

Local Foodを楽しもう! ③

食育

Education

地元産食品の消費を通じて、私たちは地元の生産者、そして地域のコミュニティをもサポートすることができます。

最初のレストラン

「ちょうどお店を立ち上げた5年半程前に、政府がBWEBプログラムを始めるといって声をかけてもらったことが、このプログラムに参加したきっかけです。BWEBに参加したレストランとしては、一番最初のメンバーとなり、私たちとBWEBはお互いに良い関係を築きながら、一緒に成長してきました」

サプライヤーにはBWEB加入を求める

「現在、私たちが食材を仕入れているサプライヤー（生産者）は、全てBWEBプログラムに参加しているメンバーになります。地産地消は、生産者と消費者の両方に浸透してこそ意味をなし、BWEBを通じて生産者の理解を深めることも重要だと思っているので、メンバーでない場合は加入をお願いしています」

今回お話をうかがったのは



JUS-BURGERS Jus Burgers Leederville

パース市内に4店舗を展開するバーガーショップ。内装にもこだわったお店では、良質な食材を使用した手作りバーガーの“本物の味”を楽しむことができる。

住所：743 Newcastle St. Leederville
電話：08 9228 2230
ウェブ：http://jusburgers.com.au



Justin Bell さん
ジャスティン・ベル
Director

世界各地でシェフとしてキャリアを築いてきたジャスティンさん。「それぞれの国や地域にはそれぞれユニークな匂いがあるのが魅力」とのこと。

Leederville店の壁には“INSPIRED BY FRESH WA PRODUCE”の文字が大きく描かれており、“新鮮な西オーストラリア州産品に刺激を受ける”というお店の理念をあらわしている。



食に対する考えを築くこと

「私たちは、学校の先生のような立場で、クラスメートであるお客様に向けて西オーストラリア州産食品の良さを発信し続けています。実際に、西オーストラリア州産食品を手にし、口にする事で良さを確かめてもらい、その小さな積み重ねの中で食に対する考えを築き、理解を深めてもらいたいと思っています」



お肉の種類が豊富なだけでなく、ベジタリアン用バーガーやグルテンフリーのパンズなど、お客さんへの様々なニーズを満たすメニューも、西オーストラリア州産食材で揃えている。

メッセージ

BWEBのロゴを目印に買い物をしたり、外食の際にロゴのあるメニューを気にしたりすることで、毎日口にするものがどこからやってきているか知ることとはとても大切です。そして、BWEBを通じた買い物が『正しいこと』であると感じられると思います。



buy west eat best

西オーストラリア州を食べる
Buy West Eat Best しよう



食材を提供する生産者と、その食材を加工するレストラン側双方の拘りで、消費者のニーズに応えた一品となる。店頭に並ぶメニューの全てが、西オーストラリア州産食材のみで作られているという。

味の違い

「私たちがBWEBを通じて、地元生産者をサポートし、安全な食品を届けることに努力をしているという事実は、お客様に確実に浸透し、共感を得ていると体感しています。そして、味の違いを実感しているからこそ、フランチャイズのバーガー店ではなく、私たちを選んでくれているのではないかと考えています」



経営で多忙を極める中でも、自らもシェフとしてキッチンに立つこともしばしばのジャスティンさん。