日本食の知恵　健康和惣菜
ながいき おまめ

日本食の知恵 健康和惣菜 ながいきおまめ
〒602-8341 京都市上京区七本松通一条下ル三軒町 69-16
TEL 075-462-0151
10:30～20:00 営業、日曜定休
http://blogs.yahoo.co.jp/nagaikiomame

平成 26 年 7 月 18 日発信

報道関係者各位

社会派惣菜店オープン！
～健康惣菜＋産学・農の新提案～

京都のおばんざい と『マクロビオティック』を融合させた〝**ゆるマクロビ惣菜**〟を発信！

産学連携 と 農商工連携 で 京都は北野地域から**「食」**活性！

特色①

京都のおばんざいと「マクロビオティック」を融合させた“ゆるマクロビ”

数々の病院や老人施設などで培った、療養食や治療食の豊富な経験と食育インストラクターやフードコーディネーターとしてのスキルをもつ店主の蔵立悦子が考案した〝**ゆるマクロビ**〟。
「マクロビオティックは、ちょっとしんどい。でも体に良い食事はしたい…」という皆さんのために気軽に取り組めるメニューを取り揃えています。

特色②

佛教大学コミュニティキャンパス「ゆいまーる」との連携。

北野地域の活性を目的に、北野商店街に設立された、佛教大学コミュニティキャンパス「ゆいまーる」との産学連携。
店主蔵立悦子の食育インストラクターや料理教室講座での講師経験を活かし、地域の食環境向上を目的に、ゆいまーるとタイアップで、食育講座や学生モニタリングなど、佛大生と企画・展開しています。

特色③

農商工連携 （H26 年度きょうと農商工連携 認証事業）

京都は向島と京北にて、有機無農薬野菜を栽培されている若手農家〝あらい農園〟と、農商工連携事業『身土不二物語 ―二十四節気 季節彩る食と野菜の物語―』を展開しています。
〝お野菜とお料理が出会う〟ことで、「四季折々の旬の野菜」を楽しく味わえ、同時に食の大切さも説き伝える連携事業です。

～ながいきおまめの想い～
「食は源なり」と言われるように、人のこころも体も司る「食」。和食が世界遺産に登録される中で、食品偽装や添加物の多用、外食産業への傾倒など、現代に生きる人々にとって、まだまだ不安な食生活が浸透しています。忘れかけられている季節や旬の中で味わう食の楽しさや、食材本来の味わいを改めて感じることで、食に対する意識は変わります。これからの世代を支える大学生や、食の土台を支える若手農業者とともに、地域の一人一人の食の意識が良くなることを願い、惣菜事業から「考える食」を発信していきます。

＜本件に関するお問い合わせ＞ 広報担当者名 蔵立晋伍
TEL 090－6057－5886 e-mail skfender21@emobile.ne.jp

こんなメニューでお待ちしています。

ながいきおまめ

金時さん

かぼちゃの炊いたん

七福千切り

にぎやか白和え

エビと青菜の炊いたん

きんぴらごぼう

唐辛子とじゃこの炊いたん

農園直送じゃがいもコロッケ

鰯のしょうがと梅煮

その日の おばんざい弁当

日替わり弁当

●オープン日時

平成26年7月31日(木) オープン

10:30～営業しております。

●価格

手づくり惣菜 70 円～270 円

惣菜量り売り 175 円均一

お弁当 390 円～580 円

●アクセス

市バス「千本中立売」 下車 徒歩 西へ５分

市バス「北野天満宮前」 下車 徒歩 南東へ５分

※駐車場はございません。公共交通機関でお越しください。

日本食の知恵 健康和惣菜(なごみ) ながいきおまめ （店主：蔵立悦子）

営業時間 10:30～20:00 定休日 日曜日

〒602-8341 京都市上京区七本松通一条下ル三軒町 69-16 URL http://blogs.yahoo.co.jp/nagaikiomame

TEL 075-462-0151 携帯 090-3974-8947 E-Mail etsun3@bb.emobile.jp

～店主 プロフィール～

京都市内のホスピスを含む病院や老人施設で約 10 余年調理責任者を経験後、給食受託会社の指導員や調理インストラクターとして、京都市内を中心に病院等の給食施設での多数の新規立上げや調理指導に携わる。

退社後、治療食や療養食の調理経験とフードコーディネーターや食育インストラクター資格を生かし、数社のカルチャースクールと講師契約。2 年間に渡り「食育」や「食」に関連する講座及び料理教室の講師として登壇、現在に至る。