

平成23年2月16日

報道関係者各位

株式会社一の坊リゾート
専務取締役 高橋 弘行

NEWS RELEASE

ゆと森倶楽部「けやき食堂」
宮城県で第1号の「野菜ソムリエ認定レストラン」に

ゆと森倶楽部「けやき食堂」(ゆと森倶楽内、宮城県刈田郡蔵王町遠刈田温泉上の原128)は、2011年2月1日、日本野菜ソムリエ協会(東京都渋谷区)※1より、「野菜ソムリエ認定レストラン」※2の認定を受けました。宮城県で第1号、東北地方では山形県鶴岡市のアル・ケッチャーノに続いて第2号の認定となります。けやき食堂には、料理長の佐藤浩三、齊藤知洋の2名の野菜ソムリエシェフが在籍し、「食材王国みやぎ」の新鮮な食材を使用した「美と健康を考えたからだにいい食事」を通して、地元の生産者とお客様をつなぐメニュー開発に努めております。

また、来る2011年5月28日(土)・29日(日)には、全国初の「野菜ソムリエ取得合宿(仮称、主催:日本野菜ソムリエ協会)」がゆと森倶楽部にて開催されます。通常は、通学で7単位(14時間)必要な講義が2日間で終了できるだけでなく、生産者訪問などのオプションプログラム、および、朝のヨガ、森の散歩、エステなど、ゆと森倶楽部のアクティビティもお楽しみいただける充実の2日間です。

※1 日本野菜ソムリエ協会 <http://www.vege-fru.com/>
「日常的に食を楽しむる社会」「農業を次世代に継承できる社会」を目指して2001年に設立。食を通して生産者と生活者の距離を縮める活動を行っている。

※2 野菜ソムリエ認定レストラン
日本野菜ソムリエ協会が2007年より認定を開始。現在、全国102店のレストランが認定を受けている。

ゆと森倶楽部 <http://www.yutomori.com/>
「『蔵王の森』が作る美と健康の温泉宿」として「からだにいい食事」「適度な運動」「心のたのしみ」の「3つの大切」をテーマに、施設と食事はもとより、多様なアクティビティによる新たな温泉宿の形をご提案しています。

ゆと森倶楽部「けやき食堂」
けやき食堂は、宮城県産の食材を積極的に利用し地産地消の推進に取り組む「食材王国みやぎ地産地消推進店」に登録されています。肥沃な大地、豊かな森に育まれた蔵王高原野菜「土たれ九菜料理」を開放的な空間でお楽しみいただけます。

■本リリース・取材に関するお問い合わせ■

株式会社一の坊
営業推進本部 太田 倫子
Tel:080-1663-5236

Email:ota-michiko@ichinobo.com