

2013年2月8日
シダックス株式会社

**全国約 800 の給食受託店舗・施設で、匠の味を体感！
道場六三郎監修の本格和食料理を提供
塩麴と「銀座ろくさん亭」の特製味噌チーズソースによる、新たな味の提案**

社員食堂や学生食堂、病院、工場、特養ホームなど多種多様な場所で給食サービスを提供しているシダックスフードサービス株式会社（東京都渋谷区：代表取締役社長志太勤一：以下シダックス）は、2013年1月28日（月）～3月15日（金）、全国約800の店舗・施設で、「シダックス料理人企画」～道場六三郎監修 オリジナルメニュー「鍋風 豚肉と根菜の煮物～特製塩麴チーズソース～」の提供を実施しております。

シダックスグループは、2012年11月から、和食の道場六三郎氏、四川料理の陳建一氏、イタリア料理の落合務シェフという日本の料理界を代表する3方と「シダックス料理人企画」を開始。グループ内の店舗・施設で、各料理人による監修メニューの提供や調理実演イベントを行うなど、食を通じて“高級化”と“エンターテイメント”の要素を取り入れた新たな試みを行っています。

今回、その一環として、道場六三郎氏にご監修いただき、トレンド食材である塩麴と、同氏が手がける和食料理店「銀座ろくさん亭」で使用されている特製味噌チーズソースをブレンドした、オリジナルメニュー「鍋風 豚肉と根菜の煮物～特製塩麴チーズソース～」を提供しております。本フェアを通じて、お客様に少しでも身近に、“匠の味” “本格和食料理”を体感していただきたいと考えております。

シダックスは“はぐくむ、大切なことのすべて”という基本理念に基づき、「安心・安全」で、美味しく楽しい「食」と、真心のこもった上質なサービスを提供することを通じて、お客様の健康創造に寄与し、健全な社会の実現を目指します。

「シダックス料理人企画」～道場六三郎監修 オリジナルメニュー

「鍋風 豚肉と根菜の煮物～特製塩麴チーズソース～」～概要

＜実施日＞

2013年1月28日(月)～3月15日(金)

※実施日は、各店舗・施設により異なります

＜実施店舗＞

全国約800の給食受託店舗・施設

＜実施内容＞

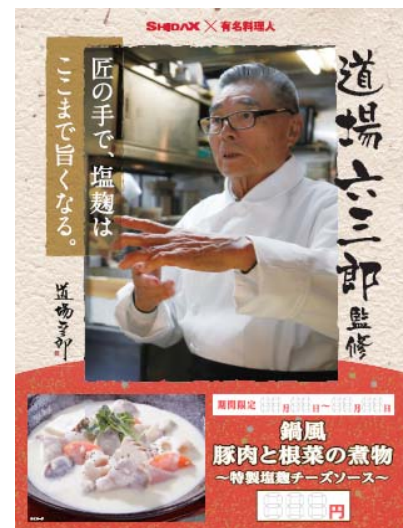
全国の給食受託店舗・施設にて、道場六三郎氏監修による、オリジナルメニュー「鍋風 豚肉と根菜の煮物～特製塩麴チーズソース～」を提供。

＜メニュー特徴＞

- ・ トrend食材である塩麴に、道場氏が手がける和食料理店「銀座ろくさん亭」で使用されている特製味噌チーズソース(チーズ、白味噌、牛乳、貝エキス、かつおだし、じゃがいもペースト)をブレンドして作られた、シダックスオリジナルメニューです
- ・ 豚バラ肉、根菜類(大根、にんじん、れんこん、ごぼう、しいたけ、かいわれ)がふんだんに盛り込まれています



鍋風 豚肉と根菜の煮物
～特製塩麴チーズソース～



ポスター

◆道場六三郎(みちば ろくさぶろう)

1931年石川県生まれ。19歳で料理人を志し、銀座「くろかべ」で修行を開始。神戸「六甲花壇」、金沢「白雲楼」を経て、1959年「赤坂常盤家」のチーフとなる。

1971年独立して和食料理店「銀座ろくさん亭」を開店。1993年からスタートした番組「料理の鉄人」(フジテレビ)では、初代「和の鉄人」として活躍、すべてのタイトルを手にした。

2000年銀座にプリフィックスを取り入れた新しいスタイルの和食「懐食みちば」を開店。2005年「現代の名工」(厚生労働省)、2007年「旭日小授章」(勲四等)を受ける。



以上