

「もうひとつのdaidokoro」の取り組みで、 2017年度グッドデザイン賞を受賞しました。 -地域・コミュニティづくり／社会貢献活動の部門-

10月4日（水）2017グッドデザイン賞の受賞結果が発表となり、「もうひとつのdaidokoro」の取り組みが地域・コミュニティづくり／社会貢献活動の部門で、2017年度の審査員からの推薦をいただき出展し、受賞の運びとなりました。

『かつての日本の台所は、勝手口から畑につながる「ファームトゥーテーブル」であったことを、想起させる新しいタイプのレストランとして、昼は「生産者の顔が見える」「日本の伝統的な」「健康的な」食事を出し、夜には生産者だけでなく、料理人や料理研究家など様々なゲストを呼んでイベントを開催している。オープン間もないが活発な活動を高く評価した。隅々まで意識されたデザインもポイントとなった』一との講評をいただいております。

これは有機・無農薬で丁寧に栽培する畑からお野菜を届けてくださる生産者の皆さんと、「もうひとつのdaidokoro」の取り組みに賛同してくださり、講義をしてくださった多数の講師陣の皆様からの温かい応援を受け取り、ひとつひとつ実現できた取り組みでもあります。

商業ビルWACCA池袋（栄真株式会社）でのオープンから9ヶ月、栄えある受賞という形となりましたことお伝えしますとともに、当初より掲げてきた生産者、レストラン、消費者の三方良しの精神を、ますます実践できますように精進して参る所存です。



GOOD
DESIGN
AWARD
2017



昼は、池袋の台所のおうちごはんを

もうひとつのdaidokoro 豊作野菜ランチ 1,550円（税別）～
有機・無農薬野菜を中心とした野菜のお惣菜のワンプレートに、おかわり自由のサラダやご飯、具沢山のお味噌汁、漬物のランチメニューです。調味料やソースも手作りしているから、安心・安全にお子様からご年配のお客様まで美味しくお召し上がりいただけます。

夜は楽しく、エシカルに学ぶ。

家庭料理教室から、ガストロノミー、フードロスの問題提起まで「食」にまつわるイベントや講座が盛りだくさん。



10月には、琉球料理の第一人者山本彩香先生の「食べることはぬちぐすい」が開講する。



一般社団法人おいしいにっぽん主催の「土井善晴のお稽古ごと」も定番の人気講座。

もうひとつのdaidokoro（株式会社 おいしいにっぽん 代表：旗栄一郎）

〒171-0031 東京都豊島区東池袋 1-8-1 WACCA池袋 5F レストランフロア Tel: 03-6914-0588

営業時間：お食事 11:00～15:00（平日）/ 11:00～17:00（土日祝） イベント：18:30～（月8回～10回程度開催）

席数：40席、イベント時は随時設定 イベントの申し込みは、予約サイトから(<http://daidokoro.peatix.com>)

URL: <http://daidokoro.wacca.tokyo>

本リリースに関するお問い合わせ：オフィス・ルタン（広報企画 丹沢） office.letemps@gmail.com (090-6517-6894)