



## はるのTERRACE

### 高知野菜を使った野菜メニューが充実! 家庭でも楽しめるオリジナル商品にも注力

遠くからでも目に付くオシャレな外観、ガラス張りの店内は明るく開放的で、リラックスしながらランチが楽しめる。「はるのTERRACE」は、「見て、食べて楽しいもの」をコンセプトに、どのメニューも目に楽しく口にする前かがワクワクしてしまう。ランチタイムには、併設のペーカリーショップで作る焼ききたてのパンが楽しめるのも嬉しい。

#### (Q1) 地産地消の取り組み状況はいかがですか？

農家から仕入れた野菜をそのまま売ればもちろん地産地消に繋がりますし、新鮮な野菜が食べられるということでもお客様にも喜んでいただけたと思います。ただ、それだけではどうしても狭い範囲での需要と供給になってしまうこともあり、地産地消には変わりないのですが、それではある一定のラインを超えるのが難しいような気もします。



そこで、店内では地場野菜を使った美味しい料理を提供することをベースとしながらも、一方で加工品の販売を行い地産外商にも繋げていきたいと思っています。

旬の野菜とカレーのコクがマッチした人気メニュー「季節の野菜カレー」(880円)は、ぜひ食べておきたい一品。



周囲は畑が広がる静かな環境なので、開放感のある店内でゆったりと寛ぐことができる。

#### 店舗情報

所在地	〒781-0303 高知市春野町弘岡下2869-1	目印となる 最寄りの施設	春野運動公園
電話番号	088-850-3113	FAX番号	088-850-3114
Eメール	terrace@circus.ocn.ne.jp	ホームページ	<a href="http://www.harunoterrace.co.jp/">http://www.harunoterrace.co.jp/</a>
店舗形式	小売・専門店、飲食店	主な扱い品目	野菜、加工食品、その他



## はるのTERRACE

### 地産地消の先には地産外商を見据えています

#### (Q2) 加工品の販売というのは具体的に？

野菜を加工することで日持ちもしますし、これにより家で食べて買うことができるようになります。例えば店内で提供するメニューの中に弊社の加工品を使用することで、実際にどのように使われているのかをアピールできます。食べられたお客様にこういった使用方法があるのかと知っていただき、そのまま購入していただけます。そしてその加工品を県外に発送することで、地産地消だけでなく、その先には地産外商があるのだということを見据えています。

#### (Q3) 「はるのTERRACE」ならではの加工品へのこだわりなどありますか？

加工品は詰め込みなので、特別な化学調味料を使わないように工夫しています。化学調味料を使用するとやはり安全性の問題が出てきますよね。小さなお客様がいらっしゃる方は特に食に対する意識が高いので、より安心して食べていただくために化学調味料の代用品を使用しています。詳細はお伝えできませんが、どういったもので代用品のかを試行錯誤しながら日々研究を続けています。



忙しい合間を縫ってインタビューに応じてくれたフロアマネージャーの中村さん。



「はるのTERRACE」の隣にある「セントラルキッチン」で、オリジナルの加工品が作られている。



店内で販売されている加工品の数々。ソースやドレッシング、シロップなど、さまざまなオリジナル商品が並ぶ。