

1日限定

大学農園レストラン開店!!

店長 イマダ 強力補佐 ナオちゃん

はじめての第一歩

「農家レストラン」を卒業論文のテーマにしている私(イマダ)は、大学農園でできたものと農園教室のスペースを利用させて頂き、一日限定 & 客数限定で農園レストランを企画&運営してみました!!

開店日: 2010年7月27日(火)

集客方法: □コミ

初めてなので...

店名: 大学農園レストラン IPPO

集客人数: 20名

- 目的:
- ① 将来の夢(農家レストラン開業?)の第一歩を踏み出し、この先の方向性を考える。
 - ② 農家レストラン経営 & 企画の主催にあたり、自分の欠点を見つける。
 - ③ 卒論テーマを深める。(アンケートなど取る)
- コンセプト:
- ① 農園で採れるものを極力使用する。
 - ② 化学調味料などは無添加で。素材の味を生かす。
 - ③ 季節に合ったメニューにする。パン担当にもお世話!

スタッフ: イマダ、ナオちゃん、ジカおじさん、サポーター(午前2名、午後3名)

IPPO開店に向けて...

*チケットを配り...

たくさん話し合いをして...

ゼリーは夏は寒天が良いと思う

あはせらふ派なんだけどはあ

クロックに使う芋は紫の方がおもしろい? ノラエモン先生言ったけど...

でもカレー全体的に色が濃いからしつこくはない??



*実際に農家レストランで料理を学ぶ...

埼玉県幸手市にある「農家料理 なごみ」では料理教室を行なっています。

やさしい本来の味を引き出す「重ね煮料理」を教えてください。

*要予約

*試作も行ない...

ビシソワーズ冷凍エセたら変質するじゃん



やりなおし

*メニューの詳細は当日配ったハンドアウトに記載しています(チラシ)

そしていよいよ開店当日!! (7/27)



このおわりちねと塩っぱくない?

カレー甘くて辛くて絶妙だね

カレー甘くて辛くて絶妙だね

本当にレストラン実現したわー!!

卒業生来てくれました!!

いよいよと反省点は出ましたが、農業しごからのレストラン経営はかなり忙しい(レストランは単に料理を出すだけではない)ことと、他のスタッフとの連携、お客さんの協力によってレストランは成り立つことが身にしてみえたプロジェクトでした!!

達成感!!! 2回目また開店するか?!?! Reported by イマダ 聡子

大学農園
レストラン

IPPO



店長
今田
実はそんなに料理
は得意ではない
が、大の野菜好き

今日は、大学農園レストラン IPPO へ
足をお運び頂き、誠にありがとうございます！
店長・今田は **農×食=農家レストラン**
を夢みており、今回たくさんの方々の
サポートを得て、ここ大学農園で
夢への第1歩を実現させて
頂きました！
「ごだけ農園で採れた食材を
つかった料理」をコンセプトに、季節感たっぷりのメニュー
を考えました。たくさんアドバイス頂きたいのと
同時に、農園まるごと楽しんで頂けたら幸いです。



強カネ補佐
西川
「もろの」が上手い
パンマンが女子

重ね煮

一つの釜の中で「食物の
陰陽調和」を図り、それぞれの
食材が持つ性質を調和させ、
丸みのある旨味を引き出す
調理法です。

★カレー
★ビシソワーズ

重ね煮の方法
を利用しました。

自然塩(味噌)
肉類
魚貝類①白身魚②海老③イカ④貝類など
穀物①米②麦③あわ④ひえ⑤キビなど
根菜類①大根②玉葱③人参④牛蒡⑤蓮根
いも類①ジャガイモ②里芋③サツマイモ④カ
ボチャなど
葉菜類①ブロッコリ②キャベツ③小松菜④白
菜⑤長ネギなど
果菜類①なす②トマト③きゅうり④いんげん
⑤豆類など
きのこ・海藻類①しいたけ②しめじ③えのき④
たけのこ⑤わかめ⑥昆布⑦ひじきなど

弱火

埼玉県幸手市の「農家料理 なごみ」
で習いました。その資料より
詳しくは今田までおたずね下さい。

本日のMENU

※農園で採れた食材は
表示してあります
※赤字は選択メニューです。

夏バテに負けな!!

豆乳「土立て
ビシソワーズ」
・たまねぎ
・じゃがいも
・ローズマリー その他ハーブ

味付けは塩のみ!
素材本来の味を
味わって下さい★

ごはんの
手作りパン
・ライ麦
・ゴマ

夏野菜
カレー
・こんじん
・たまねぎ
・ナス
・トマト

梅ゼリー
・梅
・ミント

梅はクエン酸豊富
で疲労回復効果が
あります!! カリウム、V.Eも多量!

ごはん 選択のばあい

抗酸化成分たっぷり
農園サラダ
・キュウリ

THE 夏野菜
夏の体に最適!!

ドリンク
・味噌
・ゴマ

麦茶は美肌効果も
有名です。アミノ酸バランス
も良く、ビタミンB2、カルシウム、鉄
も多量で、新陳代謝がよくなる
はります。

麦茶 — 麦
ハト麦茶 — ハト麦
梅ドリンク — 梅
しそドリンク

農園
ドリンク

栄養表示

一応栄養士
の目で

エネルギー	775 kcal
たんぱく質	26 g
脂質	24 g
炭水化物	113 g
食物繊維	9.0 g
食塩	3.1 g

※概算値です

ありがとうございます

生産者の方々
Special Thanks

…というか農園職員
です。多大な
ご協力を頂きました!!!

ノラえもんさん パタ子さん ジャガおじさん