

スピリチュアルの入口にもつながる食と自然への感謝 豊受オーガニクスレストラン

TOYOUKE ORGANICS RESTAURANT

第一次産業は私たちの燃料です。だから自給します。

自然を害さず、人を害さず、人を養うものづくりに徹し、

第一に安心安全、第二に栄養・ミネラルが豊富、第三に美味で美しい和食を提供します。

伊豆の自社農場で東京勤務だった若者たちが転動して野菜、穀物作りを始めました。豊受御古菌を使い落葉堆肥で土づくり。

そして在来種を自家採種した自然農栽培です。それから10年、野菜はもちろん、味噌、醤油、酢、酵素など自社製造するまでになっています。



▲カウンター正面の大釜で炊く黒米入り朝日米ご飯は格別の味



▶ランチメニューは「豊受のお野菜御前」写真、「旬の豊受野菜とお魚御前」、「週替わりお勧めランチメニュー」が人気。ほか3種類。小鉢ひとつ一つにも手をかけているのが伝わってきます。そして「ごちそうさま」と言いたくなる思いがフッとわいてきます

▲日本豊受自然農の由井寅子代表は日本ホメオパシー医学協会会長として自然療法ホメオパシーの世界的なセラピストであり日本における普及活動を行っています

▶オープンキッチンなので小川大生料理長の包丁さばきも味わえる



▼自然農の作物に加え、海の幸、山の幸も含め、和のオーガニックが味わえます



◀シェフお勧め自家製調味料
左から黒大豆みそ、生醤油、米麴、みりん糖、生ハーブ酵素&お酢



◀シェフお勧め自家製調味料
豊受米の生原酒
オーダーメイドのハーブカクテル、オーガニックビール、ハーブティーなどドリンクも楽しめる

レストランは、2019年春から小川大生（元ぎんぎ泥武士料理長）さんが料理長となり再開。

オーガニック食材を知り尽くしたベテランと豊受自然農の個性あふれる野菜たちとの共演がはじまりました。

豊受の野菜づくりからはじめから迷うことなく人と自然に害を与えない自然栽培で、「大自然への畏敬の念、日本古来からの神仏への信仰心、万物に感謝し社会貢献する愛情を育む農業です」と由井寅子代表。そのスピリットを注がれた野菜は母性と父性が調和したエ

ネルギーをもつ、味の際立つ滋味豊かなで映えます。

この日出てきた料理に「私たちの食卓によるこそいらっしやいました」と感謝するアイヌの民の言葉を思い出しました。



▲店内は明るく、オーガニックな和の料理を満喫されるお客様でにぎわいます



▲カウンター席があり、お一人でのお食事でも気兼ねなく利用できます



◀玄米を入ると左側がショップです。レストランで使っている野菜、お米から調味料まで販売しています。腸活発酵飲料絶品の豊園グルト

INFORMATION 豊受オーガニクスレストラン

営業時間 ●
ランチ 11:30~15:30 (L.O.15:00)
ディナー 17:00~21:00 (L.O.20:00)
定休日 ●月・火曜日 (祝日の場合は営業)
〒158-0096 東京都世田谷区玉川台 2-2-3
矢藤第3ビル 1F
TEL : 03-5797-3252
<https://youga-toyouke.gorp.jp/>