

施行 : FAX ・ メールBOX		令和6年4月17日
報道機関 各位		
東御市からのお知らせ		
タイトル	「とうみ食堂 プレオープン (試食会)のお知らせ」	
日時	令和6年4月22日(月) 11:30~13:30	
場所	ゆうふる tanaka 内「とうみ食堂」にて	送信枚数5枚(本書含む)
【内容】		
<p>しなの鉄道田中駅から徒歩1分の公共温泉施設「ゆうふる tanaka」内のレストランが、この度東御市内産の生産者こだわりの食材を使った料理やスイーツを提供する「とうみ食堂」としてリニューアルオープンします。</p> <p>そこで、27日(土)を予定しているグランドオープンの前に、メニューのお披露目を兼ねたメディアや関係者向けプレオープン(試食会)を22日(月)11時30分より開催します。</p> <p>提供するメニューの開発・監修は、「旅するシェフ」として知られている吉田友則シェフが担当し、地元東御の食材を活かした料理を提供します。当日は、メニューのお披露目と試食会の他、テープカット等も予定しています。</p> <p>つきましては、多くの皆様に「とうみ食堂」を知っていただき、興味を持っていただくため、取材・報道等を何卒よろしくお願い申し上げます。</p>		
記		
日時：令和6年4月22日(月) 11時30分~13時30分ごろ		
場所：ゆうふる tanaka 内「とうみ食堂」		
進行：11時30分~12時00分 テープカット、市長・吉田シェフコメント		
12時00分~13時30分 メニューのお披露目・試食会		
詳細は別紙の通り		
担当部課： 東御市商工観光課観光係		担当者：小宮山
TEL：0268-64-5895	FAX：0268-64-5881	E-mail：kanko@city.tomi.nagano.jp

ゆうふるtanakaが、東御の食を起点にした まちの新しい交流場に。「とうみ食堂」4月22日プレス向け試食会のお知らせ

しなの鉄道田中駅から徒歩1分、「ゆうふるtanaka」内のレストランが、東御市内産の食材を使った料理やスイーツを提供する「とうみ食堂」としてリニューアルオープンします。



• 作り手に「ごちそうさま」が言える飲食店

季節に合わせて東御の個性ある食材を楽しむことができる飲食店「とうみ食堂」。

誰がどこでどんな思いで作った食材を使っているのかを知って、生産者に「ごちそうさま」が言える飲食店です。

私たちはその生産者さんのこだわり抜いて育てられた食材を活かした料理で「ごちそうさま、また友達連れてくるね」を言ってもらえるお店を目指します。

とうみのヒト・モノ・コトが集まる場所に

平成11年に完成した、しなの鉄道田中駅前にある「ゆうふるtanaka」は、地元の人たちに愛される温浴施設です。

現在、レストランは、温浴施設利用者が風呂上がりの憩いの場として利用されています。

東御市の中心である田中駅から徒歩1分の立地であることを活かして、

そのレストランに新しい人の流れを作り、

市内に点在する魅力ある食材を作る人たちをつなぐ場所として、

まちの人はもちろん、まちを訪れる人たちが楽しみ味わう拠点となるような場所に生まれ変わります。

ここで活躍するのは、東御の食材を活かした料理で魅力を伝えたいと思う人たち。
そんなバックボーンを持つのは、Uターン、移住、地元で生まれ育った人。東御の関係人口の皆さん。
それぞれの立場からまちの魅力を磨き上げ、味わい尽くします。

入浴や入館料なしで利用できるため、温浴施設を利用しない方も食事だけでも楽しむことができます。



ゆうふるtanaka外観

● 提供するメニュー

提供するメニューは、地元東御の食材を使った料理を提供します。
彩り豊かなスープカレーには、添加物を使わず東御市八重原でとれた大豆でできた味噌を使用したり、
ジューシーなハンバーグは、東御市のお日様の下で育った信州プレミアム牛を使用したり、
低温調理で柔らかく仕上がった鶏ハムは、信州黄金シャモを使ったり
地元の人たちが、地域の特徴を再認識するとともに、お友達に紹介したくなる、そんなメニューを提供
する予定です。

・メニュー開発

メニューの開発・監修は、「旅するシェフ」として知られている吉田友則氏が担当。
これまでも、地域のカフェなどで、地元食材を使ったメニュー開発や、地域の食材をぎゅぎゅっと詰
め込んだ「旅缶」プロジェクトなど、地域の魅力を食に詰め込みメディアとして発信してきました。
その吉田シェフが惚れた東御の食材を活かした料理を提供します。



吉田友則シェフ

【プロフィール】

1970年、神奈川県横須賀生まれ。

横浜にある製菓製パンの専門学校で勉強し、その後料理の世界に入る。

長野県八ヶ岳の井出忠利氏に師事。

井出氏の素材を大事にした一皿に出会い、ジャンルに囚われない季節感を大事にした料理を目指すべく海外に渡る。

帰国後、イタリアン、フレンチ、洋食屋などで経験を積み

、

現在シェフとして口福感の残る料理を提供すべく独自の活動を展開している。

1996年には創作スープ部門で農林水産大臣賞を受賞。

<メディア向けプレオープン（試食会）のお知らせ>

日時：4月22日（月）11:30-13:30ごろ

場所：ゆうふるtanaka内「とうみ食堂」

内容：グランドオープン前にメディアや関係者向けにメニューのお披露目と試食会を行います。

11:30-12:00 テープカット、市長・吉田シェフコメント

12:00-13:30 メニューのお披露目・試食会

参加予定者：東御市長、吉田友則シェフ、東御市内の生産者様など

【本件に関するお問い合わせ】

参加の申込や、内容のお問い合わせは以下までお願いいたします。

Mail : info@sports-l-a.com

担当者：スポーツ・ローカル・アクト 赤嶺 健

【スポーツ・ローカル・アクト株式会社について】

「粋な地域をつくる」をビジョンに掲げ、地域ならではの特色に目を向け、スポーツと人、そして、地域資源と人を繋ぎ、その取り組みを活性化させる会社です。

2018年8月より、スポーツふるさと納税「ふるスポ！」を展開。約10の自治体と連携しスポーツを通じた地域活性化を実現。

2022年より、長野県東御市に本社を設立、ふるさと納税や、地域の魅力発信を行う地域商社として活動中。

<会社概要>

社名 スポーツ・ローカル・アクト株式会社

URL <https://www.sports-l-a.com/>

所在地 長野県東御市、東京都中央区

設立 2017年12月

代表者 代表取締役 赤嶺健

事業内容 スポーツふるさと納税サービス事業、スポーツ戦略コンサルティング事業、地域商社事業

スポーツ・ローカル・アクト株式会社のプレスリリース一覧

https://prt看imes.jp/main/html/searchrlp/company_id/39754