

◆◆◆  
**東京・表参道 たまな食堂ディナーコースをリニューアル！**  
**充実のナチュラルフードディナーコースを 2014.04.30 から提供開始**  
<http://qualitylife.co.jp/company/press/20140430.cfm>  
◆◆◆

クオリティライフ株式会社（本社:和歌山県白浜町、東京 Office:東京都千代田区、代表取締役社長 飯島邦夫）は、ディナーコースをリニューアルし、旬菜をふんだんに使用したナチュラルフードの美味しい充実ディナーコースを、2014年4月30日（水）から提供開始します。

◆**新しいコースメニュー**

有機野菜をふんだんに使った旬の野菜が充実のディナーコースを、お客様に親しみやすく、たまな食堂のおいしさをより楽しめるコースにリニューアルします。

【新コース】

- 旬の野菜のおまかせコース
- 野菜が選べる嬉しいコース
- たっぷり野菜のたまな贅沢コース



夜のディナーコースは、4月15日より新しく仲間入りした「エーゲの輝きコース」と合わせて4コースのラインナップで提供してまいります。

◇ **旬の野菜のおまかせコース**

厳選された素材の中から、シェフおすすめの美味しい旬のお料理を楽しめます。

突出し・3種類の先付・汁物・主菜・食事・甘味・食後の飲物

◇ **野菜が選べる嬉しいコース**

これぞたまな食堂のしあわせの味！と呼べる、野菜の魅力をあますことなく引き出した美味しいお料理をご用意。選ぶ楽しみから話も弾むコースです。

突出し・6種類の先付・汁物・選べる前菜・選べる食事・選べる甘味・食後の飲物

◇ **たっぷり野菜のたまな贅沢コース**

たまな食堂、至極のコースです。厳選野菜の一皿は、いままでに出会ったことのない、本物の味だけがつまったおいしい野菜に出会えます。また、原材料に至るまで植物性のものしか使用しないたまな食堂にあって、唯一お食事の中で魚介が選べるコースです。

突出し・6種類の先付・厳選野菜の一皿・汁物・選べる前菜・魚介も選べる食事・選べる甘味・食後の飲物

◇ **エーゲの輝きコース**

飲むオリーブオイルとして好評を博しているオーガニック EXV オリーブオイル「エーゲの輝き」をふんだんに使用したディナーコースで、旬の野菜の本来の味をあますことなく引き出しました。主菜には、玄米のおかゆを練りこんで作られた全粒粉の焼きたてパンが付きま

突出し・3種類の先付・汁物・主菜・甘味・食後の飲物

## ◆価格

たまな食堂全ディナーコース価格

エーゲの輝きコース	税込 3,910 円
旬の野菜のおまかせコース	税込 3,910 円
野菜が選べる嬉しいコース	税込 4,630 円
たっぷり野菜のたまな贅沢コース	税込 6,690 円

## ◆エーゲの輝きとは

### オリーブオイルという名のオリーブジュース

「エーゲの輝き」は、クオリティライフが輸入販売を行っています。たまな食堂や EC サイト、自然食を扱うショップ等で販売され、その軽い口当たりと雑味のない飲みやすさから、飲むオリーブオイルとして好評を得てリピーターの多い商品です。有機で育った初摘みのオリーブだけを手摘みで丁寧に収穫し、すぐに压榨したオリーブオイルなので、まるでオリーブジュースのような味わいです。

### ご存知でしたか？オリーブオイルはむしろ悪玉コレステロールを抑制します。

「油」というと敬遠されがちですが、オリーブオイルは「良質のオイル」です。実は、不飽和脂肪酸である「オレイン酸」が7割も含まれています。このオレイン酸の働きによって、悪玉コレステロールを抑制し、腸内環境も整えてくれます。お腹の中で嬉しい働きをしてくれるオレイン酸や、ポリフェノールがたっぷりのオリーブオイルは、敬遠するよりむしろ積極的に適量を摂取していくことで、カラダが少しずつ健やかになっていくのを実感いただける食品です。

## 【Natural Food Studio について】

おいしく安心なナチュラルフードを味わい、学ぶために必要なものが豊富に揃ったナチュラルフードのレストラン「たまな食堂」、料理教室「たべごと教室」、フードショップ「たべもの商店」の3つのコンセプトショップを合わせた裏表参道の隠れ家的ナチュラルフードの情報発信基地です。

### ■たまな食堂

たまなとは、大地から「『賜』った野『菜』」の意味を込めた名前です。また、ナチュラルフードを通じた循環が生まれる場でありたいという思いから「環(たま)」、結球野菜であるキャベツの古名「玉菜(たまな)」という由来も含んでいます。有機野菜や玄米、伝統の発酵食といったナチュラルフードを使いつつも、「健康食=素朴」というイメージを覆すほどの上質なおいしさをご提供します。

URL : <http://tamana-shokudo.jp/>

### ■たべごと教室

自然のおいしさをいかすかと、それを人に伝える力を身につけられるお料理教室です。一日で一テーマを学べる気軽なレッスンと、ナチュラルフードをライフスタイルそのものにしたい方のためのコースレッスンをご用意しています。

URL : <http://tabegoto.jp/>

## 【たべもの商店】

クオリティライフが運営する EC サイトです。飲むオリーブオイル「エーゲの輝き」をはじめ、オーガニック・フレーバー・エキストラバージン・オリーブオイルや、「からだ蘇る熊野の玄米」など、カラダの中からキレイにする厳選された食品を提案し、皆様のお手元まで届けます。

URL : <http://nfs.tabemono-shop.jp/index.html>

【クオリティライフについて】

「人と大地を健やかに」。クオリティライフは、食の安心・安全、地球環境に配慮した農業を含む一次産業を、実販売店舗と IT を駆使して直接・間接に関わり、生産者、消費者両者の心を豊かにすることを目指します。

社名：クオリティライフ株式会社

本社：和歌山県西牟婁郡白浜町字東谷 83 番 68

設立：2010 年 2 月 1 日

資本金：3000 万円

代表者：代表取締役社長 飯島邦夫

URL : <http://www.qualitylife.co.jp/>

【本プレスリリースに関するお問い合わせ先】

- クオリティライフ株式会社
- マーケティング部 広報担当

TEL : 03-5275-6121 FAX : 03-5275-6130

Email : [pr\\_qlf@quality.co.jp](mailto:pr_qlf@quality.co.jp)