

ARMANI / RISTORANTE

“アルマーニ / リストランテ”

フードロス食材を使用した、クリエイティビティ溢れるメニューが登場

「アルマーニ / リストランテ」は、2021年3月23日(火)よりフードロス食材を取り入れたコースメニューの提供を開始いたします。アルマーニグループは、天然資源の責任ある使用、環境問題に真摯に取り組むことが、グローバル企業にとっての責務であると考えています。ジョルジオ・アルマーニ自身も環境問題に対して高い意識を持つデザイナーとして知られ「私は、環境問題は、誰にとっても深く関わりのあるものだと考えています。次の世代の未来は私たちの選択にかかっているという事実から目をそむけることはできません。また、持続可能性の問題には具体的な手法で取り組むべきであると考えています。」というメッセージをたびたび発信しています。

今回お届けするコースメニューは、FOOD LOSS BANKの協力のもと、食材自体に問題はないものの不揃い・規格外となった野菜や、新型コロナウイルスの影響により出荷先を失った食材など、廃棄される予定であった食材を調達し、全メニューに取り入れています。アミューズからデザートに至るまで、フードロス食材の個性を最大限に活かした、生命力と独創性溢れる料理を五感でお楽しみください。



アミューズ

見た目も愛らしいアミューズは、甘みと酸味のバランスが良い湘南ゴールドや春の山菜うい、ビスコッティにはピーズを練りこんだ軽やかな一品です。

・柑橘類



スパゲット 海の香り

パスタにはスモークしたカンパチを使用。昆布やワカメなど藻類のプランクトンパウダーが海の香りを引き立て、普段は使用しない部分を利用したルッコラのグリーンソースが見た目の美味しさもプラス。

・カンパチ、プランクトンパウダー



カカオ クリーム, ゼリー, グラニータ の
ヴァリエーション

カカオクリーム、カカオハスクのゼリー、白い綿の部分を利用したグラニータ、発酵させて作ったカカオのシロップなど、チョコレート作りの工程で捨てる部分を活かしたデザート。

・カカオ



トマトのヴァリエーション

色とりどりのトマトを使用した前菜は、湯むきをしたトマト、トマトのジェラート、トマトの皮を乾燥させた粉末、トマトのコンソメと、トマト尽くしの爽やかな味わいです。

・トマト



真鯛 グリーンピース ハーブソース

品質にこだわり丁寧に育てられた真鯛が主役の料理。ペコロスやグリーンピースが添えられ華やかな仕上がりに。真鯛の出汁に香り高いハーブソースをかけてお召し上がりがいただきます。

・真鯛



ホワイトアスパラ
サフランのベアルネーズソース

甘みのあるホワイトアスパラガスを存分に堪能いただける2品目の前菜。トッピングした海ぶどうの食感と塩味もアクセントに。

・ホワイトアスパラガス



柑橘

フレッシュの柑橘、ジュースを使ったゼリー、コンポートに仕上げたピール、白い綿の部分ピューレ状にして乾燥させたチップやスパイスなど、柑橘の魅力を余すことなく食べ尽くす一品です。

・柑橘類

LOSS FOOD MENU

7皿のコースメニュー(ランチ/ディナー) ¥10,000(税込・サ別)

- ・アミューズ
- ・トマトのヴァリエーション
- ・ホワイトアスパラ サフランのベアルネーズソース
- ・スパゲット 海の香り
- ・真鯛 グリーンピース ハーブソース
- ・柑橘
- ・カカオ クリーム, ゼリー, グラニータ のヴァリエーション
- ・カフェ プティフール



柑橘類 | 神奈川県 / あきさわ園

＜フードロス食材理由＞

- ・減農薬や無農薬により、形が不揃いだったり、見た目が悪くなり市場で販売ができない
- ・甘いみかんを作る為に間引いた摘果みかん。様々な活用をしても廃棄せざるを得ない



トマト | 滋賀県 / Farm Kei

＜フードロス食材理由＞

- ・飲食店の時短営業などが重なり、出荷ができなくなった



アスパラガス | 新潟県 / 飯塚農園

＜フードロス食材理由＞

- ・穂先の開き方や、枝の伸び方、傷、色味などが基準に達していない
- ・規定の長さに達しておらず、規格外と判断された



真鯛 | 愛媛県産「愛鯛」 カンパチ | 鹿児島県垂水市産「海の桜勘」

＜フードロス食材理由＞

- ・飲食店の時短営業などが重なり、出荷先がなかった
- ・コロナ禍により、飛行機が減便になり首都圏の出荷先を失った
- ・コロナ禍により、海外輸出ができなくなった



カカオ | マダガスカル産

＜フードロス食材理由＞

- ・チョコレートを作る過程で廃棄されていた部分

オフィシャル素材ダウンロードURL

<https://bit.ly/3sVTI6x>

【店舗情報】

店舗名 : アルマーニ / リストランテ

住所 : 中央区銀座5-5-4 アルマーニ / 銀座タワー 10階&11階

電話番号: 03-6274-7005

時間 : Lunch 11:30-15:00 (L.O.14:00) Dinner 18:00-23:00 (L.O.20:30)

【メディアお問い合わせ先】

ARMANI RISTORANTE PR事務局(株式会社TANK内)

TEL: 03-4330-4469 FAX: 03-5469-0680 E-mail: info@tankpr.jp

担当: 高本 070-3547-6321 / 富寄 070-3815-6247 / 尾崎 090-3714-2555

【FOOD LOSS BANKとは】

日本では、飲食可能状態で廃棄される「食品ロス」は年間で612万トンにのぼります。これは、世界中で飢餓に苦しむ人々に向けた世界の食糧援助量の約1.6倍に相当します。FOOD LOSS BANKは、コロナ禍によりさらに増加しつつあるフードロス問題を改善すべく、2020年に日本ガストロノミー学会協力のもと設立されました。フードロス削減とともに、フードロス食材の有効活用を皆様と共に考えていきます。