

人を、想う力。街を、想う力。

三菱地所グループ



(marunouchi)
HOUSE



丸の内
Reデザイン

2023年1月16日

報道関係各位

三菱地所株式会社

日本の中心、東京“丸の内”で日本各地の“美味しい”価値を再発見！

「HOUSE JOURNEY JAPAN Vol.7 日本の美味しいものに出会う旅～伊万里～」を開催

開催期間：2023年1月20日（金）～2月17日（金）

開催場所：新丸ビル7階 丸の内ハウス

三菱地所株式会社は、運営する新丸ビル7階の飲食店ゾーンにて、食を中心に日本各地の文化を発見・発信するプロジェクト「HOUSE JOURNEY JAPAN 日本の美味しいものに出会う旅」の第7弾として2023年1月20日（金）から2月17日（金）までの期間、佐賀県伊万里市とのコラボレーション企画を実施します。

2018年からスタートした本プロジェクトでは、丸の内ハウスの各店のシェフが日本の美味しいものを求めて、全国津々浦々を旅しながらさまざまな食材・料理を発見・体験し、各店それぞれのレシピで最高の逸品に仕上げます。

プロジェクト第7弾となる今回は、佐賀県の西部に位置する伊万里市とのコラボレーション。伊万里市は、江戸時代に「伊万里焼」の積み出し港として栄え、文化的な都市として知られる一方で、山海に恵まれた自然豊かな港町です。伊万里湾ではさまざまな魚介が養殖され、陸地では温暖な気候を生かした農畜産業も盛んであるなど、四季折々で旬の食材が楽しめる、まさに食の宝庫です。

「伊万里焼」とともに伊万里を代表する特産物「伊万里牛」は、肉質はきめ細やかで柔らかく甘みと風味が特徴です。その他、最新システムで育成し、肉厚でジューシーな食感と、爽やかな甘みが特徴の「パプリカ」や、果肉がみずみずしく華やかな甘みの佐賀県で20年ぶりに誕生したイチゴの新ブランド「いちごさん」など、食材の育成・製造方法や特徴など素材の深部までシェフたちが見て・触れて・作ったこだわりの期間限定メニューをお楽しみいただけます。

「丸の内ハウス」ではこれまで、“街のゲストハウス”をテーマにしたフロアに個性的な店舗の飲食店を構え、引き続き、年間を通じて日本各地をテーマにしたグルメ企画や、音楽、アート、ファッションなどのカルチャーも発信してまいります。



▲左から伊万里牛リブロースステーキ(RIGOLETTO WINE AND BAR)、伊万里津大橋、松尾勝馬牧場 松尾龍太氏

◇HOUSE JOURNEY JAPAN とは

日本の中心東京“丸の内”の“街のゲストハウス”たる丸の内ハウスより、ゲストのみならず国内外への日本の食や文化を“美味しく”“趣深く”発言する取り組みで、これまで福井県、宮崎県、福島県、加太（和歌山県）、奥大和（奈良県）、茨城県とのコラボレーション企画を実施。毎回、個性豊かな各店舗のシェフが、日本各地で出会った食材や料理と各店の個性が融合した逸品を仕上げスペシャルメニューとして展開するなど、丸の内ハウスが日本の食・文化の発信地・中継地となり、美味とゲスト、生産者と消費者、地域と世界のそれぞれが結びつくことによる文化復興および地域活性を目指します。

「HOUSE JOURNEY JAPAN Vol.7 日本の美味しいものに出会う旅～伊万里～」開催概要

開催期間：2023年1月20日（金）～2月17日（金）

開催場所：新丸ビル7階 丸の内ハウス 飲食店舗6店

主催：佐賀県伊万里市、丸の内ハウス

協力：Discover Japan

【HOUSE JOURNEY 伊万里 ライブラリーイベント】

開催日時：2023年1月28日（土）～29日（日）11:00～17:00（予定）

開催場所：新丸ビル7階 ライブラリー

詳細：伊万里ふるさとPRブースにて、観光案内や移住定住の相談会、ふるさと納税商品の販売など

【「HOUSE JOURNEY JAPAN Vol.7」各店舗限定メニュー】

詳細はこちら（<https://www.marunouchi-house.com/>）

※一部メニューのみ抜粋（商品によって提供時間が異なります。価格は変更の場合あり、すべて税込表記となります。）

※情勢により、急遽参加店舗や提供メニューが変更になる場合がございます。

<欧風小皿料理 沢村>



▲ロクマルパブリカと豚肉のラグー
～ガルガネッリ～
(1,958 円)
提供時間：11：00～

<RIGOLETTO WINE AND BAR>



▲伊万里牛リブロースステーキ
(5,280 円)
提供時間：15:00～

<ソバキチ>



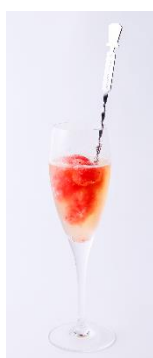
▲伊万里牛のつけ汁蕎麦
(1,450 円)
提供時間：11：00～

<MUS MUS>



▲伊万里牛の味噌シチュー
(2,500 円)
提供時間：17：00～

<来夢来人>



▲いちごのしゅわしゅわ
カクテル
(1,540 円)
提供時間：17：00～

<ニューみるく>



いちごみるく
(1,200 円)
提供時間：17：00～

「丸の内ハウス」とは

“街のゲストハウス”をテーマにしたフロア。スパニッシュイタリアン、お蕎麦、バーなど個性豊かな6店舗で構成しています。一つのお店でゆっくり食事できるのはもちろん、フロア内共用通路に設置しているお席でもお料理やドリンクをお楽しみいただけます。

※現在、丸の内ハウスのテラス席はリニューアル工事中につきご利用いただけません



(marunouchi)
HOUSE

▲「丸の内ハウス」
ロゴマーク

所在地：東京都千代田区丸の内 1-5-1 新丸ビル7階

営業時間：平日・土曜 11:00～23:00

日曜・祝日 11:00～22:00

※店舗により営業時間が異なります。詳細は各店へお問い合わせください。

ホームページ：<https://www.marunouchi-house.com/>

Facebook：<https://www.facebook.com/marunouchiHOUSE>

Instagram：https://www.instagram.com/marunouchi_house/

「丸の内ハウス」店舗一覧



▲欧風小皿料理 沢村
(熟成酵母パンと欧風小皿料理)



▲ソバキチ
(蕎麦・酒・肴)



▲MUS MUS
(無国籍料理)



▲RIGOLETTO
WINE AND BAR
(スパニッシュイタリアン)



▲来夢来人
(バー)



▲ニューみるく
(バー)

「丸の内ハウス モバイルオーダーについて」

「丸の内ハウス モバイルオーダーエリア」のお好きな席についたまま対象の6店（欧風小皿料理 沢村、ソバキチ、MUSMUS、RIGOLETTO WINE AND BAR、来夢来人、ニューみるく）のテイクアウトメニューを注文できるテーブルオーダーシステム。

クレジットカードで注文を完了し、商品が出来上がると、お手持ちのスマートフォンにお知らせ通知が届きます。各店「TO GO カウンター」で商品を受け取り、お食事をお楽しみいただけます。※店舗によりオーダー可能時間が異なります。

<https://www.marunouchi-mobileorder.com/>



▲モバイルオーダー

＜丸の内エリア 新型コロナウイルスに対する感染対策について＞

各種ガイドラインに沿って安心・安全な感染拡大防止策を徹底し、最大限のおもてなしを提供させていただいております。対策について詳細は丸の内ドットコムホームページ（<https://www.marunouchi.com>）にてご確認ください。

○丸の内エリアのまちづくりコンセプト：「丸の内 Re デザイン」



丸の内
Re デザイン

三菱地所は、2020年以降の丸の内エリア（大手町・丸の内・有楽町）におけるまちづくりを「丸の内 NEXT ステージ※」と位置付け、“人・企業が集まり交わることで新たな「価値」を生み出す舞台”を創造していきます。「丸の内 Re デザイン」はその実現に向け、まちづくりのあり方から変えていくコンセプトワードです。

※始動リリース：https://www.mec.co.jp/j/news/archives/mec200124_marunouchinext.pdf

＜本件に関する一般の方のお問い合わせ先＞

丸の内コールセンター TEL：03-5218-5100（11:00～21:00）

※但し、日曜・祝日は20:00まで（連休の場合は最終日のみ20:00まで）