

# 農業と健康 こだわりの品々

看板メニューせいろ蒸し 米粉、大豆パンも

農業と健康にこだわった「BREAD & CAFE Flave(フラベ)」が18日、春日井市の朝宮公園西側にオープンする。モスバーガーのチェーン店運営などを手がける「モア・フーズ」(同市松河戸町)による初めてのオリジナル店舗だ。14日、関係者向けに公開され、同社の長谷川久幸代表(42)は「チェーンのような安定感がありつつ、手作り感を出す」と語った。(長谷川和華)



①ドライブスルーもあるカフェのオープンを前に記念撮影する関係者ら  
②金城学院大と共同開発したグルテンフリーの米粉パン  
③いずれも春日井市高山町の「BREAD & CAFE Flave」で

## 「フラベ」あす春日井で開店



店名のフラベは、小麦(フラワー)と菜園(ベジタブルガーデン)を組み合わせたもの。同社の社員が東海地方の菜園を訪ね、土作りから関わった野菜などを仕入れて使う。看板メニューとなるせいろ料理は、市内のフレンチ店「ピストロフタツボシ」のシェフが監修した。試食会でふるまわれたせいろ蒸しは、キャベツやタマネギが蒸されて軟らかくなり、春野菜の甘みを感じる一品。一日20食限定で、金城学院大(名古屋市)と共同

開発した米粉や大豆で作るグルテンフリーのパンをせいろと合わせて注文できる。

チェーン店の運営ノウハウを生かした取り組みも特徴の一つ。パンは焼き上がってすぐに瞬間冷凍することで、閉店まで品切れさせず安定的に提供できるようにした。「ドライブスルー」も導入。せいろや米粉パンは対象外だが、ドリンクやパン、スープなどを購入できる。

敷地内には、市内のNPO法人「あいちかすがいっこ」と進める「春日井ミライNOU育プロジェクト」として、親子が栽培体験などをする畑があり、野菜を販売するトレーラーハウスも設置。ロードバイクを駐輪できるラックも用意し、サイクリングの人が立ち寄りやすいようにした。

営業は午前7時から午後9時まで。第1、3水曜日定休。午前11時から午後2時のランチタイムに提供する「春野菜のせいろ蒸し」はグルテンフリーのパンと五穀米から選べ、1500円(ドリンク付き1800円)。