

2011年1月1日

百菜は野菜・果物の生産者から、野菜のソムリエが、新鮮で美味しい野菜や果物をプロの目で集め、生活者の皆様に安心をプラスした「食」と「食を楽しんでいただく空間」を提供させていただきます。

こだわり

野菜は「地産地消」をテーマに地元で生産される野菜を中心に、無農薬・有機栽培野菜を販売、使用いたします。

調味料は極力、無添加又は有機調味料を使用し、オリジナルに手作り調理してあります。

トマトソースは全てフレッシュのトマトで作っています。

パスタ、サラダ、パンのオリーブオイルはギリシャ産のオーガニック・オイルを使用しています。

こだわりの「塩」を使用しています。

・パスタはシチリアの岩塩を使いわけてあげています。

・スープ、サラダはパキスタンの赤い岩塩を使用しています。

・煮物は純国産の自然海塩、沖縄の海水・天日塩を使用しています。

砂糖はさとうきびから昔ながらの製法で作った「洗糖」を使用、コーヒー、紅茶用にも「洗糖」を使用、アイス用のシロップも「洗糖」でオリジナルに作っています。

百菜のお水には天然のフルーツが入っており、さっぱりと飲みやすくしております。

百菜の果物は、原則、国産を使用しています。

百菜のコーヒー、紅茶はすべてオーガニックです。

百菜のケーキ、デザートは国産素材を使用、全て手作りです。

ケーキには有機人参、洗糖、国産小麦、アルミフリーのベーキングパウダーを使用しています。