェ)、③地域の魅力を都会の人にも地元の人にも伝えるためのフリーペーパーの発行 (AGRIFUTURE) などがあります。

「生産者と生活者が互いを思い食と農をつうじて共感する・・・みのりみのるプロジェクトはそんな場や機会を提案します。」

【店舗名】『みのりカフェ 京都高島屋』『みのる食堂 京都高島屋』

【場所】京都市下京区四条通河原町西入真町 52 番地 【営業日】京都高島屋の営業日に準ずる

◆取材等お問い合わせ◆ 〒150-0041 東京都渋谷区神南 1-20-2 第一清水ビル (受付:2F)
担当：広報 TEL：03-6277-5031 MAIL：pr@sld-inc.com