

【リビエラ東京】免疫力を高め「五色を食べて自分の力で健康に」なる『リビエラの発酵食』の「おばんざい」を7月4日より販売。70年の伝統を受け継ぐ料亭「白雲閣」の味をご自宅で。五味五色、発酵、厳選食材で、身体の健康を考えた愛情の食

レストランやウェディング事業を展開する株式会社リビエラ(グループ本社:東京都港区 代表取締役社長:小林昭雄)は、料亭「白雲閣」開業から70周年を迎えたリビエラ東京(所在地:東京都豊島区西池袋)において、和食の基本である「五味」「五色」を活かし、日本古来の食文化「発酵」と厳選した食材にこだわり、「食べて健康に」をコンセプトとした『リビエラの発酵食』の「おばんざい」と「お弁当」を販売します。免疫力を高め病気を予防する効果が期待される発酵食を軸に、健康な身体を作る美味しい食の文化とライフスタイルを提案します。

**■背景とこだわり**

開業以来リビエラの料理は、安心安全で美味しい料理を届けるために、地産地消や産地直送、厳選した旬の食材、循環型農法で料理人自ら野菜を育てながら、調理場内で一つ一つ丁寧に調理し、和食の基本を崩さずこだわりの食の提供を行ってきました。「身体は食べたものでできている」という言葉通り、健康と食は切り離せない関係です。旨味を引き出し過度な味付けをせず、手間暇を惜しまず人の手で作るのは、食べる方の健康を願ったリビエラのこだわりです。

健康な身体づくりが大切な with コロナ時代だからこそ、「食べて自分の力で健康に」なってほしいと『リビエラの発酵食』を販売します。

■「リビエラの発酵食」概要

「リビエラの発酵食」を、7月4日(土)より販売します。

自家製塩麹や醤油麹などの発酵食品を軸に、5色の旬の食材を用いたバランスの取れたレシピで「おばんざい」に仕上げました。発酵食には、素材の旨味を引き出し、栄養価を高め、腸内環境を整え、免疫力を高める効果があります。ご家庭や贈答品として健康な身体づくりにもお役に立ててください。

■販売概要

名称 : リビエラの発酵食

販売期間 : 2020年7月4日(土)より毎週土日開催
11:30~13:30(商品がなくなり次第終了)

金額 : 一品500円(税込)~

販売場所 : リビエラカフェ グリーンスタイル
東京都豊島区西池袋5-9-1 リビエラ東京内

アクセス : JR山手線・埼京線・高崎線、宇都宮線、西武池袋線、東武東上線、
東京メトロ副都心線・丸の内線・有楽町線「池袋駅」西通路C3出口から徒歩1分

■販売内容

・おばんざい 500円(税込)~

(ゴーヤとみょうがのお浸し・ドライトマトとごぼうのきんぴら・人気のリビエラカレー他)

・お弁当 1,000円(税込)

※レジ袋をご用意していないため、当日はエコバッグや保冷袋などご持参をお願いします。

※発売終了時期のお問い合わせ

【本件に関するお問い合わせ先】

報道関係 : 株式会社リビエラ/PR担当 : 内藤 [TEL:03-5474-8120](tel:03-5474-8120) E-mail:pr@riviera.co.jp

お客様 : リビエラ東京/担当:高濱

[TEL:03-3981-3231](tel:03-3981-3231)

TEL : 03-3981-3233

リビエラ東京 Instagram : https://www.instagram.com/riviera_tokyo/

リビエラ東京 Facebook : <https://www.facebook.com/rivieratokyo/>



■リビエラ総料理長 岡野 信司

「日本料理・蝶や」・「ホテル離宮」にて修行を積み、1950年開業料亭「白雲閣」より続く「リビエラ東京」の副料理長に就任。リビエラ逗子マリーナの料理長を経て、国内の「リビエラ」の調理場を束ねる総料理長に就任し現在に至る。伝統的な日本料理の技法を基本としながらも「和」の枠組みにとらわれず、世界各国のテイストを融合し、国内外のお客様から高い評価を受けています。

■リビエラ東京

ターミナル駅である「池袋駅」西通路C3出口から徒歩1分、立教大学前。1950年創業、前身となる料亭「白雲閣」から続くおもてなしと伝統の味わいで人々の集いの場を提供し続け、2020年に70周年を迎えました。築70年、木造建築の地下1階地上3階には、3つの大バンケット(170㎡以上)と3つの中バンケット(70㎡以上)、5つの個室、滝が流れ緑豊かな庭、レストラン、カフェがあり、宴会、接待、会食、展示会、ウェディング、ジャズライブハウスなど、さまざまな用途でのご利用に定評があります。

公式サイト : <https://www.riviera.co.jp/banquet/index.html>

所在地 : 東京都豊島区西池袋 5-9-1

TEL : 03-3981-3233

■株式会社リビエラについて

株式会社リビエラは1950年、前身となる「白雲閣」の開業以来、日本ならではの細やかな心遣いを大切に、積み重ねてきた伝統と格式を守りながら、東京都池袋、青山、神奈川県逗子、三浦の4拠点において、ブライダル、レストラン・カフェ7店舗、MICE・宴会等、飲食事業を営んでいます。現在「リビエラ東京(池袋)」「リビエラ逗子マリーナ(逗子)」「シーサイド リビエラ(逗子)」「リビエラシーボニアマリーナ(三浦)」を展開しています。また湘南ビーチFMとタイアップのジャズライブ、地元店舗とタイアップしたマルシェなど各種イベントを企画・運営しています。リビエラ逗子マリーナ(神奈川県逗子市)においては、全11室のスマールラグジュアリーホテル「マリブホテル」および、日本初上陸となるレストラン「マリブファーム」を開業し、開業を機に滞在型マリーナリゾートへ生まれ変わります。事業展開と同時に、「リビエラ未来創りプロジェクト」を通し、国連の持続可能な開発目標(SDGs)を推進しています。

公式サイト : <https://www.riviera.co.jp>



【本件に関するお問い合わせ先】

報道関係 : 株式会社リビエラ/PR 担当 : 内藤 TEL:03-5474-8120 E-mail:pr@riviera.co.jp

お客様 : リビエラ東京/担当:高濱

TEL:03-3981-3231