

企業紹介

食材や調理法、空間から接客まで。
お客さまをおもてなし

B La Bistecca
La Bistecca

運営：(株)藤田牧場
代表取締役 藤田 毅
〒953-0103 新潟市西蒲区橋本259
TEL 0256-77-8677

アクセス：JR越後線 岩室駅 車11分
JR弥彦線 弥彦駅 車11分
営業時間 ランチ：11:00～14:00 (L.O.14:00)
カフェ：14:00～17:00 (L.O.17:00)
ディナー：17:30～21:00 (L.O.20:30)
定休日 水曜日 (水曜日が祝日の場合、翌平日休み予定)

2016年3月18日にオープンした「La Bistecca」(ラ・ビステッカ)は、ステーキを中心に洋風料理を楽しめる農家レストラン。新潟県産牛肉など地元産の食材を積極的に取り入れ、新たな地産地消スポットとして全国から注目を集めている。

規制緩和を活用した全国初の農家レストラン

今年の3月にオープンした、ステーキ&カフェレストラン「La Bistecca」(ラ・ビステッカ)。乳牛の飼育や農産物の生産加工販売などを営む(有)フジタファームのグループ会社、(株)藤田牧場が運営を行っている。

同店は国家戦略特区の規制緩和を活用した全国初の農用地域でのレストラン。同店の場所も以前は水田だったが、規制緩和により農地転用した。地域の新鮮な農畜産物を使用した料理に加え、市街地にはない四季折々の景観を堪能出来る話題のスポットとなっている。

※「La Bistecca」=イタリア語で「ステーキ」の意味



▲La Bistecca
晴れた日はテラス席で食事と景観が楽しめる

最高の牛肉をお客さまに

牛肉に特にこだわりを持つ同店。取り扱う牛肉は全て新潟県産で、肉質を最も良い状態に保つため、保存方法は冷凍ではなくチルドを採用。費用や手間を惜しまず、最高の牛肉をお客さまにお届けする。

フジタファームグループが目指すのは、農場や牧場に使われる堆肥・飼料などをグループ内で循環させる「循環型農業」。今年からその一歩として、グループの作物や飼料米などを飼料として用いた肉牛の肥育を開始した。来年以降、同店のメニューに加わる予定で注目が集まっている。



▲ステーキランチ
厳選した牛肉と地元の新鮮な野菜が手頃な価格で!

新潟の新たな食の魅力を創造

「今後はもっと牛乳にも力を入れていきたい」と藤田社長は語る。同グループの牛乳は風味などを決める無脂固形分の割合が非常に高く、お客さまからも好評を得ている。

同店は午後の2時から5時まではカフェとして営業し、カフェラテなどで牛乳の味を楽しむ事も可能。隣接する大人気ジェラート店「ジェラテリア・レガーロ」と併せて訪れてほしい。

新潟県の新たな食の魅力を創造する同店の取り組みはまだ始まったばかりだ。



▲カフェで提供されるカフェラテと
こだわりの生乳をベースに作られるジェラート