

食材豊かな弥彦に、土地をまるごといただく 大人のためのレストランがオープン

プラスチックメーカーJEJアステージが、地元食材にこだわったレストラン「…and F」を弥彦（西蒲原郡弥彦村）にオープン

新潟県三条市に本社を置くプラスチック製品のメーカー、株式会社JEJアステージ（本社：新潟県三条市西本成寺2-28-12）は、地元食材にこだわったレストラン「…and F（アンドエフ）」を、9月14日（月）、弥彦にオープンします。

弥彦は、越後一宮である彌彦神社があり、神聖で静かな雰囲気が漂うと同時に、コメ、野菜、果物、魚介など食材の宝庫です。弥彦山麓に広がる広大な田畑が、日本一と名高いコシヒカリやブランド野菜、ブドウやル レクチエなどの果物を生み出し、近隣には魚のアメ横と呼ばれる寺泊漁港もあります。さらに酒造メーカーでは地元の米やブドウを使った日本酒やワインも醸されています。こうした豊かな大地の恵みを見つめ直し、「料理」という形にしてお届けしたいと、…and Fが誕生しました。テーマは「テロワール」。土地ならではの風土や歴史、自然が生み出す独自の味わいや個性を、一皿一皿に凝縮させて提供します。「弥彦テロワール」ともいえる大地とアイデアの掛け合いをお楽しみください。

空間デザインは、グレージュの色味をベースに、アールや間接照明を取り入れ、シックで上質なホテルラウンジの雰囲気。神社参拝の前後のランチに、ちょっと特別な日のディナーに、日常から少し離れて、静かで贅沢な時間を過ごすことができます。メニューは、風味豊かな弥彦産小麦を使ったパスタやピッツァ。地元の酒造会社やワイナリーがつくるクラフトビールやワイン、日本酒とペアリングして、豊かな土地をまるごと味わってください。



…and F

新潟県西蒲原郡弥彦村弥彦3344
tel 0256-77-9108 <https://andf.co.jp>