



「間伐材」のフルコースを森の中で味わう1夜限りの饗宴 LIFULL Table Presents「地球料理 -Earth Cuisine-」 プロジェクト第一弾「Eatree Plates」を開催

株式会社LIFULL(ライフル)(以下LIFULL、本社：東京都千代田区、代表取締役社長：井上高志、東証第一部：2120)は、当社の飲食事業「LIFULL Table」による、LIFULL Table Presents「地球料理 -Earth Cuisine-」プロジェクトの第一弾として、2018年10月10日(水)に東京都奥多摩町にて「間伐材」を味わうレストラン「Eatree Plates」を開催しました。

LIFULL Table Presents「地球料理 -Earth Cuisine-」は、地球上でまだ光を当てられていない素材にフォーカスし、その素材を食べる事で地球のためになる、地球の新たな食材を見つけるプロジェクトです。

プロジェクト第一弾でフォーカスした素材は、日本全国の山や森で問題となっている「間伐材」です。杉などの香り豊かな木を原料に研究開発した特別なウッドパウダー、ヒノキや松等の木々をすべての料理に使用し、世界から注目を集める田村浩二シェフが美しいフルコースに仕立て、奥多摩の森の中で木々を味わう1夜限りの饗宴で招待客24名を楽しませました。

今回振る舞われたフルコースは、11/15(木)、11/27(火)、12/5(水)、12/6(木)、12/11(火)の5日間限定で、当社が展開する飲食店「LIFULL Table」(東京都千代田区)にてお召し上がりいただけます。

今後のLIFULL Table Presents「地球料理 -Earth Cuisine-」の展開にも、ぜひご期待ください。



スターリングシェフ：田村 浩二 (たむら こうじ)

開店わずか2ヶ月でミシュラン1つ星を獲得したフレンチレストラン「Tirpse」元シェフ。世界のベストレストラン50のDiscovery seriesアジア部門選出、ゴエミョジャポン2018期待の若手シェフ賞受賞。複数の事業を手掛ける事業家、経営者としても多方面に活躍。science株式会社 取締役、Tanpan.CO事業開発部 執行役員。

「Eatree Plates」の背景

日本は国土の約3分の2が森林であり、世界有数の森林国です。そのうち約4割を占める人工林においては、主に工業・建築用に適した木を育成するために、森林の成長過程で密集化する立木を間引く間伐という工程が必須となります。しかし近年、住宅着工戸数の減少を主な背景とした木材需要の低迷、輸入材との競合での価格の下落、人件費による経営コストの上昇により、林業の生産性が悪化。間伐が行われない森林や、間伐をしても木材を選び出さない「伐り捨て間伐」が発生している状況です。国からも、森林を適切に整備・保全するために間伐材の普及啓発を呼び掛け、間伐材を用いた製品を表示する「間伐材マーク」の周知、木質バイオマスへの流用等新たな利用方法の促進に取り組んでいます。

このたびの「Eatree Plates」を通して、間伐材を「食べる」という新たな用途を開発することで、食をきっかけに間伐材の重要性を伝え、日本の森林を守る取り組みの一助になりたいと考えています。





イベント概要 / レポート

イベント名 : 「Eatree Plates」
(LIFULL Table Presents
「地球料理 -Earth Cuisine-」第一弾)

日 時 : 2018年10月10日(水)16:30~18:30

場 所 : 東京都西多摩郡奥多摩町海澤付近

シェフ : 田村 浩二

参加者 : 招待客24名

サイトURL : <http://table.lifull.com/earthcuisine/>

鬱蒼と生い茂った杉の森のなか、幻想的にライトアップされた1夜限りの特別な野外レストラン。
招かれた参加者は、杉などの香り豊かな木を原料に研究開発した特別なウッドパウダー、ヒノキや松等の木々をすべての料理に使用した、田村浩二シェフによるフルコースを木々の香りを楽しみながら堪能しました。

コース「五感で感じる森林浴」、メニュー詳細

ヒノキとラベンダーのアンフュージョン

花々が咲きほころぶ草原を歩いていると、
深淵な森が姿を現した。
木々の香りに誘われ、思わず足を踏み入れた。



樹皮のスナック

生い茂る杉に、そっと手を添える。
森の脈動が、年月を重ねた樹皮から伝わってくる。



木と土のコンソメ

森の奥には大きな杉がそびえている。
根元には、森の命を育む泉が
とどまることなく溢れ出ている。



牡蠣のポシェ 杉とローズマリーのニョッキとともに

やがて泉は川へ、そして海へと続いていく。
森は海を守り、海は森を守っている。
命はすべて、つながっている。



鳩のロースト 薪仕立て

空を見上げると、鳥たちが舞っている。
彼らもまた、森に生かされ、森で命を紡ぐ住人である。



大地のブランマンジェ

森の出口に、辿りついた。
太陽が降りそそぎ、木々には果実が熟している。





「Eatree Plates」が LIFULL Tableで期間限定コースメニュー化



開催日：①11/15(木)②11/27(火)③12/5(水)④12/6(木)⑤12/11(火)
(平日のみ)各日とも2部制

<第1部> 18:00-20:00 <第2部> 20:00-22:00

※上記5日程すべて、田村シェフによるコース料理がお楽しみいただける予定です。
※上記予定は変更になる可能性もございます。

店舗情報：LIFULL Table

東京都千代田区麹町1-4-4 1F

東京メトロ半蔵門線 半蔵門駅 徒歩4分

東京メトロ有楽町線 麹町駅 徒歩7分

予約開始日：10月29日(月)特設サイトにて
限定予約受付開始

サイトURL：<http://table.lifull.com/earthcuisine/>

LIFULL Tableとは

東京都麹町のLIFULL本社に2017年4月オープン。

バランスのとれた食事やコーヒーブレイクが楽しめる空間を提供し「食」を通じて、一人ひとりの人生や暮らしをサポートする事業を行っています。

プロジェクト「地球料理 -Earth Cuisine-」では、「食」の既成概念を越え、無限の可能性を感じてもらうことで、自分の生きたいLIFEを改めて見つめ直してもらうきっかけを作りたいと考えています。

LIFULLとは

株式会社 LIFULL(ライフル)は、「不動産業界の仕組みを変えたい」という信念のもと、1997年に設立した住生活情報サービス運営企業です。主要サービスの不動産・住宅情報サイト「LIFULL HOME'S」は総掲載物件数No.1(*)。

住まいを中心に介護、インテリア、保険など周辺分野にも事業を拡大し、現在はグループとして世界57ヶ国でサービス提供しています。

LIFULLグループは、「あらゆるLIFEを、FULLに。」をコーポレートメッセージに掲げ、世界中のすべての人に、安心と喜びのライフソリューションを提供します。

※産経メディックス調査(2018.1.30)

本リリースに関するお問い合わせ先



Earth Cuisine PR事務局 担当：藤丸・山内・佐瀬

TEL:03-6277-6701 FAX:03-3584-7370

Email: info@ppoint.co.jp