

Local Foodを楽しもう! ②

鮮度 Freshness

地元産地手配ならではの『鮮度』や『旬の季節』を大切にすることで、よりよい食品が私たちの手元に届きます。

西オーストラリア州産の 果物と野菜にこだわる

「最短移動時間で運ばれてくる西オーストラリア州産の果物と野菜に勝る新鮮な食材はありません。オーストラリアの東海岸や輸入食材など、離れた場所から運ばれてきたものを使うことも可能ですが、収穫から時間が経てば経つほど風味は落ちるので、美味しいものを提供するためには、新鮮さが一番です」

店頭メニューを 変化させる

「果物と野菜には、それぞれ旬の季節というものがあり、流通するボリュームと価格に顕著に反映されます。旬の食材を反映させたメニューを季節ごとに見直すことによって、安定した価格でお客様にお届けすることができるだけでなく、季節に沿ったメニューの違いを楽しんでいただくこともできます」

平日でも、お昼時は多くの客で込み合う店内。開放感のあるオープンキッチンから運ばれる幅広い良質な品揃えが、老若男女、国籍問わない幅広い客層に支持される秘密。



今回お話をうかがったのは



New Norcia Bakeries
Mount Hawthorn
Bakery & Cafe

パースから130kmほど北のNew Norciaの修道院にて、釜を借りてパンを焼き始めたのが最初。好評だったことを受け、パース近郊で店舗を展開。
住 所：3a Scarborough Beach Rd.
Mt. Hawthorn
電話：08 9443 4114
ウェブ：www.newnorciabaker.com.au



Rizza White さん
リッサ・ホワイト
Business Development Manager

「歴史ある建物で営業するMt Hawthorn店では、併設のカフェで自家製パンやペイストリーを使った幅広いメニューを楽しむことができます」と自信をのぞかせるリッサさん。

西オーストラリア州を食べる
Buy West Eat Best しよう



旬の味を楽しむ

「やはり果物も野菜も、旬を迎えたものが一年を通じて一番の風味をもっていると思います。温室栽培のものを使うことで、通年提供できる果物や野菜もありますが、やはり風味は旬の時期とは全然違うものになってくるので、旬のものを提供することが、一番美味しい状態でお届けすること、と信じています」



Mt. Hawthorn店の工房で焼き上げたペイストリーなどは、Subiaco店のベーカリーでも購入できる。

メッセージ

私たちは、BWEBに参加してまだ日が浅いため、参加メンバーだということが、それほど周知されていないのが現状です。これから店頭でロゴを掲げるなどしてBWEBを積極的に進めていくことで、品質の良いものを提供していることをアピールできたらと思っています。



毎日焼き上げるフレッシュなパンやケーキたちの中には、お昼過ぎには売り切れるものも多数ある。

毎日作って届けるもの だからこそ

「卵と牛乳は、100%西オーストラリア州産のものを使用しています。毎朝、パン職人が工房で焼き上げて、その日のうちにお客様のもとにお届けするものだからこそ、新鮮さにはこだわりがあります。最高の状態でお届けするために、西オーストラリア州産食材はかかせないものになっています」



西オーストラリア州産ルバークを使ったペイストリー。日本ではあまり馴染みが薄いですが、オーストラリアでは人気の食材の一つ。