



ヌーヴェル・テロワール

店舗の 取り組み

地元の農家等と連携し、地産地消に取り組むレストランで、
食品残さの堆肥化や廃食用油も回収

地元の健康な農産物・水産物・畜産物を生産者と直接、コミュニケーションをとりながら、愛媛の美味しいをテーマに、お客様が笑顔で満足していただけるよう努力しており、安心して食事ができ、心と身体に優しく安全な食材を提供するレストランです。

野菜くず等を利用した畑づくりに取り組んでいるほか、廃食用油の回収事業への協賛など、エコ活動に取り組んでおります。

●ヌーヴェル・テロワールは「地産地消・愛あるサポーター」に登録



野菜くず等を肥料にして、農家(野菜)の畑で利用

●地元食材で作った料理



地魚のお刺身サラダ



地産ごちそうコース

●地元野菜へのこだわり



シェフが直接畑に出向いて有機野菜を収穫



宇和海産マハタ(養殖魚)を食材に取り入れています。



八幡浜産(日の出豚)をハムやベーコン(自家製)にして提供しています。

店舗概要



©ヌーヴェル・テロワール
所在地：今治市町谷甲197-3
TEL：0898-47-4500
FAX：0898-47-4525
URL：<http://www.nouvel-terroir.com/>

MAP

