

HATAKE CAFÉ

宇田 裕一 (うだ ゆういち) タニコー株式会社 本社営業設計課 係長

家庭用でIHクッキングヒーターの普及が進むなか、業務用でも電化厨房に注目が集まってきている。病院、福祉施設、給食センター、飲食店…厨房環境の改善やコントロールの容易さなど、より良い厨房を目指した取り組みが進んでいる。これら電化厨房の事例をシリーズで紹介していく。今回は「飲食店」の事例を取り上げる。

1. はじめに

「伊勢丹新宿本店に畑を作りました」。伊勢丹新宿本店の再開発に伴い地下二階ビューティアポセカリーの“健康と美”をテーマにしたフロアに、「HATAKE CAFÉ」のオープンに向けてオール電化厨房機器を導入した。

青山にある「HATAKE AOYAMA」の総料理長の神保佳永氏のプロデュースで、今まで培ってきた生産者さんとの絆を本物の素材にこだわった「体に優しい料理」と「癒し」の空間として「畑」をつくるというのがコンセプトです。

料理は、旬の野菜をふんだんに使ったミニバーニャカウダをメインに、野菜サンドや、野菜パスタ、スープなど、ドリンクはHATAKEオリジナルフレッシュハーブティ、旬のフルーツと野菜を使った自家製スムージー、その他多数取り揃えられていてとても充実しています。

空間は畑の中でテーブルを囲んでくつろぐカフェスペースが演出されています。緑豊かな木漏れ日が落ちるような心地よさと、天然素材にこだわった五感に訴えるぬくもりある空間となっております。又、デリカテッセン《HATAKE deli》が隣に併設されています。



《HATAKE CAFÉ》



《HATAKE deli》

2. 施設概要

名称：HATAKE CAFÉ
所在地：東京都新宿区新宿 3-14-1

伊勢丹新宿店 B2F
営業時間：午前 10 時 30 分～午後 8 時
業種：カフェ
店舗面積 200m²
客席数 94 席