

ふくしまから
はじめよう。

Future From Fukushima.

ふくしまプライド。

平成31年2月5日
福島県県産品振興戦略課
主幹兼副課長 十二所 謙
電話 024-521-7296 (内線 2981)

東京都・新丸ビルにおいて、日本一のふくしまの酒や 県産食材を活用したオリジナルメニューを提供します！

ふくしまの酒を始めとした県産品の知名度向上・販路拡大を図るため、県では、新丸ビル7階の飲食店ゾーン「丸の内ハウス」において、下記のとおり県産酒や県産食材を活用したオリジナルメニューの提供を行うフェアを開催しますので、お知らせします。

記

【概要】

- 1 イベント名
「HOUSE JOURNEY JAPAN 日本の美味しいものに出会う旅～福島県～」
- 2 日時
平成31年2月12日(火)～3月3日(日) 20日間
※時間は各店舗の営業時間により異なる。
- 3 場所
新丸ビル7F 丸の内ハウス(MARUNOUCHI HOUSE)
(東京都千代田区丸の内1-5-1)
- 4 実施店舗(丸の内ハウスフロア内全9店舗)
HENRY GOOD SEVEN
MUS MUS
ソバキチ
欧風小皿料理 沢村
RIGOLETTO WINE AND BAR
東京和食 文史郎
SO TIRED
来夢来人
現バー
- 5 内容
・全店舗において、ふくしまの酒と県産食材を使ったオリジナルメニューをランチやディナーで提供します。

※期間中、著名人等が参加するイベントの実施を企画中です。

決まりましたら、改めてプレスリリースいたします。



日本の中心、東京“丸の内”で日本各地の“おいしい”価値を再発見！

HOUSE JOURNEY JAPAN Vol. 03

日本の美味しいものに出会う旅～福島県～

“日本一の酒処ふくしま”のお酒と今が旬の美味食材を使った限定メニューが集結！

期 間：2019年2月12日(火)～3月3日(日)

場 所：新丸ビル7階 丸の内ハウス

三菱地所株式会社が運営する新丸ビル7階の飲食店ゾーン「丸の内ハウス」では、食を中心に日本各地の文化を発見・発信するプロジェクト「HOUSE JOURNEY JAPAN 日本の美味しいものに出会う旅」の第三弾として2月12日(火)～3月3日(日)に、福島県とのコラボレーション企画を展開します。

プロジェクト第三弾となる今回は、史上初となる全国新酒鑑評会金賞受賞数6年連続日本一の快挙を達成した“日本一の酒処”であり、浜通り・中通り・会津の3エリアから成る広い県土に、それぞれ特色ある食材・食文化を育んだ福島県とコラボレーション。各店のシェフ自らが福島県に赴き、そこで出会った地物を今企画のために特別メニューとして昇華させた、福島的美酒・美食が丸の内ハウスに集結します。期間中は厳選した福島の日本酒“飛露喜”や“寫樂”などをはじめとしたお酒16種類を限定展開するほか、同県の美味食材である常磐ものの平目や川俣シャモ、馬肉、メイプルサーモンなどを使用し、個性豊かなシェフたちが創作した22種類の珠玉のメニューを丸の内ハウスの全9店舗より提供いたします。

丸の内ハウスは、今後も日本の食と文化を積極的に発信していくとともに、お越しいただいた方にとって特別で贅沢なひとときを提供してまいります。



【各シェフの福島県視察の様子】

福島県 相馬原釜漁港



中華式平目の刺身盛り
(SO TIRED)



【本イベント特別メニュー(一例)】

左:「飛露喜」(ソバキチ)

右:「寫樂」(東京和食 文史郎 ほか)

◇ HOUSE JOURNEY JAPANとは？

複数年を通じて、日本の中心東京“丸の内”の“街のゲストハウス”たる丸の内ハウスより、ゲストのみならず国内外へと日本の食や文化を“美味しく”“趣深く”発信する2020年に向けた取り組みで、第一弾は福井県、第二弾は宮崎県とのコラボレーション企画を実施。毎回、個性豊かな9つの店舗のシェフが、日本各地で出会った食材や料理と各店の個性が融合した逸品を仕上げスペシャルメニューとして展開するなど、丸の内ハウスが日本の食・文化の発信地・中継地となり、美味とゲスト、生産者と消費者、地域と世界のそれぞれが結びつくことによる文化振興及び地域活性を目指します。

<本件に関する報道関係の方のお問合せ先>

三菱地所プロパティマネジメント株式会社 丸の内PR事務局
TEL:03-4323-0100 (平日9:30~18:00)

<本件に関する一般の方のお問合せ先>

丸の内コールセンター TEL:03-5218-5100(11:00~21:00)
※但し、日曜・祝日は20:00まで(連休の場合は最終日のみ20:00まで)

「HOUSE JOURNEY JAPAN Vol. 03」 詳細

今回は、日本最多の金賞受賞蔵を有する“日本一の酒処”で、浜通り・中通り・会津の3エリアから成る広い県土に、それぞれ特色ある食材・食文化を育んだ福島県とコラボレーション。同県の地物である日本酒や常磐ものの平目、川俣シャモ、馬肉、メイプルサーモンなど酒蔵や生産者を訪ね、育成・製造方法や特長など素材の深部にまで触れることでシェフ達が自信を持って採用した期間限定メニューを各店舗にて提供します。

◆開催概要

■開催期間：2019年2月12日(火)～3月3日(日)

■内容：福島県産の日本酒を含むお酒16種類／同県の食材を使用した特別メニュー22種類の各店舗展開

■主催：福島県／(marunouchi)HOUSE

◆福島県の食材を使用したスペシャルメニュー(一例)

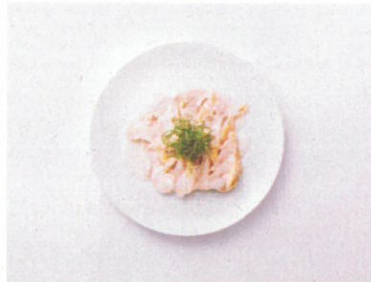
※メニューによって提供時間が異なる場合があります。
また、メニュー名称や内容は変更となる場合があります。



川俣シャモのつゆしゃぶ小鍋

【東京和食 文士郎】

川俣シャモの力強い味をたえた胸薄切り肉の下には、細切りの長ネギ、ニンジン、ゴボウ、エノキダケ、水菜とたくさんの具が詰まっています。鶏と野菜の旨みが溶け合うつゆを一口すすれば、心も体も温まります。



川俣シャモ胸肉の塩もろみコンフィ

【MUS MUS】

繊細で弾力がある川俣シャモの胸肉を塩もろみに漬け込み、低温でじっくりと加熱。噛み応えがある皮としっかりとした胸肉のバランスが絶妙な逸品です。



くるみゆべしの天ぷら

【ソバキチ】

お馴染みの東北銘菓を、天ぷらにしました。サクッと揚がった衣の中身はもっちり。やさしい甘さに香ばしさが加わり、レモン汁をふりかければ爽やかで、日本酒にも合うメニューです。



あこや姫のカルパッチョと鮮の昆布じめ

【欧風小皿料理 沢村】

薄くスライスしたあこや姫の下には、昆布じめにした平目がずらり。チポトレ(燻製とうがらしの香辛料)と和風出汁のソースが両者を引き立てます。カブの葉の油炒めはアクセントに。



馬スジ肉ラグーパスタ エストラゴン風味

【RIGOLETTO WINE AND BAR】

馬肉とエストラгонは、中東やモンゴルでは歴史ある相性のよい組み合わせ。馬のスジ肉を白ワインと鶏スープでじっくり煮込み、甘いキャベツと合わせたラグーのパスタです。



阿久津曲がりねぎとキャベツ 川俣シャモのオープン焼き

【HENRY GOOD SEVEN】

低温調理の川俣シャモ、根ごと焼いた曲がりねぎ、甘いキャベツを鉄板に盛り合わせてオープンへ。自家製アンチョビバター、香草、大葉で作るソースは和風ジェノベーゼのような味わいです。



中華式平目の刺身盛り

【SO TIRED】

平目の刺身のまわりに、様々な野菜、煎りゴマ、ナッツ、揚げたワンタンの皮を彩りよく盛りました。干しエビとニンニクを効かせた自家製XO醤だれをかけ、豪快に混ぜてお召し上がりいただくサラダのような一皿です。



あんぼ柿バター

【来夢来人】

甘さが上品で冬の高級デザートとして人気の高い伊達のあんぼ柿と、北海道産の無塩バターが絶妙なコンビネーションを織りなす、一口で口福になる一品です。



福島伊達鶏カレー

【現バー】

平飼いで元気に育つ、味わい深い伊達鶏。丸鶏を直火で焼いてからほぐし、様々な部位の身と、焼いた時に出たスープを使用しています。スパイスとトマトの酸味が全体を引き締めます。

このほか、メイプルサーモン、御前人参、ちりめんじゃこ等、

福島県ならではの食材を多数使用した、特別メニューをご用意いたします。

—詳細は丸の内ハウス HP(<http://www.marunouchi-house.com/>)にて近日中公開予定—

《参考情報》

◆『丸の内ハウス』とは

“街のゲストハウス”をテーマにしたフロアには、個性的な9つのレストランやバーがあり、翌朝毎日4時までオープン。(日・祝・連休最終日は23時まで)スパニッシュイタリアン・和食・中華ダイニングの他、お蕎麦、バー、喫茶も。一つのお店でゆっくり食事をしたり、フロア内をはしごしたり、テラスで飲むのも楽しい。さらに木曜日や金曜日の夜はDJが入る他、アートやファッションのイベントも開催。



(marunouchi)
HOUSE

- 【住所】 東京都千代田区丸の内1-5-1 新丸ビル7階
【営業時間】 月～土 11:00～翌4:00 ※店舗により異なる／日・祝・連休最終日 11:00～23:00
【テラス開放時間】 11:00～23:00 ※強風等により閉鎖する場合がございます。
【ホームページ】 <http://www.marunouchi-house.com/>
【Facebook】 <https://www.facebook.com/marunouchiHOUSE>

● 丸の内ハウスでカフェやレストランも

丸の内ハウスは夜だけではなく、お昼も営業しております。
ゆっくりとお休みいただけるカフェや、ランチメニューを17時までご提供している店舗もございます。
また、開放感のあるテラスでも飲食をお楽しみいただけます。(テラスは11:00～23:00)

● 二次会でのご利用も

丸の内ハウスは平日毎日朝4時までオープン。(日・祝・連休最終日は23時まで)スパニッシュイタリアン・和食・中華ダイニング・お蕎麦など、様々な店舗がございます。

● 全9店舗のメニュー

丸の内ハウスでは、7階フロア内の共用席や東京駅舎を一望できるテラス席にて、各店舗のフードメニューをお食事いただけます。会社のお仲間やご友人と来られた際も、1つの店舗にこだわることなくお好きな店舗の料理やドリンクをご注文でき、テラス席等でお楽しみいただけます。

● 音楽を楽しみながら

毎週木・金曜日の夜は個性派DJが丸の内ハウスを盛り上げます。音楽を聴きながら、充実したお酒のラインナップで素敵な夜をお過ごしください。

● リプライコール

丸の内ハウスでは、テイクアウトメニューをご注文の際に受信機をお渡しさせていただき、お料理の完成を確実にお知らせする「リプライコール」を導入しております。いつでもできたてのテイクアウトメニューをお楽しみいただけるほか、混雑時の待ち時間も快適にお過ごしいただけます。

◆『丸の内ハウス』店舗一覧



SO TIRED
(ダイニング)



欧風小皿料理 沢村
(熟成酵母パンと欧風小皿料理)



来夢来人
(喫茶・バー)



ソバキチ
(蕎麦・酒・肴)



HENRY GOOD SEVEN
(ラウンジ ダイニング)



東京和食 文史郎
(和食酒場)



現バー
(バー)



MUS MUS
(無国籍料理)



RIGOLETTO WINE AND BAR
(スパニッシュイタリアン)

○参考情報: 丸の内エリアのコンセプトワードについて

Dynamic Harmony

Tokyo Marunouchi

「Dynamic Harmony」は、丸の内エリア(大手町・丸の内・有楽町・常盤橋地区)のまちづくりコンセプト「Open」「Interactive」「Network」「Diversity」「Sustainable」をベースにした、丸の内エリアの多様なあり方を表現したワードです。「あらゆるものをダイナミックに調和させ、新たな価値を生み出す街」丸の内。それは、私たち三菱地所が世界に発信する街のあり方です。

HOUSE JOURNEY メニュー一覽

※内容は現在の予定であり、変更になる場合があります。

店舗		メニュー名	提供時間	県産食材
SO TIRED	1	中華川俣シャモのロースト 福島県産ソバ粉のクレープ添え	ディナー	川俣シャモ ソバ粉
	2	中華式相馬産平目の刺身盛り	ディナー	ヒラメ
	3	963赤ラベル(笹の川酒造)	終日	ウイスキー
	4	純米酒 國権(国権酒造)	終日	日本酒
HENRY GOOD SEVEN	5	郡山産阿久津曲がりねぎとキャベツ 川俣シャモのオープン焼き	ディナー	川俣シャモ 阿久津曲がりねぎ
	6	相馬産平目とマッシュルームのアヒージョ	ディナー	ヒラメ
	7	963黒ラベル(笹の川酒造)	終日	ウイスキー
	8	奥の松 特別純米/特別純米生貯蔵酒(奥の松酒造)	終日	日本酒
RIGOLETTO WINE AND BAR	9	会津産馬スジ肉ラグーパスタ エストラゴン風味	終日	馬スジ肉
	10	郡山産阿久津曲がりねぎとカキの ゴルゴンゾーラグラタン	ディナー	阿久津曲がりねぎ
	11	一慶(ふくしま農家の夢ワイン)	終日	ワイン(四季島のランチでも提供 されているワイン)
	12	金水晶(金水晶酒造店)	終日	日本酒
欧風小皿料理 沢村	13	蛤と筍と相馬産青のりのクリームパスタ	ディナー	青のり
	14	郡山産御前人参のサラダ	ディナー	紅御前(にんじん) 御前人参 川俣シャモ
	15	郡山産あこや姫のカルパッチョと相馬産鯡の昆布じめ	ディナー	あこや姫(かぶ) ヒラメ
	16	会津産馬肉のタルタル	ディナー	馬ヒレ肉 阿久津曲がりねぎ
	17	雪小町 純米大吟醸山田錦(渡辺酒造本店)	終日	日本酒
ソバキチ	18	くるみゆべしの天ぷら	ディナー	くるみゆべし
	19	郡山産阿久津曲がりねぎ焼き	ディナー	阿久津曲がりねぎ
	20	阿武隈川メイプルサーモン叩き	ディナー	メイプルサーモン
	21	飛露喜(日本酒 廣木酒造本店)	終日	日本酒
	22	蔵太鼓(喜多の華酒造場)	終日	日本酒
	23	奈良萬(夢心酒造)	終日	日本酒

HOUSE JOURNEY メニュー一覽

※内容は現在の予定であり、変更になる場合があります。

店舗		メニュー名	提供時間	県産食材
MUS MUS	24	川俣シャモと郡山産阿久津曲がりねぎの大七酒粕汁	ディナー	川俣シャモ 阿久津曲がりねぎ
	25	川俣シャモ胸肉の塩もろみコンフィ	ディナー	川俣シャモ
	26	会津産馬刺	ディナー	馬肉
	27	川俣シャモわっぱ定食	ランチ	川俣シャモ
	28	大七(大七酒造)	ディナー	日本酒
来夢来人	29	あんぼ柿バター	ディナー	あんぼ柿
	30	福島ちりめんのリトースト	ランチ	ちりめんじゃこ のり とろろ
	31	寫樂(宮泉銘醸)	ディナー	日本酒
現バー	32	福島伊達鶏カレー	ランチ	伊達鶏
	33	福島日替わりおつまみ4種盛り ※日替わりのため日によってメニューが変更	ディナー	きゅうりのとうちゃん漬け 焼きかまぼこ スモークサーモン入りかまぼこ チーズの味噌漬け など
	34	奈良萬(夢心酒造)	ディナー	日本酒(重複)
東京和食 文史郎	35	川俣シャモのつゆしゃぶ小鍋	ディナー	川俣シャモ
	36	寫樂(宮泉銘醸)	終日	日本酒(重複)
	37	廣戸川(松崎酒造)	終日	日本酒
	38	山の井(会津酒造)	終日	日本酒
	39	会津中将(鶴乃江酒造)	終日	日本酒
	40	自然郷(大木代吉本店)	終日	日本酒

※セル着色は酒メニュー

※メニュー数 40品(酒:18品(16種)、食事22品)