食育 丸の内
SHOKU-IKU MARUNOUCHI TOKYO

MARUNOUCHI CHEF'S CLUB tokyo

三重県×丸の内シェフズクラブ

美し(うま)！楽し！

三重の美食フェア

A Gastronomic Fair by Mie and Marunouchi Chef's Club Tokyo.

2016.11.1(Tue)-30(Wed)

伊勢エビに松阪牛、お茶にお米。山と海に囲まれた三重県は、豊かな自然を活かした産業が盛んです。
今回は、さまざまな魅力を持つ三重県の各地域を訪れ、毎日一生懸命努力と研究を重ねる生産者を訪れました。
数々の美味しい食材に、丸の内シェフズクラブのシェフが出会い、素晴らしいお料理が出来あがりました。
各レストランで楽しめるこの秋一番の美食フェアがはじまります！

＼伊勢まだい／

＼みえジビエ／

＼おわせマハタ／

＼新姫／

開催店舗 ミクニ マルノウチ / Wakiya 一笑美茶樓 / サンス・エ・サヴール / レストラン・モナリザ / 四川豆花飯荘東京店 / 恵比寿 笹岡

丸の内シェフズクラブとは	2009年から活動がはじまった「丸の内シェフズクラブ」は、服部幸應先生を会長に迎え、和食、フレンチ、イタリアン、アジアなど総勢26名のオーナーシェフらからなるプロジェクト。“食育”を合い言葉に、日本全国の地域の食、世界各国へその活動の輪は広がっています。

主催：三重県　協力：三菱地所株式会社、丸の内シェフズクラブ　webサイト：shokumaru.jp

おいしい三重マップ

三重県の東西南北、各地方の生産者を訪れました。
三重県の農産物にはイノベーションが起きています！
伊勢エビやあわびだけではない、三重県の底力をご紹介します！

新姫

平成に入ってから熊野市新鹿町で偶然発見された新しい柑橘で、独特の香りとほのかな苦みが特徴です。タチバナと温州ミカンが自然交配した交雑品種であると言われています。

みえジビエ・鹿

かじか 中森秀治さん

獣害に悩んでいたことから、はじまった“かじか”の活動は鹿肉と猪肉の捕獲、処理、加工と販売。なんといっても鮮度が命のジビエ、規制の厳しい「みえジビエ」認定１号。

伊勢まだい

三重県海水養魚協議会 西村宗伯さん

天然の真鯛に近づけようと小さな業者で集まり改良を続けているのが伊勢まだい。三重県産の海藻、柑橘、茶葉を粉末で与え天然に近いさっぱりとした味わいにしています。

熊野地鶏

谷口文崇さん

地元の軍鶏、八木戸にニューハンプシャーと名古屋コーチンを掛け合わせました。室内の温度管理だけでなく、熊野特産の柑橘“新姫”の果皮と丸山千枚田の米を与えています。

おわせマハタ

笹島禎人さん
中田昌孝さん

全国で獲れる30万トンのうち約24万トンのマハタは尾鷲産です。おいしいマハタに育てるには、のびのび泳がせ身を締まらせます。三重県水産研究所と共に研究を重ねています。

こんなところにも三重県が登場!!

行幸マルシェ

三重県の食材が勢ぞろい！

丸の内地下街の行幸通りには、毎週金曜日に全国各地から生産者が軒を連ね、新鮮な食材を販売します。11月11日は三重県のとっておきの食材が揃う貴重な機会です。ぜひ足を運んでみては。

日時：2016年11月11日（金） 11:30-19:30
場所：東京駅前・行幸地下通路(行幸地下ギャラリー前)
東京都千代田区丸の内2-4-1
最寄駅：東京駅・大手町駅など
(JR線、東京メトロ、都営地下鉄)

シティスペシャル美食会

三國シェフの特別三重県スペシャル！

今回、みえの食国際大使に就任した三國シェフによる、特別三重県ディナーです。さまざまな食材をフルコース仕立てでご堪能いただきます。当日は三重県知事も登場し、嬉しいお土産も。

日時：2016年11月８日（火）
19:00 ～ 21:00（18:30受付開始）
場所：ミクニ マルノウチ　東京都千代田区丸の内2-6-1
丸の内ブリックスクエア（パークビル）2F
参加費：10,000円（税込）
お申し込み：「シティリビング イベント」で検索（10月23日締切・要予約）。

三重テラス

東京で行ける「三重県」はここ。

「実はそれ、ぜんぶ三重なんです！」をコンセプトに、三重の「食」「風土」「歴史」「伝統」「文化」など様々な魅力を伝える物販、レストラン、イベントスペースからなる複合施設です。

所在地：東京都中央区日本橋室町2-4-1
浮世小路千疋屋ビル「YUITO ANNEX」1F・2F
営業時間：ショップ　10:00-20:00
レストラン　11:00-23:00
（LO.食事 22:00・ドリンク 22:30）年中無休
webサイト：mieterrace.jp

スペシャル対談

三重県から全国へ。全国から世界へ。シェフと考える食材の魅力。

三重県知事×三國シェフ×脇屋シェフ

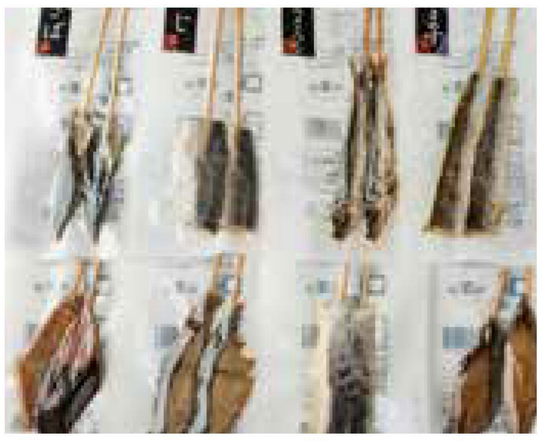
三重県の食材の魅力を全国から世界に伝えていく大使として、シェフズクラブの三國シェフと脇屋シェフが、三重県知事の鈴木氏から直々に任命されました。「みえの食国際大使委嘱式」の様子をお届けします。

（左）オテル・ドゥ・ミクニ　オーナーシェフ　三國清三氏　（中央）鈴木英敬三重県知事　（右）Wakiya一笑美茶樓　オーナーシェフ　脇屋友詞氏
みえの食国際大使には、京都吉兆総料理長の徳岡邦夫氏も委嘱されました。（当日欠席）

シェフの視点から見えてくる、みえ食材の意外な魅力とは。

去る9月9日に開催された「みえの食国際大使委嘱式」の会場には、三重県のさまざまな地域から20軒以上の生産者が集まり、全国から集まったバイヤー、メディアに向けて自慢の食材を披露しました。会場を回り試食をしながら軽快にコメントを語るのは、三國シェフと脇屋シェフ。「普通うどんと言えばコシの強さが美味しさのポイントですが、あおさを練り込んだ伊勢うどんはとても柔らかくコシがない。でもこれがいいんです、海外からのお客さまやご年配のかたには絶対に受け入れられるでしょう」と語るのは三國シェフ。串に刺さったまま温め直せる干物も「ワインにも合うし、このアイディアは良い。ちょっとした工夫で食材の魅力が増すんです」と、海外のお客さまの趣向も捉えた視点でコメント。一方脇屋シェフも「葱の外側の部分を、年間1トン近く処分しているなんて勿体ない。少々の傷があったとしても、葱はこの青い外側の部分が栄養価も高くて美味しいんです。ソースにしても良いし、葱油でも、練り込んで団子にしてもいい。鮮やかで綺麗な緑色が出ると思いますよ」。一同、意外なアドバイスに納得の表情です。

三國シェフは、たびたび恩師を訪ねて志摩観光ホテルに通ったという。同郷・北海道出身の両シェフの息のあったトークは仕事の姿勢や食材への想いなど幅広い話題に及んだ。



串に刺して軽く炙った切り身のひものは、伊勢志摩“山藤”のもの。手開き、天然、天日干し。

会場内すべてのブースで試食、厳しくも優しくコメントを伝えていく。

もっとこうしよう！　という、前向きかつ鋭い意見を。

鈴木知事は「今回、フレンチの三國シェフ、中華の脇屋シェフ、和食の徳岡氏の3名にお願いしたのは、ひとつの食材が様々な場面で幾通りにも活かされるべきだと思ったからです」と説明します。シェフたちがハッキリと伝えてくれる真摯なアドバイスは、例えそれが厳しい指摘だとしても成長の機会になると言います。「先ほどの葱は、関西地域でナンバー1のシェアを誇ります。そしてその生産の過程で実は地域の雇用創出に繋がっている現状があります。また、ひじきやあおさなどの海草類を多く摂取するためか、三重県は肥満の値を示すBMI値が日本一低い県であったりもします。食材の影にはまだ知られていないストーリーがあるのです」。

地元の生産者にとっては当たり前の物語や、知られざる魅力を認識し、発信していく必要があるようです。

「発信」と「輸送」の大切さ

「三重県と言えば松阪牛のイメージが最も強いですが、最近では〝さくらポーク〟や〝プレミアム松坂豚〟など実際は9：1で豚の生産量のほうが高いそうですね。今日も幾種類か豚を試食しました。地元では当たり前のことでも、発信しなければ知られていくことはないのです」と三國シェフ。また脇屋シェフも会話の重要性を訴えます。「僕らはもっと直接生産者さんの話を聞くべきです。試験場の技術者や農家の方の努力が積み重なり生まれる食材ごとのエピソードを、美味しさと共に語り紹介すればより深く広く届いていくでしょう。さらに僕は、梱包や輸送についてもっとできることがあると思います。氷にあたって鮮魚が台無しになる姿をこれまでも見てきました。大事に育てた食材だからこそ、料理人の手に届くまで細心の気を配ることがとても大切です」。伊勢えびやあわびだけでなく豚や地鶏、ジビエ、柑橘類など、知られていない食材を食し、2020年のオリンピックを見据えながら今後も精力的に活用していきたいと2人のシェフが語ってくれました。

鴨田 猛シェフ
サンス・エ・サヴール

11.1(tue)〜11.30(wed)

熊野地鶏を余すところなく異なる調理法で。新姫はアペリティフメゾンにも

産地に足を運んで得た知識と感覚を大切に、各部位に合った調理法で〔熊野地鶏〕の魅力を最大限に引き出しました。短時間煮込めば柔らかくなるもも肉は厚みのある皮の弾力を楽しんでいただけるポトフに、コラーゲンたっぷりの手羽先の皮は栗やきのことラビオリに。新姫のフレッシュ感を活かしたアペリティフと共にどうぞ。

●使用食材：熊野地鶏、新姫

鴨田 猛 Takeshi Kamoda

フランス、ベルギーで３年間修業したのち、2003年ひらまつに入社。ひらまつが招聘した南仏の名店「ル・ジャルダン・デ・サンス」東京店でスーシェフを経て料理長に就任。広く食育活動にも携わる。

Sens & Saveurs
サンス・エ・サヴール
東京都千代田区丸の内
2-4-1 丸ビル 35F
☎03-5220-2701

ランチ・ディナー

熊野地鶏を異なる調理法で味わう前菜2種（2皿1組）

ディナーコース16,000円（税サ別）の前菜として。ランチメニューにはプラス2,000円で差し替え可能。

フィレ肉の低温キュイと
グリエにしたフォアグラのプレッセ
新姫と丸の内はちみつのビネグレット
秋野菜のサラダ仕立て

旨味のあるしっとりとしたむね肉やフォアグラを、食感が似たスモーキーな生ハムで巻き、心臓、肝臓、砂肝を赤ワインで煮込んだレバーペーストを添えました。キレのよい新姫の酸味と、ピリリとした余韻を残す丸の内で採れた山椒はちみつのヴィネグレットと共に。

トリュフの香るもも肉の
ポトフ きのこと栗の小さな
ラヴィオリ二

弾力のあるもも肉を煮込んだポトフに、コラーゲンたっぷりの手羽先の皮やささみ、キノコ、栗をぎゅっと詰め込んで、秋が感じられるラビオリにしました。トリュフの香りと共に。

ランチ・ディナー

新姫のアペリティフメゾン

新姫のフレッシュ感と爽やかな苦味をじゃましないように、エルダーフラワーを甘く煮詰めたコーディアルとシャンパンで割った、清涼感たっぷりの自家製食前酒です。同じく新姫を用いた前菜とも相性が良いので、合わせてお楽しみください。1,500円（税サ別）

笹岡 隆次シェフ
恵比寿 笹岡

11.1(tue)〜11.30(wed)

熊野地鶏、伊勢まだい、おわせマハタ、新姫素材そのものの味を和でアレンジ

〔熊野地鶏〕は歯ごたえを活かすために、短時間で火が入るよう、そぎ切りにしました。〔伊勢まだい〕は後味がすっきりとしていて旨味も濃く、使いやすい。〔おわせマハタ〕は刺身、蒸し、焼き、揚げ、あら炊き、鍋など和食との相性が良く、かまも身もお出しできるように考えています。〔新姫〕は飲み物にしてもいいですね。

●使用食材：伊勢まだい、おわせマハタ、熊野地鶏、新姫

笹岡 隆次 Takatsugu Sasaoka

赤坂の料亭を振り出しに日本料理を学び、北大路魯山人の孫弟子である師匠の師匠から、美意識を受け継ぐ。伝統を大切にしつつ、現代的なセンスで日本料理を創る。各地の生産者を積極的に訪ねている。

恵比寿 笹岡
エビス ササオカ
東京都千代田区丸の内
1-5-1 新丸ビル 5F
☎03-3287-9088

ディナーのみ

長栄丸・西村宗伯さんの伊勢まだいの薄造り 新姫を添えて

伊勢まだいの薄造りに、人参、いんげん、九州の一部で自生する淡水産の水前寺海苔を合わせました。とろみをつけた醤油を塗ってあるので、そのまま食べるもよし、新姫を絞って苦味と酸味を楽しんで食べるもよし。2,800円（税サ別）

ディナーのみ

おわせマハタの酒蒸し 新姫の香り餡かけ

おわせマハタのかまを酒蒸しにして、糸三葉と新姫の餡をかけました。マハタは身の部分を使ってもいいし、蕪をすり下ろせばかぶら蒸し、大根をすり下ろせばみぞれ蒸しと、旬の食材を取り入れながら柔軟に仕立てが変わっていく予定です。2,800円（税サ別）

ランチのみ

熊野地鶏と生姜御飯の照煮丼

昆布鰹の出汁と、生姜、えのき、人参で炊き上げたさっぱりとした御飯に、コクと旨味のある熊野地鶏のじぶ煮（小麦粉で衣をつけて出汁で煮ると旨味を逃さずにとろみがつき味がなじむ）をのせて。生姜とミントの清涼感がアクセントです。1,480円（税サ別）

脇屋 友詞シェフ
Wakiya 一笑美茶樓

11.1(tue)〜11.14(mon)

熊野地鶏のコクを引き出した上品なスープと、旨味たっぷりの伊勢まだいの炒め料理

軍鶏とコーチンを掛け合わせた〔熊野地鶏〕は、しっかりとした肉質を活かした肉団子に仕立て、染み出す旨味もそのままいただけるスープに仕上げました。淡白であっさりとした味わいの〔伊勢まだい〕は、卵白で下味をつけて油通しすることでコクをプラスしました。ソースがよく絡み、野菜の食感と共に楽しみながら味わえます。

●使用食材：熊野地鶏、伊勢まだい

脇屋 友詞 Yuji Wakiya

上海料理をベースにした、モダンチャイニーズで、日本の中国料理界を牽引。「黄綬褒章」を受賞するなど、高い評価を受ける。国内外のチャリティー活動をはじめ、食で日本を元気にする活動を展開。

Wakiya 一笑美茶樓
ワキヤ イチエミチャロウ
東京都港区赤坂6-11-10
☎03-5574-8861

ディナーのみ

伊勢まだいと季節野菜のピリ辛炒め レタス包み

衣をつけた伊勢まだいに、里芋や蓮根などの季節の野菜ときのこを合わせ、魚香（ユイシャン）ソースを絡めた酸味と辛味のバランスが絶品のひと皿です。レタスで包むとシャキシャキとした食感も楽しく、さっぱりといただくことができます。2人前1,800円（税サ別）

ランチのみ

熊野地鶏と金華ハムの極上澄ましスープ

金華ハムの上湯（シャンタン）スープに熊野地鶏のコクが加わった上品なスープ。もも肉のぷりっとした食感をそのままに、トロフィーと呼ばれる北海道十勝産の長芋でつないでふんわりと柔らかく仕上げた肉団子は味わい深く、蕪の甘みとよく合います。2人前1,800円（税サ別）

三重県×丸の内シェフズクラブ

美（うま）し！ 楽し！ 三重の美食フェア

A Gastronomic Fair by Mie and Marunouchi Chef's Club Tokyo.

三重県から届いた新鮮な海の幸、山の幸が、シェフたちのセンスと腕により、表情豊かな料理に生まれ変わりました。
素材の底力を存分に引き出された、シェフたちの個性が光る「ひと皿」をご紹介します。

※開催日時は店舗により異なります。詳細は各店舗までお問い合わせください。
※天候等の諸事情により、メニューが変更となる場合がございます。

櫻井 正シェフ
四川豆花飯荘東京店

11.1(tue)〜11.20(sun)

※ご注文をいただいたお客さまには、伊勢・志摩産の地魚を一枚ずつ手で開いて天日干しにした、手づくりの「串ひもの」をプレゼント（なくなり次第終了）。

ディナーのみ

伊勢まだいの蒸しもの 新姫の醤油ソース

伊勢まだいの淡白な味わいをさっぱりとお召し上がりいただけるよう、鼻に抜ける新姫の特徴的な香りを活かして、酸味の効いた醤油ソースに仕上げました。ワインコースなので、ぜひ料理に合うおすすめのワインと共にお楽しみください。ワインコース by 三重県　5,000円（税サ・ワイン別）の魚料理として。

ディナーのみ

熊野地鶏の四川風甘辛唐辛子炒め

表面をカリッと揚げた熊野地鶏に四川風の甘辛いたれがしっかりと絡み、コクが加わっています。長葱、いんげん、ピーナッツ、唐辛子、にんにく、生姜のほか、秋らしくさつまいもを合わせ、ほのかな甘みがアクセントとなるひと皿です。ワインコース by 三重県　5,000円（税サ・ワイン別）の肉料理として。

伊勢まだい、新姫、熊野地鶏と三重県の特産物を味わうワインコース

ミカンや海藻、お茶を飼料に加え、さっぱりとした味わいに仕上げられた[伊勢まだい]の蒸しものには、ソースに新姫を合わせました。香り高い柑橘の香りと酸味でさっぱりとお召し上がりいただけます。〔熊野地鶏〕は、軍鶏と名古屋コーチンとの掛け合わせらしいしっかりとした歯ごたえを活かすために、衣をつけてカリッと揚げ、野菜と炒めて、甘辛く仕上げました。

●使用食材：熊野地鶏、伊勢まだい、新姫

櫻井 正 Masashi Sakurai

2007年、四川豆花飯荘東京店の開業にともない副料理長に就任。2015年、同店新料理長に。食文化の東西交流地シンガポールで育った新しい中国料理の伝統と革新をモットーに日々精進している。

四川豆花飯荘 東京店
シセントウファハンソウ
東京都千代田区丸の内
1-5-1 新丸ビル 6F
☎03-3211-4000

三國 清三シェフ
ミクニ マルノウチ

11.1(tue)〜11.30(wed)

昆布の旨味が詰まったおわせマハタと鹿肉のロティと東京野菜のマリアージュ

〔おわせマハタ〕は、大ぶりで生でもいただけるほど身がしっかりとしています。今回は昆布じめにして旨味を凝縮させ、〔新姫〕の果汁を合わせてセビーチェにしました。〔みえジビエ（鹿肉）〕は、特有の臭みがなくて食べやすいので、時間をかけてローストにしました。苦手な方にも鹿肉の味わいをお楽しみいただけると思います。

●使用食材：おわせマハタ、みえジビエ（鹿肉）、新姫

ディナーのみ

みえジビエ（鹿肉）のロティ 東京野菜のソテー

鹿のロース肉を贅沢に使用。ゆっくりと休ませながら時間をかけて火を入れ、臭みがなく柔らかい肉質を最大限に活かしたロティに仕上げました。東京野菜のソテーと共に。三國シェフおすすめの東京素材たっぷり、リッチなメニュー8,400円（税込・サ別）コースの肉料理として。

三國 清三 Kiyomi Mikuni

帝国ホテルや駐スイス日本大使館、トロワグロ、ジラルデなどの三ツ星レストランで研鑽を積み、帰国後「オテル・ドゥ・ミクニ」をオープン。各地にレストランを展開するほか、国際的にも活躍。

mikuni MARUNOUCHI
ミクニ マルノウチ
東京都千代田区丸の内2-6-1 丸の内ブリックスクエア（パークビル）2F
☎03-5220-3921

ディナーのみ

おわせマハタの昆布じめと新姫のセビーチェ 東京野菜のメスクラン

昆布じめにしたおわせマハタを軽く炙り、清涼感のある新姫の果汁と玉ねぎのみじん切りをベースに和えたセビーチェ。紅芯大根やコリンキーのミックスサラダを添えて、オレンジの皮とチリパウダーを合わせたスペインの塩をアクセントに。同上のコース8,400円（税込・サ別）の前菜として。

河野 透シェフ
レストラン・モナリザ

11.1(tue)〜11.14(mon)

ディナーのみ

みえジビエ（鹿肉）のロースト 洋梨のポワブラードソース ベリー添え

鹿肉とベリーの赤がひときわ目を引くひと皿。鹿肉のロースをじっくりとローストして、黒胡椒を効かせた酸味のあるソースに、皮ごと煮た洋梨のコンポートの甘いソースを合わせました。カカオクッキーとシナモンのパウダーと共にどうぞ。Menu B 10,000円（税サ別）の肉料理として。

森の素材が共演する鹿肉のローストと秋の味覚をまとったおわせマハタ

〔みえジビエ（鹿肉）〕は、あっさりとしながらも肉の味わいがしっかりとしていて甘みもあり、クセがありません。ジビエと相性の良いベリーソースの酸味と、洋梨のソースの甘みが楽しいひと皿。〔おわせマハタ〕は、新鮮で身がしっかりとしているので、淡白な味わいを活かして土瓶蒸しのようなイメージでまとめあげました。

●使用食材：おわせマハタ、みえジビエ（鹿肉）

ディナーのみ

銀杏をパネしたおわせマハタのポワレ 松茸の香りと共に

おわせマハタのすり身のムースに、焼いたマハタの切り身を載せ、秋の走りにしか手に入らない熟成前の新銀杏をまとわせた一品。コンソメに焼いた松茸を加えて香りを移し、仕上げに柚子の皮を添えた、フレンチと和が融合したひと皿です。Menu Dégustation 15,000円（税サ別）の魚料理として。

河野 透 Toru Kawano

ジャマン、ジョルジュ・ブラン、ジラルデなどで修業。ジョエル・ロブション氏の愛弟子として、恵比寿のタイユバン・ロブションの初代シェフを務めた後「モナリザ」を開業。本店と丸ビル店を指揮。

Monna Lisa
レストラン・モナリザ
東京都千代田区丸の内2-4-1 丸ビル 36F
☎03-3240-5775