

“もったいない”を“おいしい”に変える「もったいないアクション」
山陰地方(鳥根・鳥取)のもったいない食材をおいしくする4号店
「立天〇(たちてんまる)」

冬のおすすめは『ばばあ』と『奥出雲トマト』の天ぷら!



「市場」「産地」「工場」などで生まれる、もったいない食材を活用した「もったいないアクション」を発足し、飲食プロデュース事業を展開する株式会社エードット(東京都渋谷区、代表取締役 伊達 晃洋、以下エードット)は、「もったいないアクション」の第4号として、株式会社かばはうす(鳥根県安来市、代表取締役松田幸紀)と共同で“山陰地方のもったいない食材”を活用した立ち飲み天ぷら「立天〇(たちてんまる)」が2015年11月6日新橋にオープンいたしました。

山陰地方(鳥根県・鳥取県)は、海・山・川そして砂丘など、自然豊かな生産環境に恵まれ、恵曇(えとも)ノドグロ、出雲あご、太田のワニ、境港の松葉ガニ、隠岐の岩牡ガキ、岩美のばばあ、奥出雲のトマト、鳥取砂丘のらっきょうなど、名産品に溢れています。立天〇では、これらの山陰の名産の天ぷらをもったいないアクションならではの価格でご提供いたします。

冬のおすすめは「ばばあ」の天ぷら。ばばあとは鳥根県岩美町の名物で、古くから食べられている深海魚です。「顔がおばあちゃんに似ているから」という由来からは想像できないほど美味な魚です。淡白な白身の中には豊富なカラゲンを含んでおり、冬場に旬を迎えます。もう一つは「奥出雲トマト」の天ぷら。天然の雪解け水を利用して栽培することによって、トマト本来の甘味、みずみずしさを味わうことができます。そんな特徴の奥出雲トマトではありませんが、出荷時に規格サイズに満たしていない、ほんの少しの傷があるだけで、味は同じであっても捨てられてしまうことがあります。立天〇ではこのような山陰地方のもったいない食材を天ぷらとしてご提供しています。



mottainai action

もったいないアクション

店舗概要

店名 : 山陰もったいないプロジェクト立天〇(たちてんまる)
 業態 : 立ち飲み
 住所 : 東京都港区新橋3-15-7
 TEL : 03-3431-0118
 営業時間 : 12:00~23:30(LO 22:30)
 定休日 : 日曜・祝日
 収容客数 : 8名



mottainai action

もったいないアクション

メニュー紹介

【冬のおすすめメニュー】

ばばあの天ぷら 180円

「ばばあ」とは島根県岩美町の名物で、古くから食べられている深海魚です。「顔がおばあちゃんに似ているから」という由来からは想像できないほどの美味な魚です。見た目のゆえに市場に出にくいもったいない食材ですが、淡泊な白身の中には豊富なコラーゲンを含んでおり、冬場に旬を迎えます。



奥出雲トマトの天ぷら 150円

山陰地方は、トマトの栽培が盛んに行われており、天然の雪解け水を利用して栽培することによって、トマト本来の甘味、みずみずしさを味わうことができます。立天〇ではその中でもサイズが小さかったり、小さな傷が出来たりすることで商品価値が下がってしまったトマトをリーズナブルな価格でご提供いたします。珍しいトマトの天ぷらをお楽しみください。





mottainai action
もったいないアクション

メニュー紹介

【その他メニュー(一部)】

ベニ蟹 300円

ベニ蟹とは「ベニズワイガニ」の通称です。水深800m～1200mの深海に生息し、身質が繊細でみずみずしく、甘みが強いのが特徴です。山陰地方では家庭の味として親しまれてきた食材です。



ノドグロ 300円

高級魚として扱われている魚で、山陰沖から対馬近海にかけて漁獲されています。白身でありながらも一年を通して脂がのっており、濃厚な旨みを感じさせてくれる魚で、「白身のトロ」とも呼ばれています。立天〇では少し小さいだけで高級魚になり損ねたもったいない食材としてご提供いたします。



ムカゴのかき揚げ 120円

ムカゴはナガイモや自然薯などのヤマノイモ属のつるになる実のことです。秋になるとつるの葉の付け根あたりに沢山付き、貴重な山の幸として食用となります。秋に収穫時期を迎え、冬の間楽しめる高栄養価の食材です。



えび 80円

天ぶらの代表的なネタと言えば、やはりえび。
立天〇では「えびに始まり、エビに終わる」と食べ順を推奨している程のおすすめ商品です。大きさが足りないことによるもったいない食材ではありますが、十分な旨味と食感を是非お楽しみください。



現在、日本の食品破棄物量は年間約1,900万tで、世界の食糧援助量である600万tの約3倍を、食料自給率が40%に満たない我が国が破棄しており、その量は世界で1番です。食材を生み出す産地、工場、市場等の各現場でも、まだ食べられるのに捨てられてしまう“もったいない”食材が存在し、お店や消費者の手元に届くことなく姿を消してしまっています。

「もったいないアクション」では、「市場」「産地」「工場」の3つを軸に、全国の“もったいない”を“おいしい”に変えるプロジェクトを実施しております。その第1弾として、もったいない食材を活用した飲食店ビジネスである“築地のもったいない鮮魚”を活用した「築地もったいないプロジェクト 魚治」を第1号店を筆頭に、“もったいない野菜”を活用したカフェ&バー「Radice」、 “もったいない魚”を活用した和食コース料理専門店「Omakase」など4店舗をプロデュース、惣菜販売、魚・野菜直売、地域活性コンサルを展開しています。



築地もったいないプロジェクト 魚治

東京都千代田区丸の内3-3-1 新東京ビルB1F
TEL:03-6269-9099
昼:11:00~14:30 夜:17:30~23:30(LO 23:00)
(※土曜は16:00~22:00/LO 21:00)
定休日:日曜・祝日



築地もったいないプロジェクト Omakase(おまかせ)

東京都港区麻布十番1-2-8 3F
TEL:03-6277-6478
夜:17:30~23:30(LO 22:30)
※完全予約制のため、前日までのご予約が必要です。
定休日:日曜



～Mottainai Farm～Radice(ラディーチェ)

東京都渋谷区恵比寿西2-21-1 ジョフレ代官山
TEL:03-6452-5531
モーニング:9:00~11:00(※土日祝日は7:00~11:00)
ランチ:11:00~15:00 カフェ:15:00~17:00
ディナー:17:00~23:00(LO 22:30)
定休日:無