

和食やフレンチ・タイ料理まで！丸の内の有名店で腕を振るうシェフ考案の  
北海道の旬な食材を使用したオリジナルピザが味わえる  
「北海道・江別より旬をお届け PIZZA FES 2015！」  
10月1日(木)～10月7日(水) / 丸ビル1階 Marunouchi Café × WIRED CAFE

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※1の一環として、北海道の旬な食材が気軽に楽しめるイベントを開催します。

丸ビル1階Marunouchi Café × WIRED CAFEでは、10月1日(木)～7日(水)の期間中、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、『楽しく、おいしく、学べる』メニューを提案する、丸の内シェフズクラブ※2のシェフプロデュースによるランチイベント「北海道・江別より旬をお届け PIZZA FES 2015！」を開催します。

本イベントは、丸の内シェフズクラブと交流のある、北海道江別市の『美味しい江別』プロジェクト※3協力のもと、フレンチ、和食、タイ料理、イタリアンの有名店で腕を振るうシェフ4名が、北海道の旬な食材を用いたオリジナルピザを考案。ハルユタカをはじめ日本の一大産地として知られる小麦、北海道の農場発祥である町村農場の極上なチーズや、旬の野菜などをふんだんに使った期間限定の一品が味わえます。

また、10月1日(木)～2日(金)の2日間、丸ビル1階マルキューブにて“必要なものを必要なだけ”量り売りスタイルで、作り手との会話を楽しみながら買い物ができる「gramme Marché」を開催。北海道江別産の小麦やブロッコリーなど、安心・安全な国産食材を生産者が直接販売します。

本イベントでは、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すことのできる社会を願い、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。

※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」という考え方のもと、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。

※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名のシェフらが参加。

※3「美味しい江別」プロジェクトとは  
江別商工会議所の主導の下、江別の食関連企業と農業生産者が総力を結集して、開発・拡散することを主旨し、「美味しい江別」の統一ブランドの構築と「大人の食育」をキーワードとする良質な地元の食材の再認識と情報発信、および全国区への販売拡大を目指す取り組み。



ベーコンと彩り江別野菜のアジア風トムヤムピザ  
<マンガツリー東京>



「gramme Marché」過去開催時の様子

## 「北海道・江別より旬をお届け PIZZA FES 2015！」

開催日時 : 10月1日(木)~7日(水) 11:00~16:00

開催場所 : 丸ビル1階Marunouchi Café × WIRED CAFE

価格 : 1,200円(税別) スープ、サラダ付き ※1日各限定25食

主催 : 三菱地所株式会社、江別商工会議所

後援 : FOOD ACTION NIPPON推進本部

内容 : 食を通じて日本の元気を応援する「食育丸の内」プロジェクトの一環として、『楽しく、おいしく、学べる』メニューを提案する、丸の内シェフズクラブのシェフプロデュースによるランチ企画の第13弾。丸の内シェフズクラブと交流のある、北海道江別市の『美味しい江別』プロジェクトの協力のもと、シェフズクラブの有名シェフによる旬の北海道食材をふんだんに使用したオリジナルピザを提供します。

### <オリジナルピザ メニュー詳細>

#### <フレンチダイニングレストラン イグレック丸の内>

##### ほくほくカボチャとモッツアレラチーズのピッツァ デル パパ

薫製にしたモッツアレラチーズの濃厚な風味とともに、ほくっと口の中で崩れるカボチャの甘みが秋の訪れを感じさせます。双方のやさしい味わいをアクセントに、トマトの酸味とバジルの爽やかな香りが全体を調和。搾りたての牛乳で作るモッツアレラチーズのフレッシュ感、酪農が盛んな江別産ならではの一品です。甘みのある江別産カボチャにマッチさせるため、チーズは薫製にし、淡白な味わいに深みを持たせました。これらとラルドの相性を楽しみながら、北海道の大自然を味わってください。



#### <恵比寿 笹岡>

##### シャキシャキ白菜と油揚げの和風しらすピザ

和食でおなじみの食材を散らした和風ピザは、しょうゆの効いたごま油が上品に香ります。味付けはうま味あるチーズとしらすの塩気、ごま油のみ。シンプルでありながら、焼き目をつけて香りが加わった油揚げと、うま味たっぷりのチーズが力強さをプラス。ごま油をまとった白菜やネギのシャキシャキ感と、和の世界観を存分に堪能できます。江別の素朴な油揚げや新鮮なチーズは、個性的でとてもおいしい。力強く、うま味がしっかりしています。小麦や大豆、乳製品の全てが地元で揃う素晴らしい江別の味をお楽しみください。



#### 山口 浩氏 プロフィール

神戸北野ホテルの総支配人・総料理長。大阪のホテルで修行後、渡仏。名店「ラ・コート・ドール」(現ル・ベルナール・ロワゾー)でベルナール・ロワゾー氏に師事。2000年に神戸北野ホテルをリニューアル後、フレンチダイニングレストランイグレックなど約20店舗を全国に展開。



#### 笹岡 隆次氏 プロフィール

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年かかると言われる和食の世界に飛び込み、「赤坂 川崎」出身の吉原 綾二氏を師匠に腕を磨く。「一楽」、「菱沼」を経て1997年に 笹岡をオープンさせた。



#### <マンゴツリー東京>

##### ベーコンと彩り江別野菜のアジア風トムヤムピザ

タイの代表料理、トムヤムクンをピザ仕立てに。新鮮な野菜とジューシーな石狩川ベーコンを使用した、ヘルシーかつスパイシーな一品です。トマトとトムヤムペーストをあわせた特製ソースが江別の野菜たちの存在感をひきたたせ、レモングラスと豪快にのせたフレッシュパクチーの香りで、より一層タイを感じる仕上がりに。ジューシーな石狩川ベーコンと、甘みの高い江別産の野菜をさっぱりしたトムヤムクンにあわせました。野菜の旨味をはじめ、存分に大地の恵みが味わえる少しスパイシーなピザです。



#### <イル ギオットーネ>

##### サーモンと大根の七味香るチーズトマトピザ

北海道江別産の小麦の甘みに、トマトソースはあえてホールトマトを潰すのみにしたフレッシュな酸味を残したものを合わせました。そこにサーモンの塩見、ルッコラや大根の辛味を加えています。最後に七味を散らすことで、自分のスタイルである和とイタリアンの融合を表現させました。イタリア料理は、その土地の食材をその土地の調理法で食べる「地産地食」の料理です。今回は、肥沃で様々な食材が採れる可能性を感じる土地、北海道江別市の土地の食材を使用しましたのでお楽しみください。



#### 館山 修氏 プロフィール

高校卒業後、料理の世界に。93年にコカレ스토랑グループに入社。コカレ스토랑にて修行し、タイ本国の味を学ぶ。「マンゴツリー東京」オープンとともにグループの総料理長となり、現在はコカレ스토랑取締役エグゼクティブシェフを務める。



#### 笹島 保弘氏 プロフィール

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。



## 「gramme Marché」

日 程 : 10月1日(木)、2日(金)  
時 間 : 11:00~19:00  
場 所 : 丸ビル1階マルキューブ  
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、三菱地所株式会社  
有限会社青空市場、三菱地所プロパティマネジメント株式会社)  
後 援 : 農林水産省、FOOD ACTION NIPPON推進本部、千代田区  
内 容 : 北海道江別産の小麦やブロッコリーをはじめ、全国の安心・安全な国産食材を量り売りにて  
直接販売するイベントです。

### <「gramme Marché」に出店する生産者情報 一例>

#### 店舗名: 美味しい江別

江別市は、大都市札幌の隣接都市の中で2番目の人口を有しながら、その土地の40%を農地が占めており、肥沃な土壌、四季の表情豊かな風土が、様々な食材の生産に大きな潜在力を備えています。小麦のハルユタカやブロッコリーなどの国内最大の生産地であり、他にも大豆をはじめとする穀類、酪農などから培われた食産業がバランスよく存在している、【豊かな食の町】です。『美味しい江別』では「大人の食育」をテーマに掲げ、江別産のすばらしい食材や生産物を全国に向けて発信する取り組みを行っています。当日は『紅一点 無添加みそ』や『黒にんにく』など、江別の特産品を多数販売します。



#### 店舗名: 株式会社ラベユ

沖縄の宮古島に咲くハイビスカスやブーゲンビリアの花から採れた、ヨーグルトや紅茶にぴったりのトロピカルな味わいのはちみつを量り売りでご紹介。また、ビジネス街丸の内を中心に、みつばちが花を探して飛び回り集めてきた丸ビルのラベユでしか購入できない『東京丸の内のはちみつ』は、お手土産にも最適です。



#### <<参考情報>>

#### 株式会社寺岡精工

寺岡精工は、世界146か国以上の様々な国で、4つのビジネスフィールド【流通・小売】、【食品製造・加工】、【製造・物流】、【飲食・専門】の分野で常に新しい常識を創造しているレボリューションカンパニーです。グラムマルシェでは「はかり」とレジシステムが使われています。

