

2023年6月16日

報道関係者各位

ヴィーガンレストラン「菜道（さいどう）」×植物性チーズ*¹「Violife（ビオライフ）」
8月14日(月)～8月26日(土)の期間限定で
コラボメニュー「プラントベース チーズカツカレー」を提供

～  「食べるサス活」プロジェクト開発メニュー ～

*1 乳製品のチーズではありません

株式会社 J-オイルミルズ（東京都中央区、代表取締役社長執行役員:佐藤 達也 以下当社）は、ヴィーガンレストランの「菜道（さいどう）」（東京都目黒区、シェフ: 楠本 勝三）において、植物性チーズの「Violife（ビオライフ）」シリーズを使用したコラボメニュー「プラントベース チーズカツカレー」が期間限定で提供されることをお知らせいたします。本メニューは、6月5日に当社が始動したプロジェクト「食べるサス活」において楠本シェフに考案いただいたもので、提供期間は8月14日から26日を予定しています。



×

Violife
100% Vegan

左から、ヴィーガンレストラン「菜道」で提供されるコラボメニュー「プラントベース チーズカツカレー」（コース料金*+660円（税込））、植物性チーズ「Violife 植物生まれのチーズ シュレッド チェダータイプ」、「Violife 植物生まれのチーズ シュレッド モッツアレラタイプ」（オープン価格）、「Violife 植物生まれのとろけるスライス チェダータイプ（業務用）」

*ランチコース 2,970円（税込）、ディナーコース 3,300円（税込）～

◆楠本 勝三シェフのコメント

『チーズカツは、クオリティの高いビオライフのスライスチェダータイプをプラントベースカツに挟んだもので、豚肉や鶏肉のカツに比べ、チーズの美味しさが際立つカツになっています。また、プラントベースカレーで作りづらいコクの部分は「Violife」のモッツアレラタイプをカレーソースに溶かし込むことで補っています。チーズソースには香りと色味を活かすためチェダータイプを使用し、カレーソースの上にトッピングしました。チェダータイプとモッツアレラタイプの2種類のチーズでさらなるコクを生み出しています。』



<楠本 勝三シェフ プロフィール>

1975 年生まれ、岡山県出身。調理師専門学校卒業後、都内ホテル、レストランでフランス料理修行経験を積むが、繊細な味わいに魅かれ和食に転向。いくつかの和食の店でさらに研磨を積み、フレンチの要素を取り入れた独自のスタイルを確立、2010 年から都内の会員制和食店に料理長として迎えられ 9 年間都内会員制レストラン店主歴任。2019 年 2 月に株式会社 Funfair 入社、ヴィーガンレストラン「菜道 (さいどう)」、マレーシア「Samurai Ramen Umami Premium」のメニュー監修を担当。菜道を開店してからは、世界中から訪れるインバウンド客が途絶えず、世界中のヴィーガン、ベジタリアンに最も利用されているレストラン情報サイト

「HappyCow (ハッピーカウ)」で世界 1 位を獲得した。2022 年 4 月発表の「VEGAN AWARDS 2022」ではカフェ・レストラン賞を受賞。2022 年 5 月開催のグルメフェス「Tokyo Tokyo Delicious Museum」では、出店シェフを代表して小池 百合子 東京都知事とともにオープニングセレモニーに出席。2023 年 1 月には、外務省が設置した対外発信拠点「ジャパン・ハウス ロサンゼルス」にてポップアップレストランを展開。ヴィーガンをはじめ、宗教、食物アレルギーなど、フードダイバシティ対応の実現に向けて国内外で活動を行っている。2023 年 2 月より「東京観光大使」を拝命。

■ヴィーガンレストラン「菜道」について

東京 自由が丘に 2018 年にオープンした「菜道-saido」は肉・魚介などの動物由来食材や、うま味調味料、精製糖、五葷(にんにく、にら、らっきょう、あさつき、ねぎ/たまねぎ)をレシピに一切使わない「フードダイバシティな新解釈の和食」を提案するコンセプトレストランです。美食同源をコンセプトにした“ジャンクな”ヴィーガン和食の世界をご堪能いただけます。



<基本情報>

大変盛況で予約が取りづらい状況のため、お早めのご予約をお勧めいたします。

- ・店名： 菜道
- ・ジャンル： オーガニック、日本料理、カフェ
- ・住所： 東京都目黒区自由が丘 2-15-10 A&D ハウス
- ・交通手段： 自由が丘駅から徒歩 5 分、自由が丘駅から 222m
- ・営業時間： 昼 12:00 ~ 15:00 (14:00)、夜 18:00 ~ 21:00 (20:00)
※ () 内の時間はラストオーダーの時間です。
- ・定休日： 水曜定休日
- ・予約： 03-5726-9500
- ・公式サイト： <https://saido.tokyo/>

■植物性チーズ「Violife（ビオライフ）」シリーズについて



「Violife（ビオライフ）」は、世界有数の一般消費者向けプラントベースフード企業であるアップフィールド社が展開する、プラントベースチーズ（植物性チーズ）のリーディングブランドです。日本では当社が2021年9月より関東地方の1都6県で発売、2022年2月よりAmazon マーケットプレイスで発売、3月には全国発売へと拡大。その後もラインナップの充実を図っています。

乳やナッツを使用せずココナッツオイルを主原料とし、豊かな風味とコクが引き出すおいしさが特長のプラントベースチーズです。乳製品のチーズよりカロリーおよび脂質が10%低く（当社調べ）、国が定めたアレルギー物質（特定原材料等）28品目不使用で、“みんなが楽しめるおいしさ”を追求しました。ヴィーガン・ベジタリアンの方だけでなく食物アレルギーをお持ちの方や健康志向の方からも高い評価をいただいています。

また「Violife（ビオライフ）」のブランド名は、ギリシャ語で「生命」を意味する「Vios」（ビオス）に由来します。アップフィールド社の子会社であるアリビア社(Arivia S.A.)は、ギリシャを拠点に1990年代より20年以上にわたり3,000以上のレシピ、200以上の製法を研究・テストし、2013年にViolife（ビオライフ）を開発。おいしさを追求し、乳原料不使用の100%ヴィーガンの製品をお届けしています。

■J-オイルミルズについて

株式会社J-オイルミルズ（東証プライム市場、証券コード2613）は2004年に製油業界の3社が統合して誕生した、味の素グループの食用油メーカーです。JOYL「AJINOMOTO オリーブオイル」をはじめとする油脂製品を主力とし、特に業務用油脂では高いシェアを誇ります。マーガリン類、油糧（ミール）、スターチ、機能性素材など幅広い事業を展開しており、プラスチック使用量を6割以上*削減した紙パックの食用油「スマートグリーンパック®」シリーズや植物性チーズ「Violife（ビオライフ）」、CFP(Carbon Footprint of Products)マークを取得した業務用の長持ち油「長徳®」シリーズなど、植物由来の原料から価値を引き出し「おいしさ×健康×低負荷」の実現を目指しています。詳細については <https://www.j-oil.com/> をご参照ください。* 当社計算。従来のプラスチック製の同容量帯容器と比較した場合。

＜本件に関する報道関係者のお問い合わせ先＞
株式会社J-オイルミルズ コーポレートコミュニケーション部 広報グループ
Tel：03-5148-7103 E-mail：pr@j-oil.com

＜家庭用マーガリン・Violife に関するお客さまのお問い合わせ先＞
株式会社J-オイルミルズ お客様相談室 TEL：0120-936734
受付時間 平日 9:30～12:30、13:30～17:00
（土・日・祝日・当社休業日を除きます）
お問い合わせフォーム：<https://faq-j-oil.dga.jp/form/contact.html>