

Naturale 商品紹介



Naturale は持続可能な開発目標 (SDGs) を支援しています

ジビエ肉

適切に処理された、養老山脈の天然産を使用しています。

私たちは鹿肉を使用することで、フードロス問題や環境問題の改善に関係があると考えております。

岐阜県の平成30年度農作物鳥獣被害額は約2億2千2百万円でした。「農作物が荒らされるからフードロス問題が発生している」もちろんそれもロスですがそれだけではなく、せっかく捕獲した鹿肉等のジビエ肉を食品として食べられているのが10数%程度と、せっかくいただいた命を無駄にしているから。「もったいない」他の食肉よりも使われている部位が限定される傾向があることも、「もったいない」と思います。

使われない肉や骨などを使用した商品を販売することによりそのような問題を知ってもらい、「エシカル消費」という考えが広まれば幸いです。

※エシカル消費とは“地域の活性化や雇用なども含む、人や地球環境、社会に配慮した消費やサービス”のことを指します。



VEGE+ GELATO

イタリアンのオーナーシェフ時代の経験を活かし、オーガニックな農家さんからいただいたお野菜の香りを感じるオリジナルジェラート。百貨店ギフトにも採用されている特別なジェラートです。

「SOY MILK」ベースジェラートは牛乳、卵を使わない植物由来のオーガニックベジジェラート。豆乳やココナッツミルク、野菜などにオーガニック素材をふんだんに使用。牛乳や卵アレルギーが気になる方やベジタリアンの方にもおすすめ。ローカロリー、コレステロールフリーはダイエット女子の強い味方。

「FRESH MILK」ベースジェラートには岐阜県探査部で100年以上続く棚橋牧場様のパステライズ製法ミルクを使用。しっかりと甘みを感じるミルクを生かしながら、アグロフォレストのコーヒー豆を使った濃厚ジェラート。



海津の自然派ミネストローネ

スマイルふぁーむさんの海津トマト、岡田農園さんの旬のお野菜を中心にカボチャやピーズ、キャベツやキノコなど常時15種類ぐらいの野菜を使用することで味に深みを出します。

Naturaleのミネストローネはリストランテ時代の人気の定番スープ。百貨店等でのポップアップ出店でも大変人気があり、期間中毎日のようにお見えになるお客様もみえるほど。

私自身も優しい野菜の甘みにホッとでき、いろいろな野菜を使用しておりますので飽きも来ず毎日のように飲んでいきます。



鹿ボーンブロス

「古代から伝わるスーパースープ」

飲み方はいたってシンプル。
おすすめは毎朝一杯、ゆっくりとボーンブロスを飲むことです。コーヒーを飲んでいる方は、コーヒーの代わりにどうでしょうか。1日100ccを目安に毎日飲むことにより腸内環境が改善され、各種疾患の改善や疲労回復、便秘の改善、アンチエイジングなど様々な効果が期待できます。

サステイナブルな農業畜産業、食文化の継承などの観点からもジビエの活用法を考え、猟師さんからも骨の活用法を相談されていましたが、イタリア料理のブロード（ブロス）にたどり着きました。

Naturaleでは安心安全な天然鹿の骨を使うことはブロード（ブロス）を作る上での大切な条件と考えていますので、自然の中で駆け回った健康な鹿は、抗生剤等の薬剤や不自然な飼料を使用していないのでその点においても理にかなった食材です。また、他の食肉に比べると活用されている部位が少なく“もったいない”も現代のジビエ料理に関しては問題もありません。

その他香味野菜等に関してももちろん農薬を使っていないものを使用しておりますので安心ください。



PASTA Sause

ジビエや川魚、岐阜県海津の岡田農園、スマイルふぁーむさんのお野菜を詰め込んだ自然豊かな岐阜県西濃地区、海津の匂を3種類のパスタソースにしてギフトパッケージにてお届けいたします。

小さなお子様を持つパパ・ママなど忙しい方々にも便利なソース。
お好みのパスタをゆで上げ温めたソースを上からかければこだわりの食材の本格パスタがご家庭でお楽しみいただけます。

すべて無添加・化学調味料不使用でお作りいたしておりますので、産後ファミリーへのお祝いにもお勧めです。



商品プロデュース

海津をはじめとした岐阜県を中心に、すぐお隣の三重県や、愛知県などの素敵な素材を、様々な作り手さんとの新しい出会いから生まれるGOTISOに。

Naturaleのフィルターを通しながらご希望に沿うようにご相談させていただき、商品開発のお手伝いをさせていただきます。

魅力ある地域の食材の新発見・再発見で、お客様の食が豊かになることを願います。

