

食ジャーナリスト マッキー牧元氏が監修！

江戸時代創業の佃煮の老舗「新橋玉木屋」が1月20日(金)から

佃煮料理×ワインのペアリングコースを提供開始！

天明二年(1782年)から続く佃煮の老舗「新橋玉木屋」(株式会社新橋玉木屋：東京都港区、代表取締役社長：田巻恭子)は、1月20日(金)より佃煮を使ったペアリングコース(4,950円 税・サービス料込み、ワイン込み)を「新橋玉木屋 本店」のカウンターにて毎日ランチ(12時~15時)のみ1組(3名様まで)限定で、提供いたします(サイトより要予約：<https://www.tamakiya.co.jp/mariage.html>)。

ご飯のおともに、お酒のおつまみに愛されている日本の伝統食品・佃煮ですが、今回はワインにも合うように食ジャーナリストのマッキー牧元氏に監修をお願いし、料理家のうすいはなこさんにメニューをご考案いただきました。ワインとのマリアージュを楽しめる、佃煮を使用した新感覚のお料理は全部で8品。これにワイン3杯(白・オレンジ・赤)をペアリング。素材ごとにタレを長年継ぎ足して使用しているので佃煮のコクと旨味が格別です。ぜひこの機会に秘伝の味をご堪能ください。



▲「新橋玉木屋 本店」で佃煮とワインとのマリアージュをお手頃なお値段で体験できる(ワイン3種付き)。

2022年8月に港区新橋に移転した「新橋玉木屋 本店」は木目調の落ち着いたカウンター席で、ゆったりとくつろげます。日本らしさを楽しみたい外国の方にも、伝統的な日本の食文化を今までにない新しい世界観で、より親しみやすくご体験いただけます。



またコースのお料理レシピはお客様にお渡しするので、帰りに店舗でその商品を購入したり、当社のオンライン通販サイト(<https://tamakiya-shop.jp/>)で購入して、ご自宅でも佃煮料理を再現いただけます。国内はもちろん、海外のお客様にも佃煮の新しい魅力を発見いただけるように、これからも伝統を守りながら革新して参ります。

■新橋玉木屋の歴史やこだわりはこちら：<https://www.tamakiya.co.jp/>

【新春の佃煮メニュー×日替わりペアリング 詳細】 ※2023年3月初旬頃までの提供メニュー



1. 「アペタイザー3品」(白ワインをペアリング)
- ・えび佃煮とナッツのキャラメリゼ(えびの佃煮、ガラムマサラ風味のキャラメリゼ、ナッツを合わせて)
 - ・あみバター(あみ佃煮にバターやレモン汁などを加えたものをクラッカーと一緒に)
 - ・イチゴと葉唐辛子、北イタリア風(イチゴにピリ辛の葉唐辛子をのせて。バルサミコ酢が隠し味)



2. 「にしんの北欧風佃煮」。姫にしんの佃煮をザワークラフトやサワークリームとともに。白ワインにおすすめです。

3. 「秋刀魚ゲランド塩と金柑のコンフィ」。ミネラル豊富なゲランドの塩が旨味を引き出します。白ワインにおすすめ

4. 「木耳レモンと鶏肉のシュウマイレモン醤油を添えて」。木耳レモンの佃煮を使用。オレンジワインとともに



5. 「牛肉しょうが煮のタイ風レッドカレー」。牛肉をしょうが煮にした佃煮を使用。赤ワインとともに

6. 「ベトナムの伝統デザート、豆とバナナの温かいチエー」。とら豆とぶどう豆の煮豆を使用。バナナやココナッツミルクを合わせたやさしい味。

▲お料理に使った佃煮は全て当社のオンライン通販サイトや店舗にてご購入いただけます。

※ワインは各国の白ワイン・オレンジワイン・赤ワインをご用意。

【「新橋玉木屋 本店」では、おにぎりやお茶漬けも提供中！】 ※価格は全て税込み

当店では冷めても固くなりにくい新潟のこしひかりを使用。減農薬のおいしいもちもちの新米を使用しています。おにぎりとお茶漬けは予約不要で、土日も含めていつも提供しています。



「おにぎり2個と小鉢1品セット」880円
(おにぎり1個セットの場合は605円)
おにぎりはテイクアウトも可能です。

「お茶漬けと小鉢セット」770円～。
鰯・たらこ・鯛など全10種から選べる。

【佃煮ペアリングコース 提供店データ】

店名：新橋玉木屋 本店

所在地：東京都港区新橋 4-25-4

アクセス：JR 新橋駅 烏森口より徒歩 6 分

営業時間：【月曜～金曜】10:00～18:00【土日祝】10:00～18:00 * 定休日なし

飲食カウンター営業時間：【平日のみ】11:00～18:00(ラストオーダー17:15 まで)

* 物販ブースがメインですが、店内の一角にカウンターが 3 席ございます。

* 佃煮料理のペアリングコースはサイトより要予約： <https://www.tamakiya.co.jp/mariage.html>



【オンライン通販ベスト 3】 オンライン通販サイト： <https://tamakiya-shop.jp/>



No.1

「世界のふりかけ詰合せ 12 袋入」 2,160 円

白いごはんで世界を旅する、世界のふりかけシリーズ全種類入り。テレビ番組でも取り上げられて大人気のソフトタイプふりかけ。パンやサラダにも。専用化粧箱入り。



No.2

「懐石茶漬詰合せセット 6 食入」 3,510 円

新橋玉木屋こだわりの特製のお出汁とかやくで、本格的な料亭のお味をご家庭でお手軽にお楽しみいただけます。土産やギフトにも最適と大変ご好評をいただいているお品です。



No.3

「佃煮詰合せ 7 種入」 3,780 円
「かつお角煮」「帆立貝」を含む、佃煮 7 種の詰合せ。新橋玉木屋オリジナルブレンドのこだわりの醤油を使用し、きりっとした江戸前の佃煮に仕上げました。お茶漬はもちろん、酒の肴、おにぎりの具材に。江戸時代より 3 世紀愛され続ける本物の佃煮の味をご堪能ください。無添加、木箱付き。

【新橋玉木屋ブランドストーリー】

江戸時代 1782 年に創業した「新橋玉木屋」は当時、家伝の「座禅豆」で知られていましたが、三代目七兵衛の時、佃島(現在の東京の隅田川左岸あたり)の漁民が小魚を煮て売っていたことに着想し、独自の工夫を重ねて味・香り・艶と三拍子そろった「江戸佃煮」を完成させました。

「佃煮」は「座禅豆」とともに、華やかに開花していた江戸文化の中で粋な通人たちの好みに合い、やがて「佃煮」は幕府御用達にまで昇格し、参勤交代の大名たちの江戸土産として重宝されました。保存がきいて、値段も安いと評判になり、江戸八百八町の隅々にまで「新橋玉木屋」の名が広まっていきました。現在の「玉木屋七兵衛」は十代目。国内の自社工場で一貫した品質管理のもと、長年、素材ごとにタレを継ぎ足して伝統のコクと旨味を守りながら生産しております。

■ 国内 6 店舗(物販のみ)：羽田空港店(第 1 ターミナル、第 2 ターミナル)、銀座三越店、京王百貨店 新宿店 中地階 京王のれん街店、小田急百貨店 町田店、そごう 横浜店 ギフトサロン店

■ 海外 2 店舗：ハワイ 日本食専門店「J-Shop」(1513 Young Street Honolulu,hawaii 96826)
ベトナム ホーチミン高島屋 B2F「agataJapan.cafe YUKIMURA」

■ 画像一括ダウンロード URL <https://www.atpress.ne.jp/releases/341365/image341365.zip>

【お問い合わせ】「新橋玉木屋」佃煮マリアージュコース 広報担当：滝口(GreenCreate 内)
Tel：080-8422-5844(03-6869-2516) Email：info@greencreate.jp