

7F カフェ ローカレー

ライフスタイルや価値観が多様化した今、持続可能な暮らしのために、わたしたちができること・・・
この記事ではルミネ横浜のショップが取り組んでいるサステナブルな活動をご紹介します。
未来を考えるきっかけをルミネ横浜で見つけませんか？

No1

神奈川県産の食材を使用

地産地消をコンセプトとし、すべてのフードメニューに神奈川県産の食材を取り入れています。たとえば三浦半島にある、海を望む農園で育った三浦野菜。ほかにも県産のブランド肉である「はまばーく」「横濱ビーフ」や、卵、牛乳など、幅広く集めました。それにより、パスタからドリア、人気のデリプレートまでバリエーション豊かなメニューを展開。季節ごとに内容を変更し、いつでも旬の味を楽しめるようにしています。また、仕入れ農家へ伺い、収穫などのお手伝いをさせていただくことも。実体験を通して食材への見識を深め、メニューづくりに活かしています。



No2

プラスチック製品を減らす

地球の環境を守るため、世界で脱プラスチックが進んでいます。カフェ ローカレーでも、プラスチックのストローを環境への負担が少ないウッドマドラーに変更。ご希望の方にはバイオプラスチックを配合したストローを提供するなど、お客さまそれぞれのニーズに応じて心地よいひとときを過ごしていただけるよう工夫すると同時に、わたしたちの暮らす地球を守る活動につなげています。



カフェ ローカレー ショップスタッフ 竹本さん

ショップスタッフの声

お客さまから「野菜がおいしい」と言っていただけることが、大きな励みになっています。年に1~2回、農園で収穫などを手伝っているので、お客さまとの会話の中で「この野菜は自分が採ってきたんですよ」とお話しすると驚かれますが、食材に興味を持っていただけることが多く嬉しく思います。季節ごとに仕入れる野菜は実にさまざま。切り方を工夫して食感に強弱をつけるなど、そのおいしさを最大限に伝えられるようにしています。



7F カフェ ローカレー [営業時間: 11:00~22:30] <https://www.lumine.ne.jp/yokohama/restaurant/>

神奈川県産の食材を使ったプレートや、旬のフルーツをあしらったデザートなど、素材の味を活かした滋味深いカフェメニューを楽しめます。ウッド調の温かみのある店内で、地元ならではのおいしさをご堪能ください。



ルミネ横浜ではこれからもサステナブルな運営を目指してまいります。