

オタフクソース初のコンセプトショップ「Vege Love it !」 4月28日 広島県広島市「LECT」内にオープン ～野菜料理のおいしく楽しくヘルシーな魅力をおしゃれに発信～

オタフクソース株式会社(本社:広島県広島市、代表取締役社長:佐々木直義)は、このたび、“野菜”と“健康”をテーマにした初のコンセプトショップ「Vege Love it !(ベジラビット)」を、広島県広島市の「LECT」に2017年4月28日(金)にオープンいたします。

同店舗は、さまざまな野菜を使った新感覚のカラフルなお好み焼「ベジコ焼」をはじめ、当社のもづくりの原点として70年以上つくり続ける「酢」と野菜で作るデリなど、“野菜”と“健康”にこだわった、食べておいしく、見た目も楽しい野菜料理を提供します。店舗内にはガラス張りの「ソース工房」を設け、ベジコ焼にかけるソースや、ドレッシングを生野菜から製造し、手作りのオリジナルの調味料で野菜料理を味わっていただけます。ご家庭でも野菜料理に親しんでいただけるよう、一部製造したソースやドレッシングに加え、ピクルスなどの販売も行います。

当社は「食を通じて『健康と豊かさ』をもたらす」ことを使命とし、これまでも栄養バランスに優れたお好み焼を広める活動や、「らっきょう酢」や「ピクルスの酢」など、野菜専用の調味酢などの開発にも継続して取り組んでおり、さらに今期からは「Healthy」を全社のテーマに掲げています。同店舗は、お客様との直接コミュニケーションができる場として、食の楽しさを提供することを通して野菜や健康への関心を高めるとともに、これまで培ったノウハウやアイデアを活用し、お好み焼をはじめ自然のめぐみを生かして製造するソース、酢の栄養やおいしさなどを改めてお伝えします。また、お客様からいただく声を、商品開発などにも生かしてまいります。

■店舗概要

名称	Vege Love it ! (ベジラビット)
所在地	広島県広島市西区扇2丁目1番45号 1階専門店フードコート内
営業時間	午前10:00～午後10:00 (年中無休)
メニュー	ベジコ焼、ベジ焼そば、ベジガレット、スムージー、セットメニューなど
物販	ソース、ドレッシング、ピクルスなど
建坪	18.9坪
ホームページ	http://www.vegeloveit.jp (4月下旬オープン予定)

※席はフードコートをご利用いただきます。



▲「Vege Love it」とは、
Vegetable(野菜)+Love it !(好き!)

ガラス張りのソース工房や物販スペースも備えた店舗(イメージ)▲

■メニュー ～新感覚のお好み焼「ベジコ焼」で野菜をおいしく見た目も楽しく

ベジコ焼セットのほか、季節の野菜を使ったカラフルで多彩なメニューを、見て、選んで、食べてお楽しみいただけます。



ベジコ焼セット(税込950円)

5種類あるベジコ焼からお好きなものを3種類選べるセット(お酢デリ、サラダ、スープ付)。お酢デリも、「ピクルスの酢」など自社調味酢で味付けしたものから1つ、ソース工房で作るソースとドレッシングも1つずつ選べます。お好みでスムージーやデザートも付けることができます。

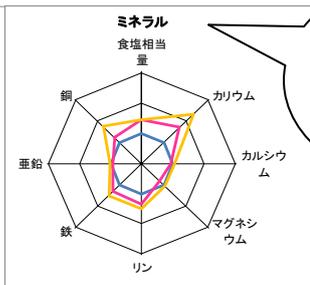
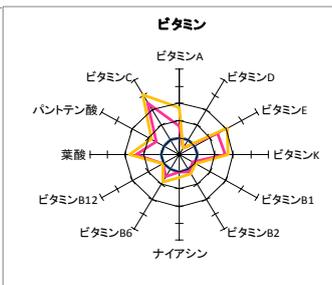
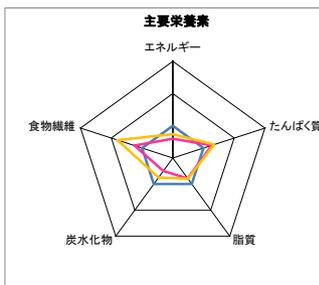


ドレッシング(上段)とソース(下段)は、店舗内のソース工房で生野菜からすべて手作ります。玉ねぎを飴色にじっくり炒めるなどこだわりの製法も取り入れ、調味料メーカーのノウハウと、手作りならではの良さを生かしたオリジナルです。

ベジコ焼セットを食べた時の栄養バランス(一例)

【30～40代女性の1日の摂取基準に対する充足率(%)】

— 1/3接種基準 — ベジコ焼セット — セット+スムージー



セット1食分で野菜が約250g。スムージーと合わせれば、ほぼ1日に摂りたい野菜の量に。



たんぱく質は適量を摂取でき、糖質と脂質を抑えてカロリーを落としたセット。ビタミンやミネラルも1食に必要な量をほぼカバーできる。

新感覚のお好み焼「ベジコ焼」

ベジコ焼は、畑から届いた「野菜(vegetable)」を、「四角いコート(court)」にギュッと詰め込んだイメージの、今までにないスクエアタイプのお好み焼です。粉はグルテンを含まない米粉を使い、野菜そのものの色や食感を残して焼きます。複数の野菜を選んで食べていただけるようコンパクトサイズに仕上げました。



※画像はすべてイメージ

■こだわり ～食材、製法にも工夫

- *メニューには、広島県産の野菜など、地場の野菜を積極的に取り入れます。規格外の野菜も使用し、食料廃棄の削減にも繋がります。
- *豊かな自然とおいしい水のある三原市大和町で、お多福グループのお多福醸造(株)が製造するまるやかな味わいの酢を使用。
- *和ハーブインストラクターの指導をうけ、日本古来の「和ハーブ」(ミツバ、春菊、大葉など)を用いたメニューを開発するなど、食材にも工夫しています。
- *スープは野菜の皮や芯からだしを抽出。ソースやドレッシングは、新鮮な生野菜からソース工房で手作りし、製法にもこだわるオリジナルの味です。

※店舗へ取材にお越しいただける際は、下記までご一報ください。