

報道関係各位

三菱地所株式会社
三菱地所プロパティマネジメント株式会社

丸の内シェフズクラブ※1初のレシピ本『丸の内シェフズクラブ 25人の一汁一菜』
発売記念ランチイベント

「召ませ一汁一菜 ～シェフからのご馳走～」

有名店のスターシェフ考案のランチが1,000円で楽しめる!

期間:2015年3月16日(月)～3月29日(日)

場所:丸ビル1F 丸の内カフェeasé

丸の内では、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※2の一環として、3月16日(月)～29日(日)の期間中、食に関連したイベント「召ませ一汁一菜～シェフからのご馳走～」を丸ビル1F 丸の内カフェeaséにて開催します。

本イベントは、3月6日(金)に丸の内シェフズクラブから誕生した初のレシピ本『丸の内シェフズクラブ 25人の一汁一菜』発売を記念したランチイベントです。このレシピ本は、丸の内エリアを中心に活躍する和食・フレンチ・イタリアン・アジアンの4ジャンルの人気シェフ25人が、一汁三菜ではなく、あえて“一汁一菜”で簡単に調理できるレシピで“家ごはん”の楽しさ、喜びを伝える内容となっています。期間中はレシピの中から、丸の内にお店を構える人気イタリアン『イル ギオットーネ』の笹島オーナーシェフや『Essenza』の原田シェフ考案のメニューなどを提供。鮮やかな黄緑色が印象的なアボカドスープや、ズッキーニや茄子に色とりどりの野菜と香ばしい鶏もも肉を合わせたひと皿など、春らしい色鮮やかな特別メニューをドリンク・デザート付で1,000円(税込)にてお召し上がりいただけます。

また本イベントに連動し、クックパッド『おいしい健康』と『丸の内シェフズクラブ 25人の一汁一菜』がコラボレーションし、理想的なおいしい朝ごはんをお召し上がりいただける「一汁一菜 あさごはん」も実施します。

さらに3月16日(月)～18日(水)の3日間、“必要なものを必要なだけ”のはかり売りスタイルで、作り手との会話を楽しみながら買い物ができる、「丸の内グラムマルシェ」を開催します。欲しい食材を無駄なく必要な分だけg(グラム)単位で量って購入ができる“はかり売り”をテーマに全国から生産者が一堂に集まり、安心・安全な国産食材を直接販売します。

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。朝も昼も体のことを気遣った優しい健康的なメニューをお楽しみいただける丸の内にぜひお越しください。

※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名のシェフらが参加。



※2 「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。



「召ませ一汁一菜」メニュー一例



丸の内シェフズクラブ初のレシピ本
「丸の内シェフズクラブ 25人の一汁一菜」

「召ませー汁ー菜 ～シェフからのご馳走～」 開催概要

開催日時 : 3月16日(月)～3月29日(日) 11:30～14:00

※ランチタイムのみ。各日提供数に達し次第終了。

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) ※デザート&ドリンク付

主催 : 三菱地所株式会社

協力 : 福井県、羅臼漁業協同組合、KADOKAWA

内容 : 本来、和食で言われる「一汁三菜」を時間のない現代人へせめて「一汁一菜」としてひとつの汁ものと、ひとつのおかずだけでも楽しみながらおいしく食べていただけるランチメニューを、丸の内シェフズクラブから4人の一流シェフが考案。充実の料理を1,000円でお楽しみいただけます。

第1週目 3月16日(月)～22日(日)

1. 野崎 洋光氏 <分とく山(南麻布) 料理長>

(汁) 出汁いらずの冷やし汁

(菜) 越のルビートマトとニラのふっくら卵焼き

一汁は宮崎の郷土料理の「冷やし汁」。味噌を溶いた湯で、半ずりにした胡麻を溶き、焼いたあじの干物をほぐし合わせました。胡麻の香りと胡瓜の食感が食欲を誘います。「一汁三菜」の「一汁」とは味噌汁を指します。今回は手間暇かけて作られた味噌を使い、十分味わいのある「出汁いらず」の一品を用意しました。一菜はトマトとニラのうま味を活かし、出汁を使わずに卵を焼き上げました。



2. 原田 慎次氏 <アロマフレスカ(銀座) /

Essenza(丸ビル5F) シェフ>

(汁) グリーンピースのポタージュスープ

(菜) 鶏肉と野菜のグリル

一汁はグリーンピースを丸ごとポタージュにした緑が際立つスープ。一菜は、にんにくの香りを移したオリーブオイルでジューシーにグリルしたズッキーニや茄子、色とりどりの野菜と香ばしい鶏もも肉を合せたひと皿。全体にパルミジャーノチーズをふりかけ華やかに仕上げました。シンプルだけど力強い、イタリアン一汁一菜をお楽しみください。



野崎 洋光氏 <分とく山 料理長>

20数年来、人気割烹「分とく山」の料理長を務める。手をかけすぎずに、素材の力を引き出すことがモットー。「食の原点は家庭料理にあり」という姿勢を貫き、自らの料理や著書で世に問い続けている。



原田 慎次氏 <アロマフレスカ /

Essenza(丸ビル5F) シェフ>

人気イタリアンのオーナーシェフとして、イタリア料理界を牽引し続ける。「素材に対して最短距離で調理する」という志は、2000年に銀座に移転後も健在。旬を取り入れた料理は、食材の絶妙な組み合わせが光る。



第2週目 3月23日(月)～29日(日)

1. 笹島 保弘氏 <イル ギオットーネ

(東京ビルTOKIA1F) オーナーシェフ>

(汁) ストラッチャテツラ(ローマ風卵のスープ)

(菜) 豚肉と九条ねぎの羅臼昆布で茹で上げたスパゲッティ

一汁はローマ風卵のスープ。ほうれん草のやわらかい甘みと口の中でほどける卵。パルミジャーノチーズの塩気と合わせり絶妙なバランスです。チキンスープに羅臼昆布のうまみ味が重なり、まさにイタリアンと和食が融合しました。一菜は、京都ではお馴染みの九条ねぎをふんだんに使ったオイルベーススパゲッティ。七味唐辛子がアクセントです。



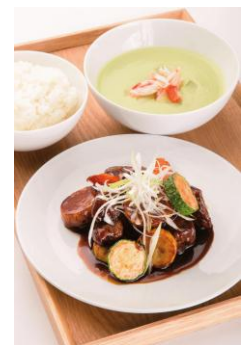
2. 徐(中條) 富造氏

<中国飯店(六本木) オーナー>

(汁) 蟹とアボカドのスープ

(菜) 元祖・高倉 健さんのいつもの黒酢酢豚

一汁は鮮やかな黄緑色が印象的なアボカドスープ。蟹の朱色がよく映えます。アボカドのふくよかな甘みと一緒に食べる酢豚の酸っぱさと相性抜群です。一菜は、故 高倉建さんも愛した安定感ある元祖・黒酢酢豚。しっかり素揚げした長芋、ズッキーニ、にんじんが甘酸っぱいソースによく絡みます。豚肉は二度上げしているので、外はかりっ、中はしっとり肉厚で繰り返し食べたくなる一品です。



笹島 保弘氏 <イル ギオットーネ

(東京ビルTOKIA1F) オーナーシェフ>

素材の組み合わせの妙や、あっさりした中に潜む複雑なうま味。独自の世界観の京都発イタリアンで一世を風靡。2005年丸の内に店舗をオープンして以来、精力的に東京・京都を往復。さらに活動の場を広げている。



徐(中條) 富造氏 <中国飯店オーナー>

中国上海生まれ。1976年に来日し中国飯店の経営に携わる。現在は本店のほか「富麗華」「琥珀宮」など11店舗を経営。故高倉健さんも愛した絶品の黒酢酢豚をはじめ新しさと安定感を兼ね備えた料理を提案する。



「丸の内シェフズクラブ 25人の一汁一菜」書籍のご案内

丸の内シェフズクラブのスーパーシェフたち25人による「一汁一菜」をテーマにした初のレシピ本。食の現場と体験を重ねてきた一流のシェフたちだからこそ提案できる味を家庭で再現できるレシピにまとめました。フレンチ、イタリアン、和食、アジアンと幅広いジャンルから50レシピを一挙に公開。



<書籍内容>

- パート1: 普段の食卓が華やぐ 気軽に作れるいつもの一汁一菜
- パート2: 疲れた日にも手間暇かけず疲労回復 ほっとする一汁一菜
- パート3: お客様が来る日にもぴったり こだわりの一汁一菜

【参加シェフ一例】

mikuni MARUNOUCHI 三國清三(フレンチ) / Wakiya 一笑美茶樓 脇屋友詞(中華) / つきち田村 田村隆(和食) / リストランテ アルポルト 片岡護(イタリアン) / 銀座寿司幸本店 杉山衛(和食) / PASTA HOUSE AWkitchen TOKYO 渡邊明(イタリアン) 他

発売日 : 3月6日(金)
定 価 : 1,500円(税別)
発 行 : KADOKAWA
発売場所 : ふたば書房 丸ビル店
丸善 丸の内本店
三省堂書店 有楽町店 他

「召ませ一汁一菜 ~シェフからのご馳走~」関連イベント

■クックパッドおいしい健康×丸の内シェフズクラブ 25人の一汁一菜 「一汁一菜 あさごはん」実施概要

開催日時 : 3月16日(月)~27日(金) 7:30~11:00(予定) ※平日のみ
開催場所 : 丸ビル1F 丸の内カフェease
主 催 : 三菱地所株式会社
協 力 : クックパッド株式会社
内 容 : クックパッド『おいしい健康』※と『丸の内シェフズクラブ 25人の一汁一菜』がコラボレーションし、理想的なおいしい朝ごはんをお召し上がりいただけるイベントです。



※クックパッド『おいしい健康』とは <<http://kenko.cookpad.com>>
クックパッドの190万品を超える投稿レシピの中から管理栄養士が「おいしく、手軽で、ヘルシー」なレシピを厳選し紹介しているサービス。生活習慣病の対策やダイエットをしたい方に、身長や体重を入力すると理想の栄養価が算出される献立サービスも提供。

「一汁一菜 あさごはん」イメージ

■「丸の内グラムマルシェ」※ 実施概要

開催日時 : 3月16日(月)・17日(火)・18日(水) 11:00~19:00
開催場所 : 丸ビル1F マルキューブ
主 催 : 丸の内グラムマルシェ実行委員会
(株式会社寺岡精工、有限会社青空市場、三菱地所株式会社)
後 援 : フード・アクション・ニッポン、千代田区、一般社団法人 千代田区観光協会
内 容 : 北海道・羅臼昆布や福井県のこしひかりなど、全国の安心・安全な国産食材を寺岡精工がプロデュースするはかり売りスタイルで販売するマルシェです。



「丸の内グラムマルシェ」イメージ

※「丸の内グラムマルシェ」とは

欲しい食材を無駄なく必要な分だけg(グラム)単位で量って購入ができる“はかり売り”をテーマに、安心・安全な国産食材を直接販売する、寺岡精工プロデュースのマルシェです。生産者・販売者との会話を楽しみながら“はかり売り”スタイルを体験いただき、食材への理解を深めていただくイベントとなっております。