



メディア関係者各位

2019年9月吉日  
TOA2019 運営事務局  
(株式会社オフィス K2M)

10月1日(火)～14日(月) 都内約30店舗のレストランによるアメリカンフードの共演!

アメリカ大使館農産物貿易事務所(ATO)主催「TASTE OF AMERICA2019」が開催



アメリカ大使館農産物貿易事務所(ATO)は、今回9回目となるレストランイベント「TASTE OF AMERICA 2019」(以下TOA)を開催いたします。期間は、2019年10月1日(火)～14日(月)の2週間です。

アメリカを愛する都内約30店舗のレストランと、アメリカ系食品企業、アメリカ食品協会の連携により、アメリカの食文化を感じていただける特別メニューを提供いたします。

■今年のテーマは!

**Chowder / My American Food**

今年は、原点に立ち返ります。アメリカのフードカルチャーって何だろう?ということで、**My American Food** としました。人種の坩堝であるアメリカでは、国土も広く、多種多様の移民の食文化や気候風土によって、料理の種類も多様です。あなたのアメリカンフードと



は何ですか？ハンバーガー、ステーキ、チリコンカン、ガンボ、チキンスープ etc.  
そしてもう一つ、「アメリカンフードとは？」と考えた結果、チャウダーが上がりました。  
チャウダーに代表されるのが、クラムチャウダーですが、チャウダーとは、とろみのあるス  
ープのこと。他にもプルーン、レモンが入っていたり、チキンや野菜やチーズが入っていた  
りといった個性的なチャウダーもあります。期間中、各店にて様々なアメリカンフードと個  
性豊かなチャウダーを味わっていただき、アメリカの新たな食の魅力を感じてもらいたい  
と考えています。

### ■ 都内約 30 軒の参加店舗は

公式 WEB サイトからチェック！ <http://tasteofamerica.jp/>

<特別メニューはこちらから！> <https://www.facebook.com/tasteofamerica.usato/>

2019 年は、特別メニューの魅力積極的に伝えるため、11 名の TOA アンバサダーを選出。アン  
バサダーの方々が各店舗へ訪問し、食レポを行います。レポートは公式 Facebook でも随時お伝  
えています。

### <TOA 特別メニューの一部をご紹介>

#### オイスターバー-BOSTON OYSTER&CRAB

<http://boston-oystercrab.com/>



**牡蠣のラザニアとクラムチャウダーのコンボ 1,490 円(税抜)**

**\* 11 : 00 ~ 17 : 00 の提供**

アメリカ産のチーズ 3 種(モッツアレラ、モンレージャック、レッドチェ  
ダー)と広島県産の牡蠣を使用したラザニア。とろ〜っと溢れるチー  
ーズと、濃厚なミートソース&ホワイトソースに挟まれた牡蠣がジュー  
シーな旨みをプラス。オイスターバーならではのラザニアをお楽しみ  
いただけます。ニューイングランドクラムチャウダーとサラダがついたワ  
ンプレートでご提供いたします。

#### BBQ&グリル専門店「BROOKLYN CITY GRILL」

<http://brooklyn-citygrill.com/>



#### **Manhattan Chicken Chowder(マンハッタンチキンチャ ウダー) 600 円 (税抜)**

大きめにカットしたアメリカ産の骨付き鶏モモ肉のほか、玉ねぎ、  
人参、キャベツなどの野菜をたっぷり入れたチャウダー。骨付き  
肉ならではの旨みを引き出した濃厚な味わいは、大人はもちろん、  
子供も喜ぶ、ホカホカと身体温まる愛情たっぷりスープに仕  
上げました。

## Lawry's The Prime Rib, Tokyo EBISU

<http://www.lawrys.jp/>



**プライムリブに +3,000 円 (税抜) で**

**特別コース提供 \*右記がコース内 TOA メニュー**

### ●アメリカ産ずわい蟹とアメリカ産コーンのチャウダー

#### カニ味噌バターのみぞれトースト

アメリカ産ずわい蟹と甲殻類の出汁をベースにコーンの甘味と生クリームで仕上げた軽いチャウダーです。アクセントに薄切りのバケットにずわい蟹とカニ味噌バターをのせて焼き上げたものを浮かべました。

### ●ロースト・プライム・リブ オ・ジュ

アメリカ産ブラックアンガス牛のリブアイを特製のロウリーズソルトでマリネしたものを 丸ごと 1 本コンベクションオーブンで焼き上げ、その後 2 時間じっくり寝かせました。

牛の旨味を凝縮したオ・ジュソースをかけて提供いたします。

協会名/会社名	Website	取り扱い商品
カリフォルニアオリーブ協会	<a href="http://www.californiaolive.jp/">http://www.californiaolive.jp/</a>	スイカ、フルーツ
アラスカシーフードマーケティング協会	<a href="https://japanese.alaskaseafood.org/">https://japanese.alaskaseafood.org/</a>	サーモン、タラ
US ライス連合会	<a href="https://www.usarice-jp.com/">https://www.usarice-jp.com/</a>	ライス
米国食肉輸出連合会	<a href="https://www.americanmeat.jp/index_trd.html">https://www.americanmeat.jp/index_trd.html</a>	ビーフ、ポーク
カリフォルニアプルーン協会	<a href="https://www.prune.jp/">https://www.prune.jp/</a>	プルーン
カリフォルニアくるみ協会	<a href="https://www.californiakurumi.jp/">https://www.californiakurumi.jp/</a>	くるみ
オーガニックコットン 日本綿業振興会	<a href="http://www.cotton.or.jp/">http://www.cotton.or.jp/</a>	オーガニックコットン
ファーマインド	<a href="http://www.farmind.co.jp">www.farmind.co.jp</a>	アボカド、ハネデューメロン
ワインインスティテュート	<a href="http://www.calwines.jp">http://www.calwines.jp</a>	カリフォルニアワイン
カリフォルニアざくろ協会	<a href="http://www.pomegranates.jp/">www.pomegranates.jp/</a>	ざくろ
<b>【参加企業】</b>		
株式会社 若翔	<a href="http://www.wakashou.co.jp">http://www.wakashou.co.jp</a>	ビックアイランドレモネード、ジンジャーエール
合同会社 Nourish Japan	<a href="https://www.nourishjapan.org/">https://www.nourishjapan.org/</a>	ヴィーガンアイスクリーム
株式会社オーバーシーズ	<a href="http://overseas-inc.jp">http://overseas-inc.jp</a>	チーズ、ビール、トルティーヤ
株式会社サンクゼール	<a href="http://www.stcousair.co.jp">www.stcousair.co.jp</a>	ピネガー
株式会社エスペックミック	<a href="https://www.especmic.co.jp/">https://www.especmic.co.jp/</a>	シーアスパガラス
旭エージェンシー ハイブッシュブルーベリー	<a href="https://usblueberry.jp/">https://usblueberry.jp/</a>	ブルーベリー
J Plus Limited	<a href="http://www.cotton.or.jp/">http://www.cotton.or.jp/</a>	オーガニックコットン
株式会社アラスカ物産	<a href="http://www.alaskamarket.co.jp/">http://www.alaskamarket.co.jp/</a>	水、アラスカ産はちみつ



ロゴ・ポスターイメージ、一部参加店メニュー画像はこちらからダウンロードをお願いします。

<http://dtbn.jp/wtJYLXh>

・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・

<取材・お問い合わせ先>

【TOA2019-PR 事務局】（株式会社オフィス K2M）

[info@officek2m.com](mailto:info@officek2m.com)

村上（09061201609）/青山（09078686324）