

禁煙飲食店—店長の思いと会員の食べ歩き感想—

(記事は 2009 年時点のものです)

BIO SALUTE (ビオ サルーテ) さん

<http://www.biosalute.jp/>

当店は、オーガニックイタリアンとして胸を張って「完全禁煙」のレストランを開店しました。しかし、特に夜の時間では、「禁煙」と聞くと帰ってしまわれるお客さまや、中には文句を言われるお客様もおられました。

そのような状況で、分煙にしたらどうか？時間帯禁煙にしたらどうか？という声から出てきました。内部でも話し合う中で、なぜ「禁煙にする必要があるのか？」との疑問もあり、病院の禁煙指導薬剤師さんに、「たばこの害」について、スタッフへの研修を行っていただきました。

たばこは良くないと知っていましたが、かなり衝撃的な内容で、やはり私たちはお客様の命・健康を一番に考える飲食店でありたい！と改めて決心しました。

私たちは賢く食べてきれいに健やかに「賢食」の提案を行っています。ただ「美味しい」のお店だけではなく、身土不二（身体と大地は二つでなく、一つ）、ホールフード（一物全体）という食養生の知恵を調理に活かし、自然と人が調和する食をめざして、いつもクリーンな空気の中で 食材本来の味や繊細な味付けを五感で堪能してください。煙草ストレスのない環境に身体が喜び、食べ物の栄養とエネルギーをしっかりと吸収してくれることと思います。口に入れるものを選ぶことと、害の少ないクリーンな環境に身を置くことは、延いては健やかで美しい身体づくりにつながると私達は考えています。

【賢食の提案】

①季節の野菜をちゃんと食べる

寒い時期は体を温める作用の野菜を食べる。暑い時期は体の熱を逃がす作用の野菜を食べる。

②健康を損なう食べ物を減らす

体に負担を掛ける食べ物を減らす。体に負担を掛けない食べ方をする。

③人と自然の調和を考える

人が安心して生きていくための環境改善



くまもと禁煙推進フォーラム

くまもと禁煙推進フォーラムは、Smart Breathと、人々の健康を応援します。

くまもと禁煙推進フォーラム会員の食べ歩き感想

完全禁煙のイタリアンレストラン BIO SALUTE（ビオ サルーテ）さん

熊本市の中心・かご町通りにある、イタリアンレストランです。

お昼のコースが1,050円からです。休日にお買い物に出たときなどよく利用します。完全禁煙の店内は、家族と安心して食事できますし、大勢の友人と一緒にいるときは色々な種類のパスタやピザを注文して食べ比べも楽しみです。

大好きな豚肉は、菊池高原の放牧豚「走る豚」だそうです。炭火焼やバルサミコス煮込み、自家製ソーセージがおいしい☆です。食材は、料理長の厳選素材なので、とにかく安心です。水は素粒水、オイルもオーガニックオイルなどなど。

最後の別腹：マクロビオティックドルチェ。卵、乳製品、砂糖を使わないドルチェで、お土産にも喜ばれます。裏メニューで、クリスマスケーキや誕生ケーキも作ってもらえます！（アトピーの方もOK）また、ベジタリアンメニューもあるので、食事制限のある国の方でもご招待できます。

スタッフの皆さんも明るく、元気のいい方ばかりで、パワーをもらえます。開店以来、完全禁煙の店内なので、においも全くなく、また、店外の灰皿は入口からかなり離れた場所にあるため受動喫煙のリスクもありません。たばこの煙は絶対いや！という方も大丈夫です。（隊員 E）



くまもと禁煙推進フォーラムの禁煙推進活動が、
2013年度の第2回「健康寿命をのばそう! Award」
厚生労働省健康局長優良賞を受賞しました。