

2013年6月20日
シダックス株式会社

2大女性料理人とシダックス 外食(レストランカラオケ)事業と給食事業で新たな世界を開く ～青山有紀(京おぼんざい「青家」)、加賀田京子(Bistro あおい食堂)と契約～

フードサービスや公共サービス、教育からレジャーまで多種多様なサービスを提供する「健康創造企業」を標榜するシダックス株式会社(東京都渋谷区:代表取締役会長兼社長 志太勤一:以下 シダックス)は、2012年の3大料理人(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氏)とのコラボレートに続き、今年、青山有紀さん、加賀田京子さんの2大女性料理人と契約。女性をターゲットにしたメニュー開発や調理実演などのイベントを、全国のグループの店舗・施設で展開して参ります。

シダックスは「健康をつくる究極の基本食」である給食、「きれい・おいしい・うれしい」がコンセプトのレストランカラオケ、独創的な食事や空間を提供するスペシャリティーレストランで、常に「食」の新たな可能性を追求して参りました。

今回シダックスがコラボレートするのは個性的な2人の女性料理人。

青山有紀さんは東京・中目黒で、京おぼんざいの「青家」を営んでいます。日本古来の伝統食である「おぼんざい」、医食同源を体現する「薬膳」、女性に人気の韓国家庭料理のプロフェッショナルです。加賀田京子さんは東京・世田谷で「Bistro あおい食堂」を営むオーナーシェフです。「家族みんなで楽しめる」をコンセプトに、食材に徹底的にこだわったフレンチを提供しています。

今回、この2大女性料理人とコラボレートすることにより、「伝統」「美容」「家庭」といったコンセプト、女性ならではの感性と視点を活かし、より多くの方々にご提供できる素晴らしいメニュー開発や、楽しくためになる「食」イベントを行って参ります。

給食(フードサービス)では、店舗・施設での調理実演イベントの実施や季節ごとのメニューフェアと連動、レストランカラオケではランチの監修を行い、若い女性の視点からメニュー開発を進めます。

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。

青山 有紀 Yuki Aoyama

【プロフィール】

京都市出身。

大学卒業後、美容業界を経て、2005年京おばんざい屋「青家」をオープン。実家は1日1組限定料理屋を営み、母から受け継がれた京おばんざいと韓国家庭料理を提供するとともに、美容と薬膳の知識を生かしたスイーツなども開発している。

2011年には、京甘味処とお持たせの店「青家のとなり」をオープン。

料理レシピ本の出版、企業の商品開発、レシピ提供、カフェメニュープロデュース、講演会なども行っている。

国立北京中医薬大学日本校卒業。2010年国際中医薬膳師資格取得。



【著書】

「青山有紀の幸せ和食レシピ」「毒出し完全スープ」

「おうちで出来る簡単薬膳レシピ」「韓国温めごはん」「症状別 毎日の薬膳ごはん」

「週末京都」「青山有紀の韓国レシピ」「青山有紀のナチュラルスイーツ」

「薬膳で楽しむ毒出しごはん」「青山有紀のおばんざい弁当」「青家のごはん」

【京おばんざい屋「青家」】



目黒川のほど近くにある、築43年の民家を改装したどんつき一軒家の「青家」。昼間は誰もが利用できるカフェ、夜は会員制のおばんざい屋として「薬膳の食養生を基に、旬の食材を使った体に優しく美味しいおばんざい」という想いの基に営業。

(住所) 東京都目黒区青葉台 1-15-10

(電話番号) 03-3464-1615

(営業時間) 11:30～18:00(ランチ&カフェ)

18:00～24:00<ラストオーダー23:00>

(ディナー/会員制・紹介制)

(定休日) 月曜日

加賀田 京子 Kyoko Kagata

【プロフィール】

千葉県出身。

女子栄養大学卒業後、フレンチの道を志し、ロイヤルパークホテルに入社。8年間の勤務後、御殿場「アン・モンレーブ」を経て、1999年より東京・代官山のレストラン「誤時」エグゼクティブ・シェフに就任。和食の板長である弟の龍之介氏とともに、素材にこだわった上質で豊かな料理を姉弟で提供。

その後、2009年に「Bistroあおい食堂」をオープン。現在オーナーシェフとして腕をふるっている。

23歳のとき「トックドール料理コンクール」(23歳～30歳の部門)1位入賞。「料理の鉄人」(フジテレビ)にて陳建一氏と過去2度に渡り対戦し1勝1敗の実績を持つ。料理本や自らがプロデュースするプリンも発売している。



【著書】

「ママ料理人の簡単おうちごはん」

「かんたんスイーツ教室 覚えておきたいお菓子の定番」

【Bistro あおい食堂】



有機野菜や漁港直送の鮮魚を活かした料理がふんだんに味わえ、さらに誕生日会・記念日には手作りのバースデーケーキも。料理教室等、随時開催のイベントも楽しみの1つ。家族皆で寛げる居心地抜群のアットホームなお店。

(住所)東京都世田谷区代沢 3-1-15 マンション竜宮1F

(電話番号)03-5787-8820

(営業時間)11:30～17:30 / 土日祝 11:30～21:00

※ 平日はランチのみ、ディナーは事前予約の場合のみ営業、
土日祝はランチ・ディナーとも営業

(定休日)月曜日