

株式会社 Japan Food Expert

プロフィール



株式会社 Japan Food Expert

代表取締役 長田 絢

1982年神奈川県生まれ。

子供の障害が発覚した事がきっかけとなり、原因と治療法の探求の為、医学・人体学・栄養学を学ぶため26歳で大検取得。

同年、名古屋女子短期大学栄養科に入学し栄養士と調理師の資格を取得。海外留学で学んだスローフード文化に感銘を受け、本来あるべき自然と食と人間の繋がりを啓蒙する。

様々な生産現場に足を運び食材を生かした料理研究家として活動し、狩猟免許も取得。2007年JFE-AYA創業、2010年法人化し株式会社 Japan Food Expert設立。

現在に至る。

企業理念

「食べることは生きること、心も体も豊かで健康であるための食を通じて、楽しく幸せな笑顔あふれる環境を提供します」

この理念を念頭に、環境、自然、人と人の繋がりを大切にして、豊かな食を創造し、社会に貢献できる企業を目指します。

事業部

食材卸

マルシェ

食育



Japan Food Expert

comer

フードコーディネーター

食育

食育



弊社はスローフードを推奨しています。

スローフード(Slow Food)とは、その土地の伝統的な食文化や食材を見直す運動。

■守る

消えてゆく恐れのある伝統的な食材や料理、質のよい食品を守る。

■教える

子供たちを含め、消費者に味の教育を進める。

■支える

質のよい素材を提供する小生産者を守る。

この行動理念に基づき、料理教室、食育セミナー、フードイベント、講演など開催しております。

食材卸

食材卸



本物食材にこだわる卸業部門です。

良い食材を提供してくださる小中規模生産者を守るために、全国各地を自分の足でまわり、良い食材の発掘をし、営業を代行し、販路開拓を行います。

生産者、飲食店、消費者、卸業者がWIN・WIN・WINになって、次世代の子供達の明るい未来の為にも食環境の向上目指します！



comer

comer

コメル

=

スペイン語で
食べる
という意味。

デリカフェ

生産者さんが様々な思いをこめて作った食材。そんな大切な大切な食材の美味しい部分を沢山味わって欲しい。外食だって手を抜かない。そんな人たちへ。野菜・果物をそのまま。またはdeliでどうぞ。スイーツや美味しいコーヒーもご用意してお待ちしています。

マルシェコーナー

comerが大切にしている事のひとつ。「お店だけ」ではなく、「家でも楽しめる」という事。お店の名前にもなっている【comer】は、お母さんがキッチンから「ご飯が出来たわよ！」と家族を呼ぶ時に使う言葉でもあります。店内で販売している、comerが厳選したこだわりの食材・食品を、どうぞご家庭でも堪能してください。

コメルマルシェ

「食べ物ってどうやって私たちの口まで届いているの？」そんな素朴で当たり前の質問に答えられる大人が、どのくらいいるのでしょうか？そんな時代だからこそ、直接生産者と顔を合わせ、思いを感じ、感謝してそれを頂くことができたなら素晴らしいですね。comerはそんな思いでマルシェを開催していきます。

コメルスクール

食は魅力的で奥が深いもの。知れば知るほどその面白さに魅了されていきます。comerはそんな食に対する興味を引き出し、楽しく学べる場を提供します。親子で料理教室。友達とワインスクール。ご希望に合わせてご参加下さい。

マルシェ

マルシェ

マルシェとはフランス語で「市場」という意味。

小規模生産者に販売場所を提供、消費者には生産者から直接おいしい食材を購入できる場所を提供。全体の企画・運営をプロデュース。星が丘テラスや名駅ハウジングセンターで定期開催中。



フードコーディネーター

フードコーディネーター

テレビ・雑誌・新聞・フリーペーパーなどの、食に関する企画・コラム執筆・フードスタイリング・レシピ考案など。

農家の現場や最新の情報まで、独自の観点で視聴者に役立つ情報を発信します。

地域活性化や企業様向けに商品開発、ブランディングも行っております。

地域の特産品の発掘、評価、商品企画を行い、商品化後、販路開拓のお手伝いをして、飲食店や小売店、消費者の方に本当に良い商品だけをお届けします。

これからの時代にずっと残していきたい、子供たちにずっと食べさせたい、美容や健康にもよい効果をもたらし、生産者にも消費者にも愛される、力のある商品を作り上げて広めていきたいです。

