

「食材」を「食財」に変える、新たな価値創造を。

エブライホーミイホールディングスは今秋、農家と連携した
新業態レストラン「LASORA(ラソラ)」を9/1にオープン致します。

「LASORA(ラソラ)」でご提供する食材は、「自社農場」と「契約農家」から仕入れた野菜。

毎日同じ料理をご提供するのではなく、その日に入荷した食材(野菜)をベースにメニューを決めて、
本当に“新鮮”で“美味しい”料理をお客様にご提供していくことのできる新しい形の飲食店です。

私たちエブライホーミイホールディングスは、

「食材を無駄にしない」「生産者の収入を増やす」

という二つの想いから、既存の農産物流通の壁を破る挑戦“もったいない野菜・魅力再生プロジェクト”を始動。

“食の未来”を変えていきたいと考えています。

例えば、「規格外」「小ロット」により、これまではあまり市場に流通することのなかった希少なものや、
市場評価の低いものも、全量買い取り、グループの持つ「スーパー」「外食」「宅配」など、
多様な販売チャネルを活用することで“価値”を変革し、お客様にご提供。

一次産業従事者(生産者)の収入増に繋げるなど、相互メリットが享受できる関係構築を目指します。

この度オープンする予定の「LASORA(ラソラ)」も、そんな私たちエブライホーミイホールディングスの取り組みの一つ。
生産者と消費者の架け橋となることで、地域社会に貢献できる新しい形の飲食店を目指していきます。

この取り組みは各メディアからも注目を集めており、

“次世代へ向けた新たな取り組み”という形で様々なメディアに取り上げて頂きました。

今後は、野菜以外にも精肉、魚介なども視野に入れ、

イタリアンの他、天ぷらや中華、フレンチなど、新しいジャンルへの挑戦を続けていきます。

「食材」を「食財」に変える。

私たちの歩みにご期待ください。

■新店舗概要

店舗名 : イタリアンベジ「LASORA(ラソラ)」

住所 : 広島県広島市南区宇品西3-8-36

座席数 : 約100席 駐車場:80台(共同)

営業時間 : 11:00~24:00(予定)

