

2022.10.10

SUWADA NEWS RELEASE

今月も **SUWADA** の活動をご紹介します「ニュースレター」をお届けします。

夏の面影が過ぎ去り、朝晩は少し肌寒い新潟の秋がやってきました。米どころ新潟では、やはり秋の楽しみといえばとれたての新米です。

新潟と一言と言っても、広い範囲で米作りが行われているため新米の収穫の時期は地域によって色々です。「これはどこの新米かな。」「魚沼のはまだもうちょっと先だね。」そんな会話が聞こえてくるのも米どころならではの楽しみです。

SUWADA のレストランでは、工場目の前の田んぼで収穫されたばかりの新米をご提供しています！せっかくの自然豊かな環境ですから、その季節にしかない楽しみを存分に味わいながら豊かに過ごしたいものですね。是非お休みの日には SUWADA に遊びに来てください。



今月のニュース

- 1 NHK サラメシに社員食堂が登場 | P2
- 2 カフェ・レストラン新メニュー | P3
- 3 蕨 CACAO CLUB POPUP | P4

NHK サラメシに SUWADA 社員食堂が登場！！



中井貴一さんがナレーションを務める NHK お昼の大人気バラエティ「サラメシ」に SUWADA が登場します！！

サラメシは「ランチをのぞけば、人生が見えてくる。」というコンセプトで、さまざまな職種の方のお昼ご飯を取材する番組です。昼食を通して見えてくる笑いや涙、驚きのストーリーが好評となり、現在ではシーズン 12 が放送されています！

SUWADA でのロケは2日間にもわたり、若手女性職人によるつめ切りづくりの様子や、レストランスタッフの料理に対する想いをとても丁寧に取材していただきました。

2年ほど前、私どもの新工場と社員食堂がオープンした際に、サラメシさんの公式 HP から「ぜひうちの社員食堂を取材してほしい！」とアピールメールを送っていましたが、ついに念願がかないました。

放送は 10 月後半の予定ですが、正確な日付が決定次第弊社 SNS 等で告知させていただきます！ぜひご覧ください！

SUWADA Instagram
@suwada_official



カフェ・レストランより秋の新メニューをご紹介します！

誰でも利用できるみんなの社員食堂「レストラン クイキリ」と、「Cafe Smith's」では10月より期間限定の新メニューをご提供いたします！食欲の秋にふさわしい、おいしいスイーツやパスタをご用意しました！10月17日でオープンから2周年を迎える、さらにパワーアップしたレストランを是非ご利用ください！



1 栗くりパフェ

スワスワソフトにマロンクリームを加えたホッとする甘さに、カシスソースの艶やかな酸味がとても合う、秋らしいパフェができました！丁寧に甘露煮にした新潟県産の栗を贅沢にゴロゴロ乗せています！もちろんキッチンではSUWADA ロングセラー商品「栗くり坊主」を使用して栗を剥きました！
普段スーパーでは見かけることのないくらい大きな栗なので食べ応えも抜群ですよ！さらになんと、渋革煮にした栗をもう1つトッピングしてあるので、栗を思う存分楽しむことができます！！
栗&カシスのコンビネーションが絶品のパフェ。是非お試しください！



2 塩キャラメルラテ

深いコクとビターな味わいのSUWADA エスプレッソにミルクを加え、自家製の濃厚キャラメルソースにイギリス産マルドンの塩がほどよい塩味を感じさせる、特製塩キャラメルラテです。
マルドンの塩はイギリスエセックス地方にて、2000年以上も製法が代々受け継がれている英国王室御用達の塩です。
さらに、ラテのアクセントとしてサクサクに焼き上げたパイをトッピングしています！
甘い飲み口ながら、程よい塩味とパイの食感があるため、まるでデザートを食べたような満足感がありますよ。
食後やちょっと小腹がすいたときには是非ご注文ください！



3 牛肉とキノコのパスタ

秋の少し肌寒い季節は、煮込み料理が美味しく感じられる季節です。
12月までの限定メニューとして、国産牛スネ肉とキノコのラグーソースをショートパスタでご提供いたします！
ホロホロになるまで柔らかく煮込んだ国産牛スネ肉とたっぷりキノコのソース。仕上げにパルミジャーノ・レッジャーノを加えることで旨味の三重奏を奏でます。
このソースに合わせるのはのディチェコ社のミッレリーゲという大きなマカロニのようなショートパスタです。
シェフが自信を持ってオススメするこのメニューは3ヵ月限定になりますので食べ逃しのないようお早めにお越しください！

CAFE 営業時間 毎日 10時 - 17時

レストラン営業時間 火曜 - 土曜 12時30分 - 14時 (LO)

※日曜は、サンデースペシャルメニュー限定での営業



むしろ

From 佐渡! 蒔 CACAO CLUB POPUP 開催!



工場併設の FACTORY SHOP では、10 月末まで「蒔 CACAO CLUB」の POP UP を開催いたします!

蒔 CACAO CLUB は、2021 年 8 月に佐渡島でオープンしたクラフトチョコレート工場。
厳選して仕入れた自家焙煎のカカオ豆と砂糖のみでつくすることで、カカオ豆の味を存分に引き出したチョコレートが人気です!

SUWADA FACTORY SHOP ではチョコレート 4 種とカカオあられ 1 種の計 5 品を限定販売いたします。
チョコレートはそれぞれ、ガーナ・ベトナム・ホンジュラス・コスタリカ産のカカオを使用しています。
産地ごとに異なるカカオ豆の味を愉しめますので、是非色々な種類をお買い求めください!

素敵なパッケージは贈り物にもぴったりですよ!

当 POP UP は売り切れ次第終了となりますので、ぜひお早めにお越しください!

ニュースに関するお問い合わせ

株式会社 諏訪田製作所 新潟県三条市高安寺 1332

TEL: 0256-45-6111 E-mail: suwada@suwada.co.jp