

2019年2月26日
株式会社バイオ・マーケット
株式会社LITTLE LION

有機野菜の「バイオ・マルシェの宅配」、株式会社LITTLE LIONと共同で、 東京ミシュラン一つ星フレンチ・レストラン「クラフタル」大土橋真也シェフ監修のレシピ サイトをオープン

100%有機野菜の会員制宅配事業「バイオ・マルシェの宅配」を展開する株式会社バイオ・マーケット（大阪府豊中市 代表取締役社長：上野 正哉）は、株式会社LITTLE LION（東京都千代田区 代表取締役社長：川島 英嗣）と共同で、2019年3月1日、東京ミシュランの一つ星を持つ、フレンチ・レストラン「クラフタル」の大土橋シェフ監修のレシピサイト「Tales from Organic Farm」をオープンします。

大土橋シェフが、バイオ・マルシェの有機野菜の畑を訪ね、生産者と語りあい、郷土料理などの土地に根づく文化にも触れながら、現地から持ち帰った「野菜が育った土地の物語」をこめたオリジナル・レシピを創作します。バイオ・マルシェの有機野菜・有機加工食品を使ったレシピは、素材の独創的な組み合わせなど、シェフの個性を表現しつつ、家庭でも作れる「おうちレシピ」です。ウェブサイトでは、レシピのほかに、産地訪問の様子、レシピづくりのプロセス、厨房の様子なども掲載します。フレンチ・シェフから見た土地の個性、季節の素材への向き合い方、独創的な発想など、大土橋シェフの料理哲学や人柄が感じられるコンテンツです。レシピサイトは「バイオ・マルシェの宅配」サイト内に開設されます。

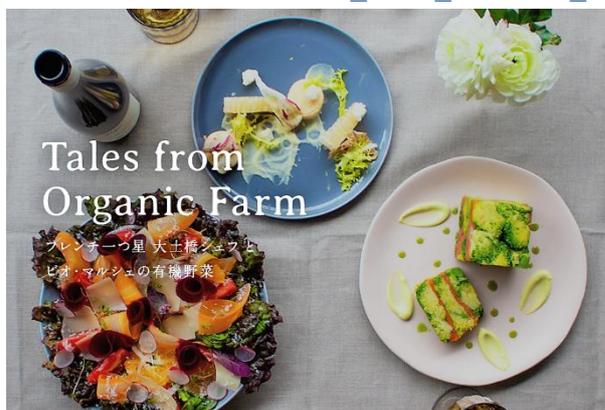
<レシピサイト概要>

サイトオープン日時：2019年3月1日（金）

サイト名：Tales from Organic Farm

フレンチ一つ星大土橋シェフとバイオ・マルシェの有機野菜

URL：https://biomarche.jp/tales_from_organic_farm



◆大土橋 真也 シェフ プロフィール

1984年1月、鹿児島県出身。高校卒業後に大阪の辻調理師専門学校、さらに同フランス校へ。帰国後「ザ・ジョージアンクラブ」「ジョエル・ロブション」を経て再び渡仏。パリの「サチュルヌ」での勤務を経て2013年に再び日本へ。「レストランアニス」を経て、2015年9月、東京・中目黒にレストラン「クラフトル」(CRAFTALE)をオープン。その後一年あまりで、33歳(当時)の若さで『ミシュランガイド 東京 2017』の一つ星に輝く快挙を成し遂げた。



◆フレンチ・レストラン「クラフトル」

住所: 〒153-0042 東京都目黒区青葉台1丁目16-11

電話番号: 03-6227-5813

URL: <https://www.craftale-tokyo.com/>

<会社概要>

■株式会社 ビオ・マーケット

代表者: 代表取締役社長 上野 正哉

住所: 〒561-0841 大阪府豊中市名神口1-8-1

設立: 1983年8月1日

事業内容: 有機農産物及び有機加工食品の企画開発・販売

資本金: 100百万円

URL: <https://biomarche.jp/>

■株式会社LITTLE LION

代表者: 代表取締役社長 川島 英嗣

住所: 〒102-0094 東京都千代田区紀尾井町3-12 紀尾井町ビル1F

設立: 2015年4月1日

事業内容: 飲食店舗運営

資本金: 6百万円

<レシピサイトに関するお問い合わせ先>

株式会社 ビオ・マーケット

直販事業部 首都圏宅配事業課 大木

電話番号:048-434-5420

<大土橋シェフおよびフレンチ・レストラン「クラフタル」に関するお問い合わせ先>

株式会社 LITTLE LION

担当:川島

電話番号:06-6533-8616(株式会社カフェ 社内)