

人を、想う力。街を、想う力。

三菱地所グループ

good food!
食育
丸の内
SHOKU-IKU
MARUNOUCHI
TOKYO

毎日の料理を楽しみに
COOKPAD
http://cookpad.com

2013年7月25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
クックパッド株式会社

「クックパッド」が丸の内シェフズクラブ^{※1}とコラボして初の期間限定出店！

『～レシピエール^{※2}とスターシェフのおいしい連弾♪～作りたくなる みんなのキッチン』

場所：丸ビル 1F 丸の内カフェ ^{イース} ease

期間：2013年8月22日(木)～9月4日(水) 11:30～14:00

三菱地所株式会社とクックパッド株式会社は、“食を通じて日本の元気を応援する”「食育丸の内」プロジェクト^{※3}の一環として、2013年8月22日(木)～9月4日(水)の期間において、期間限定ランチ『～レシピエールとスターシェフのおいしい連弾♪～作りたくなるみんなのキッチン』を丸ビル1F丸の内カフェ ^{イース} easeにて開催します。日本最大のレシピサイト「クックパッド」の初めての期間限定出店になります。

本イベントは、これまでシェフズ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と、日本最大のレシピサイト「クックパッド」のコラボレーション企画。「クックパッド」のプレミアム会員100万人突破を記念する特別イベントとして、『料理が楽しくなる大人の食育』をテーマにコラボレートします。クックパッドの人気ユーザー“レシピエール”が考案した家庭料理の魅力を活かしつつ、丸の内エリアに店を構える4人のスターシェフがプロならではのアレンジを加えたオリジナルメニューを用意しました。家庭で作りやすく、さらに一味違うメニューを開発することで、料理の楽しさを再発見する機会を提供します。

期間中は、各テーブルに置かれたPOPからメニュー開発のポイント等を紹介し、今回開発されたメニューは家庭料理としても楽しめるよう、クックパッドの特集ページ(<http://cookpad.com/event/marunouchi>)に掲載されます。さらに各メニュー提供の初日となる8月22日(木)、29日(木)には、先着100名様に「クックパッド」のプレミアム会員100万人突破記念のオリジナル鍋敷きをプレゼントします。

「食育丸の内」プロジェクトでは、約23万人のビジネスパーソンを抱える東京・丸の内から「食」を通じて、街を訪れる人々の健康や幸せに暮らせる社会を願い、また地方生産地とも連携を図ることで日本の元気を応援してまいります。今後も「食」のシーンがより豊かになるような気づきに繋がるイベントや情報発信を行ってまいります。



※1 「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上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(2013年7月時点)のシェフが参加。

※2 「レシピエール」とは

レシピ作者という意味で、レシピに、フランス語で女性を表す語尾「〜エール」(例:パティシエール)を組み合わせた造語です。クックパッドのプレミアム会員のなかでもレシピ投稿や料理教室開催などで活躍する方々に、ご自身のレシピを掲載した「レシピエール名刺」を配布しています。

※3 「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。

【クックパッドについて】



「クックパッド」は、日本最大のレシピサイト(料理レシピの投稿・検索サイト)で、1989年に誕生しました。現在の投稿レシピ数は150万品を超え、日々料理する20~30代の女性を中心に月間2,000万人以上にご利用いただいています。

「クックパッド」のプレミアムサービスは月額294円(税込)でクックパッドのすべてが利用可能になるサービスです。人気レシピが分かる人気順検索、専門家による毎日の献立やテーマ別のレシピ提案など、機能が満載です。「失敗しない」「悩まなくなった」「レパートリーが増えた」との声が多数!

プレミアム会員数(プレミアムサービスの利用者)は2013年6月に100万人を突破しました。

* iPhone、iPad アプリからのご登録の場合のみ、月額350円(税込)となります。

【『～レシピエールとスターシェフのおいしい連弾♪～ 作りたくなるみんなのキッチン』概要】

開催日時 : 2013年8月22日(木)～9月4日(水) 11:30～14:00

※ランチタイムのみ。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 ^{イース} ease

価 格 : 1,000円(税込) ※ウェルカムスープ&デザート&ドリンク付

クックパッド特設ページ: <http://cookpad.com/event/marunouchi>

主 催 : 三菱地所株式会社、クックパッド株式会社

後 援 : フード・アクション・ニッポン推進本部(予定)

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「料理が楽しくなる大人の食育」をテーマに、丸の内シェフズ
クラブのスターシェフ4名がクックパッドの人気ユーザー“レシピエール”
4名と限定メニューを開発しました。「食べる」だけでなく「作る」楽しさも
感じていただける機会を提供いたします。



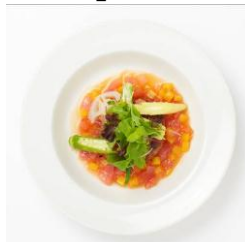
<提供メニュー> 各週2品ずつご提供いたします。

第1週目 8月22日(木)～8月28日(水)

1. moritoaruc さん × 鴨田 猛氏 < ^{サンス エ サヴァール} Sens & Saveurs(丸ビル35F)料理長 >

「れんこんサラダハンバーグ、トマトとマンゴースイートソース」

ふんわりジューシー、サラダ感覚でおしゃれに楽しむハンバーグです。
マンゴー、トマト、紫玉ねぎを使ったカラフルでフレッシュなソースは
酸味のパンチが効いています。オクラやヤングコーンなどの夏野菜、
香りのよいハーブサラダが山盛り。夏の疲れも吹っ飛ばす充実のメイン
ディッシュです。



^{サンス エ サヴァール}
鴨田 猛氏 < Sens & Saveurs(丸ビル35F)料理長 >

1977年10月17日生。大阪出身。箱根のオーベルジュ、神戸のホテル勤務などを経てフランス、ベルギーに渡り、3年間フランス料理の修行を重ねる。2003年「ひらまつ」入社、サンス・エ・サヴァールのスーシェフを経て2012年料理長に就任。現在に至る。

moritoaruc さん

フードコーディネーター兼インテリアコーディネーター。『キャベツ 1 個の和風ロールキャベツ』が、2012年のはなまる×クックパッド「我が家のごちそう料理選手権」優秀賞受賞。<クックパッドユーザーページ><http://cookpad.com/kitchen/2392906>

2. カヌレ314さん × 脇屋友詞氏 < Wakiya 一笑美茶樓(赤坂)オーナーシェフ >

「塩豚と夏野菜のスタミナ丼～温泉卵のせ～」

しっとり炒めた青ネギ&わけぎ&パクチー、下味をつけた塩豚、
シャキシャキ夏野菜にソースの役を果たすとろとろ温玉、そして
さわやかな大葉と胡麻。レイヤーになった具がそれぞれいい役を
演じるボリューム満点の中華風どんぶり。軽い酸味と唐辛子が
食欲を刺激します。



脇屋友詞氏 < Wakiya 一笑美茶樓(赤坂)オーナーシェフ >

Wakiya 一笑美茶樓をはじめ四店舗のオーナーシェフを務め、上海料理の技を軸とした洗練された料理で日本の中国料理界を牽引する。2010年、厚生労働省による卓越した技能者(現代の名工)を受章。

カヌレ314さん

一般家庭にある手に入りやすい調味料で作れるレシピを考えるのが得意。代表レシピは『■鶏手羽元のグリル タンドリーチキン風■』。漬けて焼くだけ、という人気納得のレシピ。<クックパッドユーザーページ><http://cookpad.com/kitchen/1741352>

第2週目 8月29日(木)～9月4日(水)

1. santababy さん×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> 「トマトとリコッタのリングイネ、オリーブのペーストになすの皮のアクセント」

トマトの甘み、オリーブペーストの塩味をふわりとまとめるリコッタチーズが、生パスタのもっちりとした食感によく合います。オイル系でもクリームソース系でもない、軽やかなパスタです。食感にアクセントを加えるのは、なすの皮のフライ。さらにフレッシュバジルのグリーンも加わって、赤、白、緑のイタリアンカラーが目にも美しい、元気で優雅な夏の午後を彩る一皿です。



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>

ベネチアサミットで料理を作ったイタリアンシェフの巨匠エットーレ・アルツェッタ氏の下で修行後、パリのリストランテ・カルパッチョの総料理長アンジェロ・バラクッキー氏に師事。三ツ星に輝く数々の名店で経験を積み、クラシックかつモダンなイタリアンの世界を築き現在に至る。

santababy さん

お洒落なおつまみから節約・手抜きの一品まで、幅広いジャンルの人気レシピの作者。『簡単チキンナゲット♪～鶏胸肉で～』は 1,000 人以上が「つくれぽ」した殿堂入りレシピ。<クックパッドユーザーページ><http://cookpad.com/kitchen/1228553>

2. ががりんさん×笹岡 隆次氏 <恵比寿 笹岡(新丸ビル5F)主人>

「人参の冷たいあんで二度美味しい、醤油麹鶏と野菜の天ぷら」

醤油麹につけて揚げた鶏肉とさくさくの野菜の天ぷらは、人参の冷たい「あん」にディップしながら、もしくは上からかけてご飯と一緒にいただきます。後からピリッとくるのは「あん」の中の隠し味発酵辛味調味料の「かんずり」です。イメージは夏に楽しむ新感覚の中華丼。お好きなスタイルでお楽しみください。



笹岡 隆次氏 <恵比寿 笹岡(新丸ビル5F)主人>

赤坂の料亭 長谷川で料理の世界に入る。あえて一人前になるまで 10 年かかるといわれる和食の世界に飛び込んだ。赤坂 川崎出身の吉原綾二氏を師匠に腕を磨く。吉原氏の師、吉田義雄氏が北大路魯山人の孫弟子だったことから、吉原、笹岡と続く魯山人の直系弟子に当たる。一染、菱沼を経て 1997 年に笹岡をオープンさせる。

ががりんさん

得意料理は発酵食品を使った料理、自家製の調味料レシピも。塩麹・醤油麹のレシピだけで 100 品以上ものレシピを投稿。醤油麹を使った人気レシピは『醤油麹で甘辛チーズの豆腐ステーキ』など。<クックパッドユーザーページ><http://cookpad.com/kitchen/2268029>

<全メニュー共通セット>



細川モモ氏<2013 ミス・ユニバース・ジャパン オフィシャルトレーナー>プロデュース！ 自宅でも簡単に作れる目にも涼やかな夏の陽射しに負けないビューティーメニュー

<細川 モモ氏プロフィール>

栄養学を中心に7年間米国の大学に通い、医療専門家によるチーム「Luvtelli 東京 & New York」を東京とニューヨークに設立。2011～2013 ミス・ユニバース・ジャパン オフィシャルトレーナーとして株式会社タニタと世界一の美女の卵の育成にあたった指導内容をまとめた『タニタとつくる美人の習慣』(講談社)が 7 万部を超えるベストセラーに。クックパッドの専門家厳選レシピ『美容・ダイエット』コーナー(<http://cookpad.com/category/premium/美容・ダイエット>)では、細川モモさんが率いる ROSH 監修の「低カロリーバランスひと皿」を公開中！

<ウェルカムスープ> 「パプリカの冷製スープ」

パプリカやトマトの鮮やかな赤はアンチエイジングを強力にサポートする「抗酸化」の赤。紫外線ストレスによる体内の錆びを吹き飛ばしましょう。適度な酸味は食欲を刺激し、食物繊維がダイエットをサポートします。

<デザート> 「夏のレモンジュレ」

世界一の美女にとって柑橘類はお肉を食べるときには外せない存在。胃酸分泌をサポートすることで肉類の消化吸収をサポートし、食後の膨満感や消化不良を予防します。ビタミンチャージで夏も“錆びない身体”を キープ！



<先着100名様へのプレゼント>

メニュー提供の初日となる8月22日(木)、29日(木)には、先着100名様に「クックパッド」のプレミアム会員100万人突破記念のオリジナル鍋敷きをプレゼントします。

