

100%オーガニック！

自社農場の有機野菜で作る、自分好みのFarm to ボウル

「シナグロ オーガニックサラダ&カフェ」

2017.5.29
OPEN



オーガニック食品や健康補助食品を扱う薬糧開発株式会社（本社：神奈川県横浜市 代表取締役：河野 司）が運営するオーガニックレストラン『CINAGROシナグロ』は、自社農場で採れる野菜をはじめ、全国の有機契約農家から仕入れる100%オーガニック野菜で作るファーム・トゥ・ボウルが楽しめる新業態店舗『CINAGRO ORGANIC SALAD & CAFE シナグロ オーガニックサラダ&カフェ』を5月29日、丸ビル地下一階にオープン致します。

CINAGRO
ORGANIC SALAD & CAFE



オーガニックをもっと美味しく、もっと楽しく。

100%有機野菜のサラダアイランドから、お好みの野菜を選んでカスタマイズ！



新鮮なオーガニック野菜の美味しさをもっと知っていただきたい。そんな思いから『シナグロ オーガニックサラダ&カフェ』では、“オーガニックをもっとおいしく、もっと楽しく”をコンセプトに、埼玉県羽生市にある自社農場から届く自社野菜をメインに、全国の有機農家から仕入れるオーガニック野菜を使用したファーム・トゥ・ボウルを提供致します。



サラダボウルは2サイズ。レギュラーサイズ(¥880)・スモールサイズ(未定)のボウルにお好きな野菜をサラダアイランドからご自身でお取り頂くスタイルです。

ドレッシングはシナグロならではの自家製ドレッシング。落合農園より届くフレッシュハーブをふんだんに使った爽やかなドレッシングをはじめ、有機バルサミコのオリジナルマヨネーズや黄金色に輝くフルーティなホワイトバルサミコのドレッシングなど、常時5種類をご用意しています。

■ テイクアウトサラダも100%オーガニック&豊富なラインナップ

時間の無い方へおすすめなのは、テイクアウト用サラダ。メインディッシュが入った食べごたえ十分のCINAGRO Today's Special(¥880)をはじめ、ビーガン対応のオールベジタブル(¥680)やグリーンライト(¥300)など、全5種類をご用意しております。他にも100%オーガニックにこだわったお弁当を7種類(¥580~)販売し、女性はもちろん男性にもご満足いただけるラインナップです。



■ カフェメニューも充実!こだわりの単一品種。3か国の有機シングルオリジンコーヒー



サラダの他にもシェフ特製のフードメニューもご用意しています。中でも是非お召し上がりいただきたいのはモチモチの薄焼きパンで具材を包んで食べるイタリアの郷土料理ピアディーナ(¥800)です。店舗で焼き上げる自家製の生地はオーガニック小麦の香りが際立ちます。

さらに、シナグロのもう一つのこだわりは、コーヒー豆の個性をダイレクトに味わう、単一産地にこだわった有機シングルオリジンコーヒーです。有機農園としての認定を受けるために厳し

い基準をクリアした世界中の豆を選びすぎり、じっくりと丹念に焙煎しました。シナグロでは3か国のコーヒーを月替わりでご提供致します。1,300m級の高地で生産された最高グレード「SHB」のグアテマラ産のコーヒーは芳醇な香りと甘み、良質な酸味と豊かなコクをお楽しみいただけます。他にも、ナッツを感じさせる風味が特徴のすっきりとしたバランスのとれたコロンビア産や柔らかな酸味と適度な苦みと香りがあるブラジル産など、全てお試しいただきたい自慢のコーヒーです。

店舗概要

- 名称: CINAGRO ORGANIC SARAD & CAFE(シナグロ オーガニックサラダ&カフェ)
- 住所: 東京都千代田区丸の内2-4-1 丸の内ビルディングB1F
- 開店: 2017年5月29日(月) ■ 客席: 20席
- 営業時間: 平日・土 11:00~21:00、日・祝 11:00~20:00
- 定休日: 無休(但し、1/1及び法定点検日は除く)
- URL: <http://www.cinagro.jp/>

会社概要

- 名称: 薬糧開発株式会社
- 住所: 神奈川県横浜市西区みなとみらい二丁目3番5号 クイーンズタワーC-19階
- 代表取締役: 河野 司
- 事業内容: 健康補助食品の企画・開発・販売、オーガニック食品関連、レストラン運営など

取材依頼・お問い合わせ先

薬糧開発株式会社 担当: 山田 朱音(やまだ あかね)
TEL: 045-872-5966 E-mail: a-yamada@yakuryo.co.jp