私たちの価値

私たちを信じていただけますか？

2001 年　バターフィールドを創業した時、ファストフードやファミリーレストランの全盛期でした。どこも価格競争で”食の安売り”状態でした。大量に生産される手軽で便利な加工食品が私たちの食生活を大きく変化させていきました。

ハンバーガーは 100 円以下、ファミレスのランチは 380 円の時代です。この価格で、本当に美味しく身体に良い食事ができるのだろうか？と疑念を持って過ごしていました。

はじまりは、オーガニック食材を少しずつ揃えていきました。合成着色料、化学調味料、合成香料、合成保存料などの人工的な添加物をできる限り使わずに、できるだけ手づくりをしました。
しかし、ある時、アメリカのオーガニック事情について書かれた本を読みました。

”なぜオーガニックなのか？”　逆に言えば、日本は”なぜオーガニックではないのか？”
結果から言えば。人の目や手が行き届かない広大な土地で農業を営む規模の違いでした。
田舎のおばあちゃんの畑は遺伝子組み換えもなければ、農薬も最低限。自分と家族が食べるものだから、安全で美味しいものをと考えるのは当然だです。
今やスーパーには、季節を問わず全国から集められた農作物が並びます。工場で大量生産されたお惣菜は、添加物を加えて長期保存できるようになりました。

でも、私たちは、どこで、誰が、どんな環境で、どのような食材を使って調理したか分からない料理を絶対に提供したくありません。だからこそ、**自分たちの目で確かめられるここ新潟の、信頼できる 1 軒 1 軒の生産者から直接仕入れることを続けてきたのです。そして、素材の活かした調理法と、健康に配慮した手づくりの料理を出来立てでお届けしています。**

3 年前、突然やってきたパンデミック。変わってしまった日常の中で、私たちは身体を守る大切さ、健康のありがたさを改めて痛感しました。

お客様の大切な人たちからも信頼していただけるように、、これからも続けます。

〈2001年の創業以来、一軒一軒地道に築いてきた生産者との絆〉

紹介は一例です

赤塚　山本農園　　聖籠町　藤井農園　　津南町　宮崎農園　　笹山　田村農園

天野•松田農園　　白根・本間農園　　赤塚・涌井農園　　濁川　阿部農園　　白根　小林農園　　村上市　九重園　　村杉　川上とうふ

白根•五十嵐菌茸　　白根・中山食茸　　阿賀野市・民蔵　　角田　グリーンズプラント巻　　上越市　杉田味噌　　津川　山﨑糀屋　　小出　大力納豆