

ミッドランドスクエア 4階 レストランフロアに、
時代に応える新スタイル“SDGsなスープビストロ”誕生！
3月6日（土）『ビストロ イナシュヴェ』 オープン

2021年3月6日（土）、ミッドランドスクエア 4階レストランフロアに、有名ホテル等で腕をふるってきたフレンチの酒井淳シェフが代表を務める株式会社さかいや（本社：名古屋市東区）が、新ブランド『ビストロ イナシュヴェ』をオープンいたします。



体にやさしい料理から、環境にやさしい料理へ。
持続可能な食の未来へ、【イナシュヴェ=未完】の料理への探究は限りなく続きます。



※写真はイメージです

数々のホテルで総料理長を務めた酒井シェフは、2014年よりフードディレクターとしてレストランプロデュースや小・中学校での食育活動を始め、2015年9月には「ハチドリの一滴 ～いま、わたしにできること～」を表現する場として、レストランと料理教室を併設した1日1組の隠れ家レストラン「サロン イナシュヴェ」をオープンしました。【イナシュヴェ】とは、フランス語で「未完」の意。終わることのない料理への追求、そして進化。フランス料理の域に留まらず、素材のもつ味わいを最大限に引き出し、イノヴェイティブで体にやさしい料理を創造し続けてきた後、“食のサスティナビリティ”への取り組みをスタートします。その第一歩となるのが、この度のSDGsビストロである『ビストロ イナシュヴェ』です。



食のSDGsを体現する 「ビストロイナシュヴェ」の6つのポイント

特徴 1

名古屋の隠れ家
レストランが、
カジュアルな
“ビストロ”を
OPEN。

P.3へ



特徴 2

数々の有名ホテルで
総料理長を務めた
話題の“人気
フレンチシェフ”。

P.4へ



特徴 3

メインディッシュは
一流シェフが作る
本格派
“スープセット”。

P.5へ



特徴 4

その他、
シェフこだわりの
“メニューリスト”
が完成。

P.6-7へ



特徴 5

フードロス削減、
AI共存、農福連携等
“SDGsビストロ”
へのチャレンジ。

P.8-9へ



特徴 6

黙食メニューや
テイクアウト等、
“Withコロナ対応”
のソフトオープン。

P.10へ



特徴 1

名古屋の隠れ家レストランが、
カジュアルな“ビストロ”をOPEN。



【店舗概要】

- 店名／『Bistro Inachevé ビストロ イナシュヴェ』
- 業態／カジュアル フレンチレストラン
- 住所／〒450-6204 愛知県名古屋市中村区名駅4-7-1 商業棟4F
- TEL／052-414-6450
- 席数／テーブル席48席・カウンター席12席



■営業時間

- 11:00～14:00 ランチセット・プリフィックスコース料理
- 14:00～17:00 カフェメニュー・軽食
- 17:00～22:00 プリフィックスコース料理・アラカルト料理・バーフード

※3月14日（日）までは21：00営業終了。今後の新型コロナウイルス感染症の流行拡大とそれに伴う社会情勢を受け、営業時間は変更になる場合がございます。

- 平均予算／ランチ 1,500円、カフェ 1,500円、ディナー 5,000円
- クレジットカード／利用可
- ミッドランドスクエア メンバーズカード／ポイント付与可
- 駐車場サービス／対応可
- 喫煙／不可 ※別途、館内喫煙ルームあり
- 予約／予約可
- 開業日／2021年3月6日（土）
- 運営／株式会社さかいや
- 代表／酒井 淳
- 本店URL／<https://salon-inacheve.com>



※東区泉／サロン イナシュヴェ

特徴 2

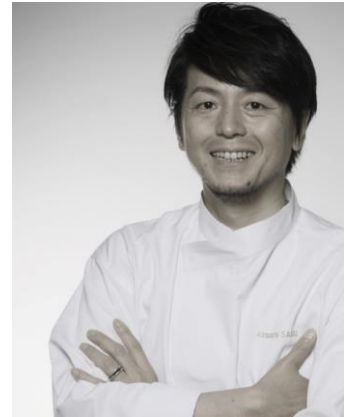
数々の有名ホテルで総料理長を務めた 話題の“人気フレンチシェフ”。



【代表プロフィール】

ホテルニューオータニ大阪でフランス料理の修業を開始し、ハウステンボスホテルズでは、上柿元勝氏指揮のもと、世界各国の賓客をもてなす「迎賓館」を含むすべてのホテルで腕をふるう。その後、「ロテル・ド・比叡」「DESSINER LA SAVEUR」の料理長を歴任、「GRAND KITCHEN」（アモイ）プロデュースなど数々のレストランプロデュースを手がけ、2007年「ホテルアークリッシュ豊橋」の総料理長に就任。

2000年より食育活動を始め、2014年よりフードディレクターとしてレストランプロデュースを開始。2015年9月、レストランと料理教室を併設した1日1組の隠れ家レストラン「サロン イナシュヴェ」をオープン。イナシュヴェはフランス語で「未完」の意。終わることのない料理への追求、そして進化。フランス料理の域に留まらず、素材のもつ味わいを最大限に引き出し、イノヴェイティブで体にやさしい料理を創造し続ける。2017年12月にフレンチ居酒屋「ラ クロワゼ」、2018年4月にカレー食堂「アンツ」を期間限定オープン。2014年よりYouTubeにて料理番組を配信開始。現在300本以上の動画を紹介している。



フレンチシェフ

酒井 淳 Sakai Atsushi

日本エスコフィエ協会ディシプル会員／トック・ブランシュ国際倶楽部会員／ルソン・ド・グゥ（味覚の授業）指導員／クラブ・ド・タスキドール会員

■活動履歴

- ・秋篠宮殿下・高円宮妃殿下御成の際の料理担当
- ・上柿元勝氏を招き、フレンチイベント「THE DINNER」を開催
- ・東京 六本木「赤坂四川飯店」定例開催の「友の会」にて、陳建一氏とコラボレーションディナー共演
- ・東京 銀座「ル・シズィエム・サンス・ドゥ・オエノン」エグゼクティブ・ディレクタードミニク・コルビ氏を招き、コラボレーションディナー開催
- ・東京 九段下/虎ノ門/麻布十番「ル・プティ・トノー」オーナーフィリップバットン氏を招き、コラボレーションディナー開催
- ・公益社団法人全日本司厨士協会が主催のセミナーにて地産地消料理推奨についての講師
- ・地元企業サイエンス・クリエイト主催の「地産地消活性化セミナー」にて講師
- ・東三河セーフティネット主催の「家庭支援士育成講座」にて、食育についての講師 ほか

■掲載雑誌

「料理王国」「おとなの名古屋」「とうかいたべあるき」「CHEFシリーズ99号」「ディスカバリージャパン」など多数



特徴 3

メインディッシュは一流シェフが作る、 本格派“スープセット”。



【リコメンドメニュー】

丁寧に煮込んだ4種類の日替わりスープ、
お好きな味を2つお選びください。

『ビストロ イナシュヴェ』の最大の目玉メニューは、“スープ”です。スープといえども侮ることなかれ、立派なメインディッシュとなり得るスープです。旬の野菜、魚、肉を使い、塩、クリーム、トマトなどさまざまな味をベースに、洋風、和風、中華、アジアんと毎日4種類、ジャンルレスにお作りします。またスープに留まらずカレー、シチュー、スープパスタまで、ご飯やパンやヌードルに合う汁物をご用意。それらの中から2種のスープと主食を1つ選んで、ご自身のお好みの組み合わせでお召し上がりいただきます。熟練のシェフが丁寧に煮込んだ本格派スープをどうぞお楽しみください。

■SDGsスープセット 1,200円（税別）

11:00～17:00 (L.O.16:30) ※売り切れ終了

- スープ2種
- ニース風シェフズサラダ
- パン or 雑穀米 or ヌードル
- ジンジャーハニーティー
※春は桜の香り、夏はコールドプレスジュース等

< +300円 オプション >

- ・美容に必須な栄養素「ようさんたまご」トリュフ温玉
- ・設楽町の陽子ちゃんがつくる“おいしいお米”
- ・テラテルのパン300円
- ・コーヒー or 紅茶

スープ例)

- ・クラムチャウダー ・海老のビスクスープ
- ・「アンツ」のカレー ・エビココナツカレー
- ・黄金コンソメとあいち鴨団子
- ・あいちひめポークのボルシチ
- ・キノコのポターージュ フォウグラ
- ・人参ポターージュ 自家製リコッタ
- ・津島野菜のミネストローネ



※写真はイメージです

主食もサイドメニューも妥協のない美味しさ。

スープセットには、こだわりのサイドメニューが付きます。まずは、食前茶として季節感溢れる香りのジンジャーハニーティー（春は桜）が付きます。またオードブルにもなり得る彩り豊かなニース風シェフズサラダ。契約農家から届く新鮮野菜に酒井シェフ自慢のフレンチソースドレッシングとなっています。主食はパンorキヌアライスorヌードルのいずれかから一つ、スープに浸しても美味しい！

さらにオプションとして、こだわりの絶品白米や美容に最適な「ようさんたまご」のトリュフ温玉もご用意。サラダやスープにトッピングしても、卵掛けごはんにしても美味！サイドメニューまでこだわり抜いたパーフェクトなセットは癖になる美味しさです。



特徴 4

“プリフィックススタイル”のコースはじめ、 “アフタヌーンティーセット”も登場。



【その他ランチ & ディナーメニュー】

■プリフィックスコース料理

数種類あるメニューの中から、お客様がお好みの料理を自由に組み合わせることのできるシステムです。

11:00～14:00 (L.O.14:00)

ランチコース

2皿1,800円 3皿2,800円 4皿3,800円 5皿4,800円 (税別)

※土日祝は3皿2,800円以上の商品からご案内

17:00～22:00 (L.O.21:30)

ディナーコース

3皿2,800円 4皿3,800円 5皿4,800円 (税別)

※17時以降お食事のお客様はパンまたはご飯チャージ300円

※バー利用のお客様はアルコールチャージ300円(チャーム付き)

※コース料理はご予算に応じてご用意いたします



■復刻版！アンツの牛スジカレーセット 1,500円 (税別)

11:00～17:00 (L.O.16:30)

○牛スジカレー ○盛りだくさんサラダ

2018年には柳橋市場内でカレー専門店「アンツ」も1年間運営。

じっくり煮込んで濾したさらさらした本格的カレーは

今でもファンが多く、宅配も人気です。

■本日のパスタセット 1,500円 (税別)

11:00～17:00 (L.O.16:30)

○パスタ ○盛りだくさんサラダ

■プリフィックスコース例)

下記の前菜・魚料理・肉料理・パスタ料理・デザートより好きな組み合わせでお選びください。

<前菜>

前菜8種盛り合わせ+500円

(生湯葉野菜ロール・人参ムース・津島野菜のバーニャウダソース・サクラマスのコンフィ・牡蠣のエスカベッシュ・あいちひめの自家製ロースハム・パテドカンパーニュ・ようさんたまごのウマヨ)

あいちひめの自家製ハムサラダ

自家製サーモンマリネ

パテドカンパーニュ

生ハムと季節のフルーツ

青森ベビー帆立のクラムチャウダー

津島野菜のミネストローネ

エスカルゴブルギニヨン+300円

フォウグラボワレとフレンチトースト ベリーのソースとともに+500円

<魚料理>

鱈のムニエル

白子とカリフラワーのグラタン

鮮魚のクネルとそら豆 シャンパンソース+1000円

オマールエビのフリカッセプラ+1000円

<肉料理>

鴨胸肉のロティ 人参と柑橘類のソース

あいちひめとキノコのブランケットバターライス添え

鶏モモ肉のコンフィと玉ねぎのロースト

和牛ハンバーグと目玉焼き+300円

ステーキフリット+1000円

牛ヒレ肉のロッシェニ+1500円

<パスタ>

菜の花のペペロンチーノ

プッタネスカ

あいちひめの自家製パンチェッタと

「ようさんたまご」のカルボナーラ+500円

<デザート>

デコボンのタルト

イチゴのクレープシュゼット

プロヴァンスのヌガークラッセ

クレームカラメル

クレームブリュレ

クレームダンジュとクリスタルイチゴ

アイスまたはシャーベット



特徴 4

【カフェタイムメニュー】



■アフタヌーンティー 2,500円 (税別)
14:00~17:00 (L.O.17:00)

<一の重>

サクラエビとあいちひめの自家製ハムのサラダ
さくら薫るイチゴのドレッシング添え

<二の重>

ガトーセック
(フィナンシェ・アオカビチーズケーキ・マカロン・ガレット
ブルトンヌ・プチタルト・チーズとオリーブオイルのバルミ
エ・ハニーバターアーモンド・テントウムシチョコレート)

<三の重>

ガトーセック
(イチゴとガナッシュショコラ・イチゴのトライフル・ク
レームブリュレ・季節のフルーツのコンポート)

本日のスープ
ミニカレーまたはミニハンバーガー
フレンチフライポテト
スコーン (季節のコンフィチュールと自家製バター)

■アペリティフ グラス 800円~ (税別)
シャンパーニュ等、パリジャンのように
ワイン一杯からでもお楽しみいただけます。

■コーヒー 紅茶 ハーブティー 800円 (税別)
○小菓子付き

■カフェグルマン 1,200円 (税別)
○菓子付き

■デザート各種 1,000円 (税別)

■季節のフルーツパフェ 1,500円 (税別)



※写真はイメージです



特徴 5

フードロス削減、AI共存、農福連携等 “SDGsビストロ”へのチャレンジ。



【エコロジー観点からの取り組み】

メインメニューが「スープ」。それには、理由があります。

そうです、可能な限り、“フードロス”をなくすためです。

肉も、骨も、野菜の端っこも、一流シェフの手にかかれば、全ていい出汁となります。多少形が悪くても、すり潰してしまうのですから問題ありません。商品化できなかった野菜を引き取り、食べ物を余すことなく使い、美味しくて体に良く、環境にもやさしいスープを作ります。スープセットはランチタイムのみならず、売り切れまで販売いたします。



食品残渣を活用した循環型農業・畜産によって育まれた 野菜やお肉を使います。

酒井シェフは以前総料理長を務めていたホテル時代から、エコフィードのお肉を活用してきました。エコフィードとは、農水省も推奨する食品残渣等を利用して製造された飼料です。それを食べて育った豚肉を使うことで、食品リサイクルによる資源の有効利用が可能となります。

パン工場から取り寄せた規格外のパン等から安全な飼料を作り、美味しい三州豚を生産している愛知県豊田市の「トヨタファーム」と提携。代表的商品である「あいちひめ（雌の豚肉）」を活用することで、飲食店でのSDGsにチャレンジしていきます。

TOYOTA FARM <https://toyotafarm.com/>
トヨタファーム



女性にとって大切なビタミン・葉酸を豊富に含む 「AMBERようさんたまご」を使います。

「ヒメクリニック」医院長監修の下、葉酸値が高く、美容にも効果的な、みよし市の「AMBERようさんたまご」を使用します。妊産婦や妊娠を望んでいる方が食物から葉酸を摂ることができるよう研究されたたまごで、ビタミンB12、ビタミンA、タンパク質、カルシウムも多く含まれています。少子化対策など、また違った角度からSDGsに取り組むと同時に、季節に応じて、卵の殻を肥料や土壌改良材としても再利用していく予定です。

<http://tamayura-kohaku.com/>



特徴 5

【少子高齢化の観点からの取り組み】

障がい者や高齢者の働き口創出への取り組み『農福連携』によって育てられた野菜を積極的に活用します。

農福連携とは、障がい者等が農業分野で活躍することを通じ、自信や生きがいを持って社会参画を実現していく取組です。農福連携が進むことで、障がい者や高齢者、生活困窮者の働き口を創出できるとともに、農業分野では高齢化による後継者・働き手不足の問題を解消できると期待されています。愛知県「津島・農縁塾 みんなパタproject」協力の下、これら農福連携によって育てられた野菜を積極的に活用し、サステナブルな飲食業界への発展へと発信していきます。



<https://www.minpata.com/>



Farm to Tableプロジェクトの「プランティオ」と共にサステナブルなビストロとして取り組みます。

農業就業人口が激減していく中、“自分たちが手にし口にするものは自分たちで育てる”というコンセプトの下、IoTプランターとシェア型コミュニティファームによって、参加型のFarm to Tableプロジェクトを推進している「プランティオ株式会社」と組み、エシカル時代の“育てて食べる”という自給自足の野菜栽培を応援。AIの力を借りてみんなで育てた野菜をメニューに活用し、さまざまな角度から持続可能な食生活をサポートしていきます。



PLANTIO <https://plantio.co.jp/>



ソフトバンクロボティクスの配膳・運搬ロボット「Servi」を採用。

高齢化社会のみならず、激務から人材確保が難航し、人件費高騰が問題に。追い打ちをかけるように新型コロナ問題も勃発し、飲食店経営が大変厳しくなっています。外食文化の持続のために誕生したソフトバンクロボティクスの配膳・運搬ロボット「Servi」を名古屋で初めて採用し試験運用いたします。

Servi(サービィ) <https://www.softbankrobotics.com/jp/product/servi/>

※「Servi」の名称、ロゴはソフトバンクロボティクスの登録商標です。



※SDGs施策は一部、環境構築中です。準備が整い次第、実施していきます。

特徴 6

黙食メニューやテイクアウト等、 “Withコロナ対応”のソフトオープン。



【Withコロナ営業】

新型コロナウイルス感染リスクを十分に配慮し、
感染防止策を講じた上で営業します。

- 消毒、マスク、検温、手袋、ソーシャルディスタンスなど、
感染防止のための対策は、積極的に実施してまいります。
- ランチからディナーまで、カフェタイムも通し営業。
営業時間を拡げ、分散してご来店いただくことで、密を減らします。
社会情勢に応じて、ディナータイムは早めにクローズさせていただきます。
- 当面は、黙食しやすい定食スタイルのスープセットをメインメニューと
させていただきます。お一人様ランチやディナーとしてもご利用ください。
グラスワインやグラスシャンパンも充実させます。

※フードロスの観点からも、スープセットはランチだけでなく
ディナータイムも、売り切れまで対応いたします。

- テイクアウトも積極的に対応します。

メニュー例)

- ・カレー 800円(税別)
- ・サラダ 800円(税別)
- ・パスタ 800円(税別)
- ・前菜盛り合わせ 1,500円(税別)



※写真はイメージです

<ご注意ください>

今後の新型コロナウイルス感染症の流行拡大とそれに伴う社会情勢を受けまして、
記載内容を予告なく変更させていただく場合がございます。何卒ご理解賜りますようお願い致します。