

山陽新聞

岡山産食材の和食店

クラカコーポレーション

倉敷・美観地区に18日

カット野菜製造・販売のクラカコーポレーション(倉敷市西中新田)は18日、同市美観地区に岡山産食材にこだわった和食料理店「ゆうなぎ倉敷本店」をオープンする。県内の女性農業者でつくる「おかやま農業女子」が生産した食材を使ったメニューも出し、活動をPRする。

約1億円を投じて同

カット野菜製造・販売のクラカコーポレーション(延べ約420平方メートル)を改装し、加工場を備えた厨房などを整備。岡山名物のサワラやマグコを客の前でわら焼きにするほか、連島レモンや黄ニラといった県特産野菜を使ったメニューを提供し、県内メーカーが醸造した地酒も取りそろえる。農業女子との協業は農林中央金庫岡山支店(岡山市北区磨屋町)が仲介した。10月中旬に倉敷市内で商談会を開き、レストランがかなり近い平飼いで生ませた卵や高糖度のミニトマトなど4品を食材として取

客席は1階と2階の計160席。夜の平均客単価は約5千円の想定で、年間2億4千万円の売り上げを目指す。富本尚作専務は「食材全体で県産比率60%以上を目指す。観光客が集まる美観地区で岡山の食をしっかりとアピールしたい」としている。(久万真毅)



開店に向け料理を試作する「ゆうなぎ倉敷本店」のスタッフ

食と農