

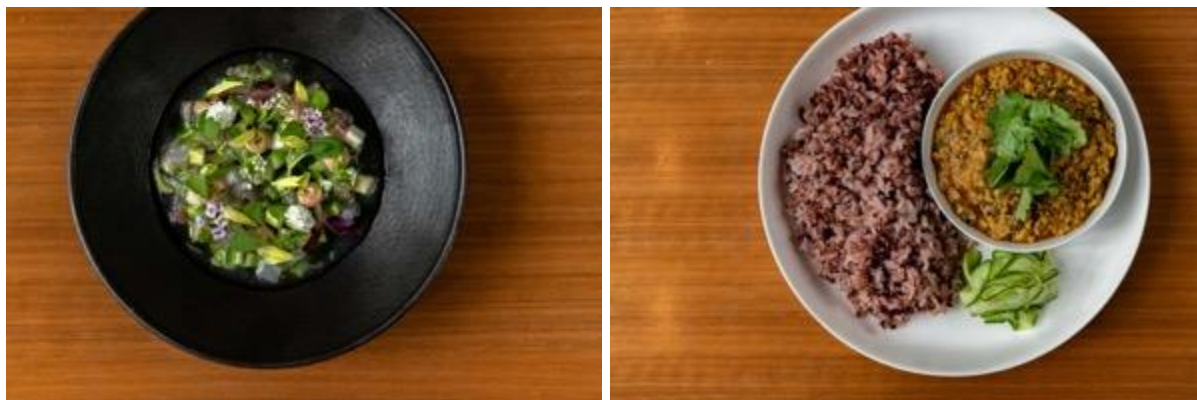
日本各地の魅力を自宅で感じる#地域応援レシピ「DINING INSIDE」の一部が店舗でも

## INTERSECT BY LEXUS – TOKYO 地域応援メニュー

青森と福岡の名産品を使用した2品を7月30日(木)より提供

LEXUS ブランドサイトでは全15地域のレシピを公開！食材購入も可能

INTERSECT BY LEXUS - TOKYO (以下 INTERSECT) は、青森・福岡の食材を活用した地域応援メニュー2品の提供を7月30日(木)より開始します。



LEXUS は、地域と地域、人と人とのつながりの大切さを改めて実感した今、遠くにいながらも、日本各地の魅力に触れ、訪れたい場所、会いたい人やものに思いを馳せて頂ける様々なコンテンツを LEXUS ブランドサイト(lexus.jp)にて展開しております。

「DINING INSIDE」は、LEXUS がサポートし、地域とのつながりを築いてきたプレミアムな野外レストラン「DINING OUT」から派生した地域応援企画です。「DINING OUT」に参加したシェフを始めとした日本各地の一流シェフ15名とともに考案した、地域の食材を活かした地域応援レシピを LEXUS ブランドサイトにて2020年6月末より公開しています。シェフ・生産者の思いを感じながらご自宅で地域の豊かさを味わって頂ける特別なレシピです。さらに、使用する地域食材はサイト経由で生産者から直接購入することができます。

LEXUS ブランドサイト「DINING INSIDE ページ」 URL : [https://lexus.jp/brand/special\\_2020/dining\\_inside/](https://lexus.jp/brand/special_2020/dining_inside/)

今回 INTERSECT では、「DINING INSIDE」で紹介している15のレシピの中から、青森県と福岡県の各地域食材を使用した2レシピをメニューとして店舗提供いたします。

青森県のメニューは「DINING OUT AOMORI-ASAMUSHI」(2019)にてシェフを務めた、魚介に特化したフランス料理を提供する東京・代官山の名店「abyss」の目黒 浩太郎シェフが考案。3ヶ月寝かせてじっくり作られた青森県「カネショウ株式会社」の熟成リンゴ酢を使用した「シジミと山菜の冷製スープ」です。陸奥湾などでよく獲れるシジミをベースに、魚介と野菜がたっぷりに入った冷製スープで、カネショウのリンゴ酢の酸味が味を引き締め、食欲を刺激します。

福岡県のメニューは「DINING OUT RYUKYU-URUMA」(2020)でガガン・アナンド氏とともにシェフを務めた、九州で初めて「アジアのベストレストラン50」にランクインした福岡の名店「La Maison de la Nature Goh」の福山 剛シェフが考案。飼育方法にこだわった福岡県「リバーワイルド」の豚肉を使用した「GohGan 特製キーマカレー」です。カレー粉は使わず3種のスパイスだけで作るキーマカレーで、リバーワイルドの豚肉を使うことでうまみが格段にアップしました。

各食材は自宅で料理を作るときと同様に INTERSECT が地域の生産者から買い付け調理し提供いたします。食べるだけで間接的に地域応援となるメニューです。

INTERSECT は、ライフスタイルブランドを目指す LEXUS のブランド体験スペースとして、今後もこだわりぬいた食やイベントでお客様をおもてなしし、常に新しく感動と驚きに満ちた体験を提供して参ります。

## ■ 提供メニュー紹介



青森県：シジミと山菜の冷製スープ 900円（税込）

陸奥湾などでよく獲れるシジミをベースに、魚介と野菜がたっぷりと入った冷製スープ。リンゴ酢の酸味が味を引き締め、食欲を刺激します。



福岡県：GohGan特製キーマカレー 1,100円（税込）

カレー粉は使わず3種のスパイスだけで作るキーマカレー。リバーワイルドの豚肉を使うことでうまみが格段にアップしました。

メニュー詳細URL：<https://lexus.jp/brand/intersect/tokyo/other/dining-inside-2020.html>

## ■ シェフプロフィール



青森県 x 目黒 浩太郎 (abysse)

2019年の「DINING OUT AOMORI-ASAMUSHI」でシェフを務める。日本で獲れる世界トップクラスの魚介類を使用し、魚介に特化したフランス料理を提供。オーナーシェフを務める東京・代官山の「abysse」はミシュラン東京でオープン初年度より5年連続で一つ星獲得している。



福岡県 x 福山 剛 (La Maison de la Nature Goh)

2020年に「DINING OUT RYUKYU-URUMA」でガガン・アナンド氏とともにシェフを務める。九州で初めて「アジアのベストレストラン50」にランクインした福岡の名店La Maison de la Nature Gohのオーナーシェフ。

## ■ DINING INSIDEについて

LEXUS は、日本のどこかで数日だけオープンするプレミアムな野外レストラン「DINING OUT」を始め、食や旅を通じて日本各地とつながりを築いてきました。「DINING INSIDE」では、「DINING OUT」に参加したシェフを始め、日本各地の一流シェフ 15 名が考案した地域食材を活かしたレシピを紹介しています。地域と地域、人と人との距離が遠くなってしまっている今だからこそ、遠くにいながらも、日本各地の魅力に触れ、訪れたい場所、出会いたい人やものに思いを馳せて頂けるコンテンツをお届けしたい。そのような想いで、シェフのご協力のもと考案された、ご自宅で地域の豊かさを味わって頂ける特別なレシピです。地域食材及び生産者もご紹介しており、サイト経由で生産者から地域食材を直接購入することも可能です。詳細は以下 URL よりご確認ください。

URL：[https://lexus.jp/brand/special\\_2020/dining\\_inside/](https://lexus.jp/brand/special_2020/dining_inside/)

## ■ INTERSECT BY LEXUS – TOKYO 紹介



「INTERSECT BY LEXUS – TOKYO」は、“都市とつながり、人と人、人とクルマが交わる”というテーマのもと、LEXUS が考えるライフスタイルを体験できるグローバル規模のブランド活動発信拠点。幅広い分野で、LEXUS が考えるラグジュアリーライフスタイルを発信しています。

- ・住所：東京都港区南青山 4-21-26
- ・オフィシャルサイト：<http://www.intersect-by-lexus.com/tokyo>