



2015.10.22

日本テレビ系列「news every.」にて、
JA全農直営和食レストラン「TOKIMEITE」が紹介されました。



ロンドンに本格和牛が上陸！日本の農畜産物の知名度を、もっと

みんなが生きやすい社会を手助けするというコンセプトのもと、毎日のニュースや情報を届ける番組「news every.」にて、ヨーロッパ初となるJA全農の直営和食レストラン「TOKIMEITE(ときめいて)」をご紹介いただきました。平成27年11月初旬、ブランドショップや高級料理店が立ち並ぶイギリス・ロンドン メイフェア地区にオープン。このレストランの売りは日本の農畜産物を使ったメニューであり、最大の目玉は“和牛”。昨年6月にEUが牛肉の輸入を解禁してから、和牛の販売拡大に取り組んできたJAグループの新たな挑戦です。



欧州人にもヒット！和牛をつかったさまざまなメニュー



平成27年10月末、招待客で大賑わいを見せたオープニングセレモニー。和牛を使った冷しゃぶやすき焼き、燻製たたきなど数々のメニューを提供し、関係者にお喜びをいただきました。実は、ヨーロッパの人は脂の少ない赤身肉を好む傾向にあります。そんな中、JA全農と連携してサシの多い和牛をロンドンで受け入れられる味・見た目へと変身させたのは京都の老舗料亭「菊乃井」の三代目店主・村田吉弘氏。平成26年の和食のユネスコ世界無形遺産登録に尽力した功労者のひとりでもあります。JAグループでは、「TOKIMEITE」を日本の農畜産物の発信基地の1つとして、日本の農畜産物のさらなる知名度アップと輸出拡大のきっかけとなることを目指します。

日本の文化と風土をコンセプトとした美しい店内

「TOKIMEITE」の内装をプロデュースしたのは、デザインオフィス「GLAMOROUS co.,ltd.」代表・森田恭通氏。日本はもとよりニューヨーク、ロンドン、カタール、パリなど海外でも幅広く活躍するデザイナーです。店内の照明には神聖な「火」をテーマとして神仏仏閣や神輿の装飾を用い、壁や床には「水」と「木」をテーマとする素材をつかって、豊潤さと温かみを表現。視覚からも日本の良さを感じられる店内となっています。

「TOKIMEITE」の公式HPはこちらから！

<http://www.tokimeite.com/> □

