

2012年12月21日

報道関係各位

三菱地所株式会社

三菱地所ビルマネジメント株式会社

食育丸の内プロジェクト※1
テーマは“大人の味覚レッスン”

『Sense of Taste★スターシェフによる味覚のスイーツパレット』

場所：丸ビル 1F 丸の内カフェ ^{イース}ease

期間：2013年2月8日(金)～2月21日(木) 14:00～22:30 ※木・金は23:15まで

三菱地所株式会社は、“都市における食のあり方”について取り組む「食育丸の内」プロジェクトの一環として、2013年2月8日(金)～2月21日(木)の期間において限定スイーツ『Sense of Taste★スターシェフによる味覚のスイーツパレット』を丸ビル1F丸の内カフェ^{イース}にて展開します。

スイーツが恋しいバレンタインシーズンに開催する『Sense of Taste★スターシェフによる味覚のスイーツパレット』では、これまでシェフランチ企画を通して「大人の食育」を進めてきた丸の内シェフズクラブ※2が、「五感」の一つである味覚を大切に、大人にこそ素材の香りや味わい食感など、心を豊かに食することが必要と考え、新たなチャレンジ“大人の味覚レッスン”に取り組めます。和食、中華、イタリアン、フレンチからそれぞれ5人のスターシェフが「五味」をテーマにオリジナルスイーツをプロデュース。スイーツの原点といえる“さとうきび”の特産地である沖縄の食材をフィーチャーして“甘味、酸味、塩味、苦味、うま味”の「五味」をワンプレートにて表現します。

ステファノ・ダル・モーロ シェフ(丸ビル36F「アンティカ・オステリア・デル・ポンテ」総料理長)直伝のレシピで作るスパイシーなホットワイン(別売)で温まりながら、五感を研ぎ澄ませて心を解放して味わうエキサイティングなスイーツの冒険『味覚のスイーツパレット』。大人の味覚を鍛え、おいしく楽しい時間をお過ごしいただけます。

期間中、自宅で各メニューを再現することができるレシピを専用ウェブサイトに掲載するほか、味覚についての概要をメニューと共に各テーブルに設置し、食事をしながら学べる機会を創出します。

「食育丸の内」プロジェクトでは、今後も「食」について考えるきっかけ作りを提供する様々なイベントや情報発信を行うとともに、「食育」を通じて、“安心・安全”、“環境”、“都市と地方食の交流”など、ライフスタイルを考える機会を提供していきます。



『Sense of Taste★スターシェフによる味覚のスイーツパレット』参加シェフ
(左からステファノ・ダル・モーロ氏、遠藤 浄氏、三國 清三氏、野崎 洋光氏、ドミニク・コルビ氏)

※1 「食育丸の内」プロジェクトとは <www.shokumar.jp>

「食」は、生産者、シェフ、そして消費者の意識によって支えられており、健康で楽しい生き方の基礎である」との考え方のもと、数多くの飲食店が集積する丸の内において三菱地所が推進する、「安心・安全」「東京と地方」「環境共生」など、「都市における食のあり方」に関する問題に正面から取り組むプロジェクト。(2008年10月設立)

※2 「丸の内シェフズクラブ」とは

三菱地所のコーディネートで2009年2月に発足した、丸の内エリアに店舗を構えるレストランのシェフたちを中心に食に関する提案・発信を行うプロジェクト。新しいレストランのあり方や、食に関する意識・技術の向上、生産者・消費者・シェフをつなぐ場の提供など、食に関するあらゆることに取り組む。“食”に関する様々な舞台で幅広く活躍されている服部幸應氏を会長に、様々なジャンルの26名(2012年12月時点)のシェフが参加。

【『Sense of Taste★スターシェフによる味覚のスイーツパレット』概要】

開催日時：2013年2月8日(金)～2月21日(木) 14:00～22:30 ※木・金は23:15まで

※各日限定数に達し次第終了

開催場所：丸ビル 1F 丸の内カフェ ease^{イース}

価格：1,000円(税込)※ドリンク付

主催：三菱地所株式会社

内容：東京・丸の内から‘大人の食育’を推進する「食育丸の内」プロジェクト。今回は「大人の味覚レッスン」をテーマに、丸の内シェフズクラブの5人のシェフがオリジナルスイーツをプロデュース。「五味」(甘味、酸味、塩味、苦味、うま味)を海ぶどうやパイナップル、パパイヤなど、沖縄県の食材を使ったオリジナルスイーツで1皿に表現し、提供します。

<提供スイーツ>

1. 三國 清三氏 <mikuni MARUNOUCHI(丸の内ブリックスクエア 2F)オーナー>

“うま味”「トマトのコンポート、ハチミツとメープルヴィネガー風味」

しっかり熟した沖縄産エコトマト。そのトマトのジューシーなうま味をとらえたソースにはハチミツのほのかな甘みとメープルヴィネガーの優しい酸味がミックス。口の中で“うま味”がこだまする新感覚のデザートです。食感のアクセントにトマトの皮のフライを添えて。

<三國 清三氏のコメント>

トマトはうま味成分の一種“グルタミン酸”が豊富な食材の代表格です。オリーブオイル、石垣島のハチミツ、メープルヴィネガーとともに真空中で丸ごとマリネしました。浸透圧の力でトマトの水分を引き出すことで美味しいソースが生まれ、さらにトマトの中にもソースがしみ込んでいます。



2. ドミニク・コルビ氏 <ル・シズィエム・サンス・ドゥ・オエノン(銀座)エグゼクティブ・ディレクター>

“塩味”「紫いものサブレ・ダイヤモンド、海ぶどうのクリスタリゼ」

久米島の紫いもでアレンジしたフランス伝統菓子、サブレ・ダイヤモンド。ほっくりした紫いもの甘みに沖縄の塩の結晶のアクセント。3日間かけて水分を抜きながら砂糖を結晶化(クリスタリゼ)させた海ぶどうは小さな宝石のような輝き。サブレと交互に食べて“あまい”“しょっぱい”を行ったり来たり…。パープルとグリーン、色のコントラストもひととき目を引きまします。

<ドミニク・コルビ氏のコメント>

紫いもと海ぶどう、どちらも沖縄で初めて出会った僕の大好きな食材です。紫いもを使うことでサブレ生地の砂糖の量も少なくなり、繊維もたっぷり、とてもヘルシーなレシピ。海ぶどうには砂糖の結晶をまとわせることで新しい命を与えました。沖縄の海の恵みと大地の恵みのマリージュをお楽しみください。



3. 野崎 洋光氏 <分とく山(南麻布)料理長>

“甘味”「沖縄の宝船」

沖縄産小豆と寒天の特徴を生かしたボロボロっとユニークな食感の羊羹。その上に石垣島のフレッシュなパイナップルと自家製白玉だんご、さらに抹茶クリームをトッピングして、豊饒のシンボル「宝船」に見立てています。パイナップルの酸味、いろいろな食感のハーモニー、こっくりとした黒糖の“甘味”が同時に楽しめる和スイーツです。隠し味は石垣島の長胡椒。ピリッとした刺激もプラス。

<野崎 洋光氏のコメント>

砂糖が配給制だった日本本土に比べ、ずっと以前からサトウキビの生産が盛んだった沖縄にこそ、和スイーツの原形はあると思います。“あまみ”のおいしさは、あまいよりも、あまい×すっぱい(パイナップルの酸味)や、あまい×にがい(ミネラル豊富な黒糖のえぐみ)の方が強く感じられるはず。沖縄食材満載のこの“宝船”にはそんな奥深い“あまみ”が乗っています。



4. ステファノ・ダル・モーロ氏 <アンティカ・オステリア・デル・ポンテ(丸ビル36F)総料理長>

“苦味”「島にんじんのコンポートを詰めたビターなトリュフ・ショコラ」

西表島の黒砂糖にコーヒーパウダーとリコリス(甘草)、二つの“苦味”の要素を加えて島にんじんをコンポートに。ビターチョコレートでくるみ、カカオパウダーをまぶしたトリュフ・ショコラです。サトウキビの芯のスティックにはほんのり甘みも感じられます。

<ステファノ・ダル・モーロ氏のコメント>

沖縄には、アゲ豚はじめ興味深い食材がたくさんあって、イタリア人の僕にとってはサルディニア島のような存在です。島にんじんはレストランでも使っていますが、風味と甘みのバランスがよく、渋みが少ないのでコンポートに適しています。“にがみ”の表現にはコーヒーだけでなくリコリス(甘草)を使って大人向けの味に仕上げました。



5. 遠藤 浄氏 <四川豆花飯荘 東京店(新丸ビル6F)料理長>

“酸味”「石垣サンゴとほんのり酸っぱい美的ソース」

甘い完熟フルーツパイア「石垣サンゴ」に、梅の泡盛漬けのソースで酸味をトッピング。さらに沖縄で旬を迎えた生ナツメのコンポートとクコの実を添えました。辛みをマイルドにしたり、甘みを引き締める酸味の使い方は中華料理のテクニック。ただ“すっぱい”だけでなく、“あまじょっぱい”梅の香りがデザート全体をまとめます。

<遠藤 浄氏のコメント>

味も香りも抜群のフルーツパイア「石垣サンゴ」の美味しさをもっと知って欲しくてこのデザートを作りました。ナツメ、クコの実、梅には、薬膳的にも健康と美容に効果があります。そのままでも美味しい「石垣サンゴ」ですが、梅の酸味を掛け合わせることで、おいしさも増します。この“美的ソース”はシンガポールの本店でも大人気。南国ムードたっぷりのデザートです。



(ご参考)【ニュースレター】



● 食育丸の内

WELCOME KIDS in MARUNOUCHI 「フレンチ三國シェフの味覚の授業」

レストランを学び場として展開する食育丸の内プロジェクトの「イートアカデミー」。今回は、三國清三氏がプロデュースする「mikuni MARUNOUCHI」において、小学校高学年を対象とした「味覚」についての授業を開催します。三國シェフによるレクチャーと共に、味覚について学び・発見していただくことを目的としています。丸の内のフレンチレストランという空間の中で、同店のコンセプトである「都産都消」の食材を使用した軽食を実際に味わって体験していただきます。



※1 「イートアカデミー」とは

レストランを学び場とし、食にまつわる素材やストーリーなどテーマを設けて、食事をしながらシェフとの会話を楽しむイベントです。正しい「食」のあり方について考えきっかけを目的とし、過去には、シェフによる味覚教室や料理教室などを実施しています。

日 時 : 2013年2月10日(日)15:30~17:00(予定) ※受付 15:15~

場 所 : 丸の内ブリックスクエア アネックス棟2F mikuni MARUNOUCHI

人 数 : 30名(小学生4~6年生対象)

参加費 : 親子1組1,800円(税込)

申 込 : スターツ出版ウェブサイトより <http://www.metromin.net/>

※キャンセルのご連絡は3日前までをお願いいたします。

※1月20日(日)より募集開始。

主 催 : mikuni MARUNOUCHI 共催: スターツ出版株式会社

協 力 : 三菱地所株式会社

mikuni
MARUNOUCHI