

～地方横丁料理人が集結！四国・九州の希少食材が登場～
「東京初上陸 美味しいものフェア」メニュー決定！

2019年5月9日(木)～6月5日(水) 渋谷ヒカリエ ShinQs 地下3階 フードフロア

株式会社 東急百貨店

株式会社 アスラボ

株式会社東急百貨店(以下、東急百貨店)と株式会社アスラボ(以下、アスラボ)が、5月9日(木)から6月5日(水)までの4週間、東急百貨店が運営する商業施設「渋谷ヒカリエ ShinQs」にて合同開催する「地方横丁料理人が集結！東京初上陸 美味しいものフェア 四国・九州 希少食材編」(以下、本フェア)のメニューが決定しました。

期間中、週ごとに変わる4つの四国・九州の希少食材をお届けします。鹿児島県の「赤鶏さつま」や徳島県の「阿波美豚」など地方のまだ見ぬ魅力的な食材を、“アスラボ横丁”の料理人たちが調理し、惣菜、弁当としてイベントスペースにて提供する他、渋谷ヒカリエ ShinQsの常設店舗も参加し、多彩なメニューを楽しむことができます。



【イベント概要】

名称：地方横丁料理人が集結！東京初上陸 美味しいものフェア 四国・九州 希少食材編

開催期間：2019年5月9日(木)～6月5日(水)

会場：渋谷ヒカリエ ShinQs 地下3階 フードフロア

営業時間：10時～21時

〔使用食材〕

第1週目	大分ウィーク	5月9日(木)～15日(水)	大分県産豚「米の恵み」
第2週目	鹿児島ウィーク	5月16日(木)～22日(水)	鹿児島県産鶏「赤鶏さつま」
第3週目	徳島ウィーク	5月23日(木)～29日(水)	徳島県産豚「阿波美豚」
第4週目	宮崎ウィーク	5月30日(木)～6月5日(水)	宮崎県産牛「パイン牛」

※食材とメニューの詳細は別紙参照ください

(参考) 本日、この資料は東商記者クラブにお届けしています。

本リリースに関するお問い合わせ先

株式会社 東急百貨店 経営統括室 秘書広報部 電話:03-3477-3103

株式会社 アスラボ 広報担当 和久井 電話:080-7509-5213

※メニュー画像はイメージです

【別紙】

「地方横丁料理人が集結！ 東京初上陸 美味しいものフェア 四国・九州 希少食材編」使用食材

地方の生産者や料理人の夢を応援していきたい、現地に行かないと食べることが出来ない料理を多くの方に楽しんでいただきたいという願いのもと開催する「東京初上陸 美味しいものフェア」。

本フェアでは、四国・九州各地から週ごとに4つの食材をお届けします。どの食材も東京ではなかなか出会うことの出来ない食材を集めました。アスラボ横丁の料理人に加え、渋谷ヒカリエ ShinQsの常設店舗でも、限定メニューを提供。その場でお楽しみいただけるスナックフードや、お弁当など、さまざまなメニューで希少食材をお楽しみいただけます。

※「東急アクセラレートプログラム2018」のDemo Dayにおいて、「最優秀賞」を受賞

「東急アクセラレートプログラム」とは

2015年から東京急行電鉄株式会社が主催するスタートアップ企業との事業共創を図るオープンイノベーションプログラム。

■大分ウィーク 5月9日(木)～15日(水)

・大分県産豚「米の恵み」

大分米ポークブランド普及促進協議会が定めた基準を満たす豚肉です。「桜王」「九重“夢”ポーク」「錦雲豚」「名水豚」「日出ポーク」が“米の恵み”として認定されており、極上のうまみとなめらかな舌触りが特徴の、美味しい豚肉です。

・大分元気横丁「和中華 黄金パンダ」

店舗紹介：

大分の自然豊かな土地で育まれた食材を使った「無添加」「おいしい」をコンセプトにした“和”と“中華”を融合させたお店。

店舗コメント：

美味しい豚肉を皆さんに味わっていただきたい！
必ずこのフェアを成功させるぞ！

メニュー一例：

米の恵みトンカツ(670円)

豊後大野産野菜ゴロゴロ酢豚(411円)

米の恵み豚の生姜焼き弁当(843円) 他 全10種



大分元気横丁
「和中華 黄金パンダ」
店主：財前 岳



豊後大野産野菜ゴロゴロ酢豚



大分名物米の恵みにら豚

・渋谷ヒカリエ ShinQs <ポニー ダヴリール>

■鹿児島ウィーク 5月16日(木)～22日(水)

・鹿児島県産鶏「赤鷄さつま」

銘柄鶏の一種で、飼料に麦を主体にした植物性タンパク質のみを与えた、鶏臭さが無く、風味が良い鶏肉です。赤鷄さつまは、一般的に食されている鶏肉よりも飼育期間が長いいため、味に深みがあり、シャキッとした歯ごたえです。

※メニュー画像はイメージです

・天文館かごしま横丁「地鶏と焼き鳥 黒さつま」

店舗紹介:

鹿児島島の屋台村に出店した後、天文館かごしま横丁で、こだわりの地鶏料理を提供する人気店！

店舗コメント:

鹿児島島の素晴らしい銘柄鶏赤鶏さつまの良さを存分に引き出し、来ていただいた方の印象に残るイベントにします！！

メニュー一例:

天文館かごしま横丁「地鶏と焼き鳥 黒さつま」

赤鶏さつまソーセージ(324円)

赤鶏からあげ 3種(各216円)

赤鶏スパイスカレー(702円)

赤鶏ハラミ丼(648円) 他 全10種



天文館かごしま横丁
「地鶏料理 黒さつま」
店主: 福見 智宏



赤鶏からあげ



赤鶏ハラミ丼

・渋谷ヒカリエ ShinQs <マンゴツリーキッチン>

■徳島ウィーク 5月23日(木)~29日(水)

・徳島県産豚「阿波美豚」

標高400メートル、阿讃山脈の中腹にある、自然豊かな環境の中で育った美味しい豚肉です。脂身の融点が29度と、日本で一番脂の融点の低い豚肉です。臭みがなく、非常にあっさりしています。

・徳島阿波横丁「徳島イタリアン エガヲニナル」

店舗紹介:

18歳から30歳までホテルで副料理長や宴会料理長などの経験を積み独立した一流シェフ！

徳島の生産者さんのこだわり食材をイタリアンで提供

店舗コメント:

地方の食材をイタリアンというカテゴリーで発信できればと思います。生産者が注いだ情熱をバトンタッチできればと思います！！

メニュー一例:

阿波美豚の丸メンチカツ(216円)

阿波美豚のスペッツアティーノ(トマト煮込み)(864円)

阿波美豚の徳島丼(918円) 他 全11種



阿波横丁
「阿波イタリアン
エガヲニナル」
店主: 北岡 竜也



阿波美豚の丸メンチカツ



阿波美豚のポルケッタ

・渋谷ヒカリエ ShinQs <寝かせ玄米と日本のいいもの いろは> <rinato DAIKANYAMA>

※メニュー画像はイメージです

■宮崎ウィーク 5月30日(木)～6月5日(水)

・宮崎県産牛「パイン牛」

パイン牛とは、パイナップル粕を加えたオリジナル飼料を与えて育てた宮崎県産黒毛和牛です。宮崎市の自社牧場で生産しており、柔らかな肉質と豊潤な旨味で高い評価を得ています。

・宮崎ニシタチ横丁「郷土料理・炭火焼き 炭焼 路地囲」

店舗紹介:

宮崎の食材を使った炭火焼き、郷土料理のお店。
18歳から料理の道に。中華料理屋での点心の皮作りに興味を持ちその技術を元に34歳の時ナポリピッツアの店を開業。そこからは和洋中、興味のある物を独自に掘り下げ、宮崎の郷土料理を新しいスタイルで出せるお店を横丁に出店！



宮崎ニシタチ横丁
「炭焼 路地囲」
店主: 鞍掛 久人

店舗コメント:

生産者が丹精込めて作った食材を丁寧に調理しお客さまに提供いたします。
外部での販売は初めてですが頑張りますのでよろしくお願いいたします。

メニュー一例:

- きのこパイン牛のオイスター炒め(519円)
- パイン牛と宮崎野菜のラタトゥイユソースがけ(519円)
- パイン牛のローストビーフ丼(864円) 他 全11種



きのこパイン牛のオイスター炒め パイン牛しょうが焼き丼

・渋谷ヒカリエ ShinQs <ピッコロジオ> <発酵Kitchen リッチクリームコロッケ東京>

アスラボ横丁について

アスラボ横丁は、多数の応募から厳選された地元の料理人が、地産地消の料理を振舞うフードコートスタイルの飲食店です。横丁内に6～8店舗が入り、約100種類以上の料理と酒がワンテーブルで楽しめます。
現在は宮崎、鹿児島、大分、徳島で展開しています。2019年は旭川、富山など複数エリアに展開予定となっており、今後も拡大していきます。

【発表各社 会社概要】

■株式会社 東急百貨店

所在地：東京都渋谷区道玄坂2-24-1
代表者：代表取締役社長執行役員 大石 次則
設立：1919年3月
URL：<http://www.tokyu-dept.co.jp/>

■株式会社 アスラボ

所在地：東京都港区南青山1-15-3 ペガサビル2階
代表者：代表取締役 片岡 義隆
設立：2010年6月
URL：<https://asulabo.jp/>

以上

※メニュー画像はイメージです