

報道関係者各位

2015 年 10 月 14 日

株式会社きちり

健康長寿日本一、長野の「食」の秘密を大公開！
『長野県長寿食堂』から学ぶ、健康長寿の食べ方。
2015 年 10 月 15 日(木) マガジンハウスより発売

株式会社きちり(本社：大阪市中区、代表取締役社長：平川昌紀)が長野県との連携協定の下、2015 年 3 月に長野県長野市に開店した「長野県長寿食堂」のコンセプトブック『長野県長寿食堂』から学ぶ、健康長寿の食べ方。が、株式会社マガジンハウスより 2015 年 10 月 15 日(木)に発売されることとなりました。



▲「長野県長寿食堂」外観



▲人気メニュー「二十四節気定食」の一例

長野県といえば、今やだれもが知っている日本一の健康長寿県。それはいったいなぜなのか？健康長寿を目指すために、長野県を全力取材。そんな長野県の健康長寿を支える「食」について、日本で唯一存在している健康長寿をコンセプトにしたレストラン「長野県長寿食堂」のメニューを中心に、長野県の郷土食研究家が作る「長野の素材を使った郷土料理」、長野県栄養士会が考える「長寿メニュー」などなど、長寿ブランド「長野」の食を深く深く探ります。また、メニューだけではなく、長寿日本一になるための県をあげた取り組みにも、阿部知事のお話を通じて迫ります。(マガジンハウス・書籍紹介文より抜粋)

本書籍では、2015 年 3 月 7 日のオープン以降、行列が絶えず、首都圏への出店も計画されているレストラン「長野県長寿食堂」の料理を中心に、世界中から注目を集める「長寿大国・長野」の秘密を大公開しております。ぜひお手にとってご覧くださいませ。

【書籍概要】

書籍名：『長野県長寿食堂』から学ぶ、健康長寿の食べ方。

出版社：マガジンハウス

定価：810 円(税込)

発売日：2015 年 10 月 15 日(木)



【長野県長寿食堂とは】

2015 年 3 月 7 日(土)に長野駅直結の商業施設「MIDORI 長野」

に”長野県＝長寿日本一”のブランディングを目的とし、長野県と戦略的連携協定を結びオープンしたレストラン。長野県だけでなく、長野県栄養士会や郷土料理研究家の協力のもと、古くから食べ伝えられてきた”長野の長寿食”を銘打った料理が楽しめる。

月替わりの「信州のめぐみ定食」や 2 週間ごとに替わる「二十四節気定食」で信州の旬の食材が味わえると老若男女問わず人気。野菜摂取量日本一の長野の食文化を体感出来る「恋するように食べる 野菜ビュッフェ」も好評。

【株式会社きちりとは】

1998 年設立。関西、首都圏、長野に 76 店舗(2015 年 10 月 14 日時点)を運営する外食企業。”Positive Eating”という概念の浸透を目的に、真心のこもったホスピタリティの提案・提供をしている。近年は直営店運営に加え、17 年間の飲食店運営で培ったノウハウをもとに、美容・健康、第一次産業、エンタテインメントなどの分野における独自性のあるブランドを飲食店化し、それを活かして新たな価値を発信する「プラットフォームシェアリング事業」にも注力している。『長野県長寿食堂』もこの事業の一環である。

<本件に関するお問い合わせ>

株式会社きちり 広報室 谷本有香

TEL:03-5466-3456・080-3797-7286 / E-mail: tanimoto@kichiri.co.jp