

レストラン カルティベート

<https://www.cultivate.jp/>

「木づかい宣言」

令和4年4月 ～ 令和7年3月

松阪市嬉野の森と畑に囲まれた緑豊かな地でスタートした、レストランカルティベートでは、「土を耕す」「食を耕す」「時を耕す」をコンセプトに地元の食材と旬を大切に料理を提供し、ギャラリーとショップを併設する事で、食と共にあらゆる文化も発信していきます。

また、地元の木から採れた天然香料で香り付けした塩の開発に携わるなど、地元の生産者とのつながりも大切にしています。

今回の木づかい宣言では、店舗の内装に三重県産材を使用し、お客様に快適な空間を提供することで、地元木材の魅力を伝えます。

また、ホームページとSNSにおいても三重県産の木材や、木づかいの大切さについて紹介し、緑の循環を推進することで、地域の活性化に貢献したいと考えています。

レストラン カルティベート 三重県松阪市嬉野下之庄町1688-5

店舗の内装や家具等の目に触れやすい様々な箇所に県産材を使用します

使用箇所：店舗の天井、壁、床、家具等
樹種：三重県産スギ

提供する料理に森の香りがする塩「Odai Salt」を使用します

実施時期：通年
樹種：三重県産ヒノキ、クロモジ、ユズ
※「Odai」：地域の多様な樹種を活用したアロマ雑貨等の商品群
(2018ウッドデザイン賞林野庁長官賞受賞)

ホームページで県産材を使用していることや地元の木を使う意義について紹介します

実施時期：令和4年4月～

