

本格フランス料理店が提供する“新しい鍋様式”

Le Maraisの特別コース「**フレンチ風 蝦夷鹿のすき焼き鍋**」登場
 コロナで苦慮する生産者を応援するため、国産のジビエをふんだんに使用！
#元氣いただきますプロジェクトの送料無料サービスにより実現

本格フランス料理店Le Marais（マレ）を運営する第一管財株式会社は、農林水産省が提供している#元氣いただきますプロジェクトの送料無料サービスを活用し、この冬新たなフレンチ鍋メニュー「フレンチ風 蝦夷鹿のすき焼き鍋」を11月20日より提供開始いたします。

「フレンチ風 蝦夷鹿のすき焼き鍋」は、#元氣いただきますプロジェクトで仕入れた食材をベースにした特別コースの一つとして提供いたします。フレンチレストランがお届けする“新しい鍋様式”をこの機会に是非お試しください。



◆特別コースのメイン料理「フレンチ風 蝦夷鹿のすき焼き鍋」◆

「フレンチ風 蝦夷鹿のすき焼き鍋」は、#元氣いただきますプロジェクトの特別コースのメイン料理として提供いたします。特別コースの中には、すき焼き鍋の他に前菜と魚料理をご用意しており、それぞれ贅沢な素材を使って仕上げられています。すき焼き鍋のこだわりポイントは、日本酒の代わりに赤ワイン、みりんの代わりにポルト酒で風味を付けたフランス風のすき焼きに仕上げました。鹿は牛や豚等の肉よりアクが少ないので雑味が感じられず、鉄分が非常に多く含まれているので、これからの季節、冷え性の方へおすすめです。鹿肉のみだと若干淡泊なので仕上げにフォアグラを入れて深みを足しています。また、すき焼き鍋の鹿肉を更に美味しく召し上がっていただく為、特別な付け合わせの卵もご用意。米艶の濃厚な卵黄とトリュフの風味が鹿肉に絶妙にマッチして非常に美味な味に仕上げられています。（提供期間：11月19日～12月末（予定）／コース価格：7000円）

前菜

カニと茄子のタルタル

使用食材：**道産ズワイガニ**／**道産帆立**／茄子／アボカド／トマト

魚料理

漁師おすすめの魚とごぼうとアサリのブルーテ

使用食材：**スズキ**／**十勝産ごぼう**／ちりめんキャベツ／蓮根
 ※魚の内容が、仕入れ状況により変動いたします。

メイン（鍋料理）

フレンチ風 蝦夷鹿のすき焼き鍋

使用食材：**蝦夷鹿**／**十勝産インカの目覚め（じゃがいも）**／**十勝産ごぼう**／
 フランス産フォアグラ／フランス産ボルチーニ茸／ちりめんキャベツ／ポロネギ

付け合わせ（鍋料理）

特性たまご

使用食材：**竹内養鶏場 米艶（たまご）**／フランス産トリュフ／ブラックトリュフオイル

※赤字の食材は、#元氣いただきますプロジェクトを活用して送料無料で仕入れている食材です。

本件に関する報道関係者様からのお問い合わせ先

Le Marais（第一管財株式会社）

Mail：media_info@materialpr.jp

担当：波賀（070-2189-1386）／江西（070-7789-2792）

◆ #元氣いただきますプロジェクトとは◆

#元氣いただきますプロジェクトは、新型コロナウイルス感染拡大に伴うインバウンド需要の減少や輸出の停滞等による在庫をECサイトを通じての解消へ向け、その際にかかる送料の補助を行う、農林水産省インターネット販売推進事業の制度の一環です。これにより、在庫の滞留解消や価格水準の回復を目指します。国の予算から事業者へ送料を補助するため、消費者は各プラットフォーム参加EC事業者の対象ページにて商品を購入した場合、送料が無料になる。現時点では、12月末までに納品完了した商品の送料を対象とする。※予算上限額などの理由により、対象期間は変更となる可能性があります。

◆ 店主のコメント◆

コロナ禍の時には、売上げが6割減になるなど、大きな損失がありました。そんなコロナ禍で苦しかった時に送料無料になる「#元氣いただきますプロジェクト」に登録している生産者さんから食材を買い入れることで、新メニューを考案し、お客様からも好評を頂き、さらに曜日ごとのイベントを行うことで、売上げを戻しつつあります。

今回はそんな苦しかった時に助けていただいた、生産者さんを応援できるように、ジビエをたっぷり使った鍋を作らせていただきました。お客様にはここでジビエのお味をぜひ堪能いただき、家でも「#元氣いただきますプロジェクト」を利用して、ジビエを買って生産者さんを一緒に応援していただけると嬉しいです。

◆ 店舗詳細◆



JR総武線浅草橋駅を降りて歩くこと1分ほどのところにある【マレ Le Marais】。これまでのフレンチのイメージを払拭し、老若男女問わず誰が食べても「一口目からおいしい」を目指すフランス料理店です。一皿一皿趣向を凝らした、“記憶に残る”メニューの数々。本場・フランスで修業を重ねたプロのシェフが織りなす、自慢の料理が味わえます。また、「マレ」とはフランス・パリにある歴史的な地域。おしゃれなエリアとしても知られるマレ地区をイメージした、こだわりの内装にも注目です。アットホームでありながらも大人の落ち着いた雰囲気も。訪れるゲストや時間によって刻々とその表情を変えます。

ヒトサラ：<https://hitosara.com/0006114812/>

最寄り駅：浅草橋駅
住所：東京都台東区浅草橋1-25-12 FAMビル1F
ジャンル：フレンチ

本件に関する報道関係者様からのお問い合わせ先

Le Marais（第一管財株式会社）

Mail：media_info@materialpr.jp

担当：波賀（070-2189-1386） / 江西（070-7789-2792）