

<Press Release>

2024年1月18日
岩手県洋野町

「洋野町」の食の魅力を食の街「銀座」から発信

第2弾「ひろのぐるめぐり in 銀座」開催

2023年12月から2024年2月の期間、銀座の人気店で洋野町の食の魅力が楽しめる

2024年1月22日～1月29日の期間限定

東銀座の人気洋食店「essence Terrace Dining BAR」とのコラボレーションを実施！



岩手県洋野町は、2023年12月から2024年2月を期間とし、日本屈指の食の街「銀座」を舞台に洋野町の食の魅力を発信する「ひろのぐるめぐり in 銀座」を開催します。

「ひろのぐるめぐり in 銀座」は、洋野町ブルーツーリズム推進事業の一環として実施し、洋野町の高産物を中心とする豊富な食材について、実際に味わってもらうことでその魅力を多くの人に知ってもらうことを目的に開催します。本州一の水揚げ量を誇る「ウニ」や洋野町伝統の潜水技術である南部もぐりで獲る「天然ほや」のほか、アワビ、寒締めほうれん草、しいたけ、純和鶏をはじめとする洋野町の豊富な食の魅力を、銀座を舞台に広く発信していきます。

2023年12月から2024年2月にかけて、各月ごとに銀座エリアの1店舗（期間中合計3店舗予定）とコラボレーションし、洋野町の食材をふんだんに使った期間限定のメニューを提供します。

第1弾として、12月にコラボレーションした人気和食店「銀座 なか路」では、洋野町を贅沢に味わえる「ひろのぐるめぐり定食」を1日限定10食で提供したところ、連日営業開始1時間で完売するほどの大盛況となりました。

今回、第2弾として1月にコラボレーションするのは、東銀座の大人たちが集う、大人の食堂「essence Terrace Dining BAR」。昔ながらの洋食を熟知したシェフによるジャンルに捉われない一皿が堪能できる人気の洋食店です。提供するメニューは、洋野町のお米で育ち、ジューシーな柔らかさが特徴の純和鶏と今が旬の洋野町産寒締めほうれん草を使ったフィットチーネをはじめ、本州一の水揚げ量を誇るウニが贅沢に味わえるペペロンチーノ、そして地元の酪農家たちが搾りたての新鮮さにこだわった「ゆめ牛乳」を使用したプリンなど自然豊かな洋野町ならではの食材が盛りだくさんのコラボメニューとなっております。

ぜひ、洋野町の魅力と銀座人気店のコラボをお楽しみください。

また、第3弾は2月に銀座の人気店舗とのコラボレーションを予定しております。続報にご期待ください。

【コラボメニュー】

ランチ

◎洋野町産 純和鶏と寒締めほうれん草の

まろやかクリームシチューフェットチーネ (サラダ・スープ付き) 1,200円 (税込)

◎洋野町産 純和鶏のガーリックソテー (ライス、サラダ・スープ付き) 1,300円 (税込) ※1日限定10食

ディナー

◎洋野町産 うにのペペロンチーノ スパゲッティ (※予定) 1,600円 (税込) ※1日限定5食

◎おおのミルク村ゆめ牛乳のホワイトプリン 650円 (税込) ※1日限定10食

【岩手県洋野町について】

岩手県洋野町は、太平洋に面した岩手沿岸最北に位置する、人口約1万5千人の自然豊かな町です。

本州一の水揚げ量を誇るウニや約120年の歴史を持つ洋野町伝統の潜水技術「南部もぐり」で獲る天然ホヤなどの海産物をはじめとする良質な食材が豊富にあるほか、白い砂浜が広がる海岸、緑が一面に広がる草原、満天の星空などの魅力あふれる自然が自慢です。

今回の企画では、東京の中心地「銀座」で洋野町の新鮮な食材を使ったグルメを堪能できる機会となりますので、ぜひお越しください。

【essence Terrace Dining BAR について】

東銀座の大人たちが訪れる「essence Terrace Dining BAR」は、『本物と遊び心を知る東銀座の大人たちが、いつでも気軽に集える空間』をコンセプトに、昔ながらの洋食を熟知するシェフが創り出す、小粋な一皿が味わえます。洋食をベースに、ジャンルに捉われない調理スタイルで、メインのグリル料理には、炭火を使用しております。四季折々の風を感じるテラスダイニングでおいしいお酒とともに、心地よいひとときをお過ごしください。



■店舗情報

住 所：東京都中央区銀座3-11-8 1F

電話番号：03-6264-1057

営業時間：平日 11:00~14:30(LO14:00)／17:00~23:00(LO22:00)

土曜 11:00~14:30(LO14:00)／17:00~22:00(LO21:00)

定休日：日曜

U R L：<https://essence-ginza.co.jp/>