

2014年12月2日
三井不動産商業マネジメント株式会社
たべあるキング

三井ショッピングパークアーバン×グルメブロッガー集団「たべあるキング」 2014-2015 忘・新年会スペシャルコラボメニューを開発

2014年12月3日(水)より提供開始

特設ページURL : <http://31urban.jp/special/tabearuking2014/>

三井不動産商業マネジメント株式会社が運営する、三井ショッピングパークアーバン(日本橋・銀座・赤坂エリアなど)の商業施設にあるレストランやカフェ12店舗と、日本トップクラスのグルメブロッガー集団である「たべあるキング」とのコラボレーションを実施し、2014年12月3日(水)～2015年1月31日(土)に、「2014-2015 忘・新年会スペシャルコラボメニュー」をご提供いたします。(URL:<http://31urban.jp/special/tabearuking2014/>)

毎日自腹で食べ歩き、舌を磨いた「たべあるキングメンバー」が、これからの忘・新年会のシーズンに向けて、少人数でも楽しむことができ、テーブルに華をそえる一品料理をテーマに、店舗の皆様のご協力のもと期間限定のオリジナルメニューを開発いたしました。

パーティーにぴったりなオリジナルピザや、クリスマスカラーに彩ったチキン&リゾット、食後のデザートにもカフェにも楽しめるハイティプレート、今年話題になった「桃モツツアレラ」「炊き餃子」まで、パーティーの話題としてもお楽しみいただけるメニューです。ブログで多くの読者を抱える「たべあるキング」メンバーだからこそその視点で、忘・新年会にふさわしいエンターテインメントあふれる料理の数々が完成しました。ぜひこの機会にご賞味ください。

たべあるキングとは？

公式ホームページ : <http://www.tabearuking.com/>

日本トップクラスのグルメブロッガー集団「たべあるキング」。各料理ジャンルで、毎日自腹で食べ歩いた経験に基づく確かな情報を発信することで、絶大な人気を誇るグルメブロッガーたち総勢29名が、「食を通じて日本を元気に！」を合言葉にオールスターチームを結成しました。グルメの伝道師としての情報発信はもちろん、食べ歩きの達人だからこそその視点で、飲食店やイベントとのコラボレーションを企画して、日本中を美味しく楽しく盛り上げていきます。

食を通じて日本を元気に！



 スイーツ番長 スイーツ	 あまい けいき スイーツ	 はんつ 達磨 日本グルメ	 フォーリンアップ★はっしー ごはん	 石神 秀幸 ラーメン	 本谷 亜紀 ラーメン	 イートナボ ナボックン	 ジンジャー しょうが焼き					
 里井 真由美 和食	 西村 愛 東北料理	 うどんが主食 うどん	 はびい カレー	 金 成雄 フレンチ	 kyah イタリアン	 Jaffa ナポリピッツァ	 すずき E PR					
 白木 あきこ 中華	 塚田 亮一 餃子	 YAKINQUEST 研研 焼肉	 DJ TARO 西料理	 イノウエシンゴ ハンバーガー	 小谷 あゆみ 野菜	 瀬川 あずさ ワイン	 あおい 有紀 日本語	 遠近 由美子 Tea	 村上 萌 朝食	 M三郎 関西ランチ	 染川ちひろ 関西スイーツ	 はあちゅう デザートグルメ

2014～2015忘・新年会 スペシャルコラボメニュー詳細

◆室町・日本橋エリア

コレド室町1 (3階) ジャスミンタイ × はぴい[カレー担当]

楽しい食べくらべ！タイカレー3種類プレート

価格:1,944円(税込)



おいしく盛り上がろう！タイカレー3種を食べくらべ！

1種類じゃ我慢できない！たくさんの種類を食べ比べたい！そんなワガママをかなえるスペシャルプレートを実現！おいしいタイカレーの数々から3種をチョイス。甘みと香りを楽しむ緑、不思議と懐かしさがある黄、特別にビーフで仕立てたココナツミルクを使わない赤。3種をみんなでいっぺんに楽しんじゃいましょう。もち米を浸して食べてみて！おいしい発見があるはずです。



はぴい

カレーライター、ガジェット+ビデオブロガー。食にこだわるライフスタイルブログ「カレーですよ。」主催。1800超の実食記事を掲載。雑誌連載、自著執筆、登壇、コラボ等多数。

コレド日本橋 (3階) ウェルカム カフェ × あまいけいき[パン担当]

WELCOME CAFE

米粉ベーグルとカマンベールのフレンチトースト 焼き林檎のソース

価格:1,000円(税込)



進化系フレンチトースト！その秘密は米粉ベーグル

ぎっしりと身をつまった米粉ベーグルはフレンチトーストの命、アパレイユが染み込みにくい為、何と48時間も漬け込むのだそう。そこまでベーグルに拘る理由は、お店のコンセプト「健康なお食事」である事...普通のパンを使うよりも脂肪分・コレステロールを低く抑えられるのです。アツアツの鉄板上でとろけるチーズと、2種類の調理法で鮮やかに散りばめられたリンゴが華を添えます。



あまいけいき

「毎日2スイーツ+1パン×8年間食べ続けた記録」をブログに公開。また、自身が主宰の「パンケーキアーツ」などのイベントを手掛ける。

コレド日本橋 (4階) ピッツェリア ダ チーボ × Jaffa[ナポリピッツァ担当]

PIZZERIA DA CIBO

香るチーズとポルチーニ！チキンとさつま芋のクリームピッツァ

価格:1,640円(税込)



リッチなチーズとポルチーニがワインに合う大人のピッツァ

ヘルシーなチキンとビタミンACE、食物繊維がたっぷりかつまった熱々の3色の芋で宝石箱のように仕上げたピッツァ。モッツアレラ、ゴルゴンゾーラ、グラナパダーノという3種のチーズをリッチに使ったソースは、生クリームで濃厚に仕上げました。贅沢なポルチーニ茸の香りとアクセントに効かせたゴルゴンゾーラや黒胡椒のハーモニーでワインが進むことまちがいなし！



Jaffa

真のナポリピッツァ協会公式サポーターで、人気ブログ「旨い！ナポリピッツァ」を執筆中。ラジオや雑誌のナポリピッツァ特集で活躍し、国内のピッツァ・コンテストでは審査員も務める。

◆室町・日本橋エリア

コレド日本橋(4階) シロッコ × kyah[イタリアン担当]



金のカチョカヴァロチーズ3種のフェスタ

価格:1,890円(税込)



日本一のカチョカヴァロはスプマンテとの相性も抜群

イタリア人の熟練チーズマスターが、北海道の牛乳と出逢って生まれたMade by Italyのカチョカヴァロ。「ジャパンチーズアワード」で金賞を獲得したこのチーズ、全て手作りのため流通量はごくわずか。その希少なチーズを自家製コンフィチュールと合わせたり、ステーキ、フリットで愉しめちゃう“3種のフェスタ”。泡がすすむこの味は、年末年始のお祭り気分ピッタリ！



kyah

10年以上続く「漢(オトコ)の粹」ブログの著者。食のみならずファッションやライフスタイルもイタリアン。TVや雑誌で幅広く活動する傍ら、現地の空気を感じるために旅に出ることも欠かさない現場主義者。

◆銀座エリア

銀座ベルビア館(7階) 日本酒バル方舟 プラチナ

× あおい有紀[日本酒担当]



北陸の日本酒&珍味のマリアージュ

価格:2,000円(税込)



北陸新幹線開業前に、ひと足お先に北陸へ！

北陸の日本酒を3種類、それぞれに合うおつまみを楽しめます。新潟から八海山しぼりたて生原酒、石川から手取川 吉田蔵 大吟醸、そして方舟オリジナルのスパークリングに、へしこのブルスケッタ、能登豚の生ハム&ドライマト、クリームチーズの味噌漬けと共に、北陸の食材を使ったバルメニューをご用意！



あおい有紀

フリーアナウンサー。一級フードアナリスト、きき酒師、焼酎きき酒師。数々の日本酒イベント、酒蔵ツアーなど企画、主催している。日本酒造青年協議会 酒サムライ叙任。

銀座ベルビア館(8階) TRATTORIA LA COCORICO~Birreria Rosticceria~

× フォーリンデブ★はっしー[ごはんもの担当]



ロティサリーチキンと青葱リゾットのイタリアン鶏コロレ

価格:1,944円(税込)



カラフル！ハートフル！ミートフル！

看板メニューのロティサリーチキンをより美味しく食べてもらうため、まるで焼鳥の「ネギマ」のように鶏肉と相性の良い青葱を使ったリゾットを添えました。リゾット(緑)、チキン(白)、チェリートマト(赤)のカラフルな色合いは、まさにイタリアの三色旗であるトリコロレ。クリスマスカラーでもあるので、ぜひこのイタリアン鶏コロレで、メリー肉リスマスも！



フォーリンデブ★はっしー

「イエス！フォーリンデブ★」執筆者。お米ソムリエの資格を持ち、ごはん片手に全国を食べ歩く。livedoor Blog グルメ部門アクセスランキング1位、著書「東京 肉らしいほどうまい店」。

◆銀座エリア

銀座トレシヤス(6階) SUZU CAFE × スイーツ番長[スイーツ担当]

SUZU
CAFE

SUZU CAFE ハイティープレート ~ピンチョスタイル

価格:1,380円(税込) / 1ドリンクセット2,000円(税込)



ティータイムやデザートはもちろん軽食にもオススメの一皿

プリン、フィナンシェ、マカロン、チョコレート2種、チーズケーキ、チーズサンド、スティックパイ、ロールクレープの9種10品はすべてパティシエメイドの自家製です! コーヒー紅茶はもちろん、ワインとの相性も抜群!! 盛りだくさんなこのハイティープレート、独り占めでも二人仲良くでもシーンに合わせてお楽しみください!!



スイーツ番長

食したスイーツは1万個以上、強面のルックスとスイーツのギャップ、美しい写真と独自のスイーツ評、ライフスタイルが耳目を集めスイーツ男子のカリスマと称される。

◆霞ヶ関エリア

霞ダイニング(2階) 鳥開 総本家 霞ヶ関店

× はんつ遠藤[B級グルメ担当]

名古屋コーチン オールスター

価格:1,180円(税込)



美味溢れる名古屋コーチンの部位が一堂に!

まさに、やきとり界の“夢の競演”。名古屋コーチンの正肉や肝、ぼんじり、砂肝、皮、せせり、むね皮、ささみ、こころなど、いわば名古屋コーチンのオールスターが勢ぞろいです。しかも料理長自らが備長炭で焼き上げるため、香ばしさとジューシーさがたまりません。お気に入りの部位が見つかったら、もちろん単品もあるので、ぜひ追加オーダーを♪



はんつ遠藤

著書25冊のフードジャーナリスト。取材軒数は7500軒を超える。その知識と経験を活かし、ご当地やきとりテーマパーク「全や連総本店 東京」の名誉館長にも就任。

◆赤坂エリア

赤坂BizタワーSHOPS&DINING(1階) grigio la tavola

× はあちゅう[デートグルメ担当]

grigio
la tavola

もももつつあれら(モッツアレラ)

価格:1,300円(税込)



ネットで話題の「桃モッツアレラ」をアレンジ♪

水牛のモッツアレラチーズ、グリージョラターヴォラ自慢の生ハム、白ワインビネガーに、オリーブオイルでマリネしたフルーツ三種(桃、洋梨、いちご)、ローストした胡桃を盛りつけ。お皿まわりのバルサミコ酢やイチゴはデートグルメっぽくハートにアレンジしています。是非、仲の良いお友達や恋人と分けてください。



はあちゅう

ブロガー・作家/学生時代から10年続けているブログ「はあちゅう主義。」ではグルメ記事が人気。「恋愛炎上主義。」など恋愛のコラムにも定評がある。ツイッター@ha_chu

◆赤坂エリア

赤坂BizタワーSHOPS&DINING(1階) DRAGON RED RIVER

× 塚田亮一[餃子担当]



四川火鍋炊き餃子

価格:1,706円(税込)



四川風薬膳スープで炊いた点心師手作り2色の餃子

今話題の炊き餃子を四川風にアレンジ。点心師が一つ一つ手作りした一口サイズの2色の餃子を薬膳たっぷりの2種類のスープで炊いています。カレー風味の黄色い皮で包んだ羊肉餃子は真っ赤な辛味スープが、ほうれん草の緑の皮で包んだ鶏軟骨餃子はマオタンスープがオススメ。体の中から温まる炊き餃子をお楽しみください。



塚田亮一

餃子専門ブログ「東京餃子通信」編集長。「餃子は完全食」のローガンのもと、おいしい餃子を求めてどこまでも。日本国内のみならず世界中の餃子を日々食べ歩く。

赤坂BizタワーSHOPS&DINING(2階) 会津蕎麦 肉割烹 赤坂 捨松

× 里井真由美[和食担当]



黒毛和牛と旬野菜の味噌バター焼き

価格:1,300円(税込)



肉に赤味噌バターが合う！白味噌ゆずソースもおすすめ

黒毛和牛に、赤味噌バターがジュワッ。コクある濃厚さがたまらない～。
冬においしいカブやレンコン、カボチャなど野菜もたっぷりで栄養バランスもOKです！さらに、別添えの白味噌ゆずソースでさっぱりと味の変化をお楽しみ頂けます。日本酒はもちろん、ビールやシャンパン、スパークリング梅酒など泡系のお酒にも合うお料理です。



里井真由美

1級フードアナリスト、米食味鑑定士。食に関するテレビ番組に多数出演、コンテスト審査員や講演も行なう。グルメ誌では着物で世界のレストランに伺いレポートも連載中。

◆御徒町エリア

御徒町吉池本店ビル(8階) 韓美膳 × 金成姫[激辛グルメ担当]



激辛！牛すじコラーゲンスンドゥブ

価格:1,134円(税込)(ディナー単品)



辛い！だけど旨味が後を引く賑やかスンドゥブ

「心も身体も美しく」をモットーにした韓国家庭料理店で大人気の海鮮スンドゥブ(純豆腐)に、コラーゲンたっぷりのコムタンスープと牛すじを混ぜて旨味をUP！ご縁を大切にしたい意味合いの手綱こんにゃく、卵黄、緑のホバツ(韓国かぼちゃ)、唐辛子と豆腐の紅白で、忘年会やクリスマスそして新年会を華やかに。さらに、激辛ダレと青唐辛子を加えたら、場が温まるでしょう。



金成姫

調理師免許を持つ1級フードアナリスト。食や飲食店の情報をメディアで発信したり、飲食コンサルタント(WEBディレクター・イベントプロデュース・商品開発)としても活躍中。