

株式会社アミューズクエスト

東京都港区芝公園4-2-8 東京タワーフットタウン4F

『ONE PIECE』とIndeedのコラボレーションCM、「サンジ レシピ開発」篇を通して

応募された案の中から選ばれた2つの「レシピ」を商品化！

「サンジのおれ様レストラン」で

『“復活系”豚肉入りホルモンスープうどん』 『Soupe de “ALL BLUE”』を  
3月4日（月）から3月31日（日）まで限定販売

“復活系”豚肉入りホルモンスープうどん



Soupe de “ALL BLUE (スープ ドウ オールブルー)”

『ONE PIECE』史上初の常設アトラクションテーマパーク「東京ワンピースタワー」。東京タワーフットタウン1階には、`麦わらの一味、の料理人（コック）サンジが開いた「サンジのおれ様レストラン」がごぞいます。

【関連URL：<https://onepiecetower.tokyo/restaurant>】

同店にて、2019年1月7日（月）より全国でOAされている、『ONE PIECE』とIndeedがコラボレーションしたCM「サンジ レシピ開発」篇を通じて、一般募集が行われたオリジナルレシピを商品化し、3月4日（月）から3月31日（日）までの期間限定で販売することを発表いたします。なお、「サンジのおれ様レストラン」にて、一般募集されたレシピを商品化・販売する試みは初の取り組みとなります。

応募されたレシピの選考基準は、サンジが新世界で冒険を続ける `麦わらの一味、のために身に付けた「攻めの料理」に匹敵する料理技術が駆使されていることです。

今回、厳正な選考を経て選ばれたレシピは2品。

「“復活系”豚肉入りホルモンスープうどん」は、『ONE PIECE』内で実際に登場する料理をイメージして考案されました。疲労回復や体温上昇に効く食材がふんだんに使用され、寒い季節はもちろんのこと、アクティブに過ごしたいこれからの時期にも持ってこいのホルモンスープです。

「Soupe de “ALL BLUE”（スープ ドウ オールブルー）」は、様々な魚介がふんだんに使用され、サンジが夢見る「オールブルー」を彷彿させる一皿に仕上がっています。バゲットを浸しながら食べるスタイルもお勧めの、海の幸の旨味が濃縮された逸品です。

ぜひ「サンジのおれ様レストラン」にて、期間限定の特別メニューをお楽しみください。

皆様のご来店、心よりお待ちしております。

<本件に関するお問合せ>

株式会社アミューズクエスト PRチーム 前澤

TEL：03-5777-5300

## 株式会社アミューズクエスト

東京都港区芝公園4-2-8 東京タワーフットタウン4F

## ■「サンジレシピ開発」商品化メニュー概要

- ・提供場所 : 「サンジのおれ様レストラン」(東京都港区芝公園4丁目2-8 東京タワーフットタウン内)
- ・提供期間 : 3月4日(月)～3月31日(日) ※なくなり次第終了
- ・料理概要 : 2019年1月1日(火)から1月31日(木)の期間内に、Indeed上で「サンジ レシピ開発」のキーワード検索をした方が、自身の考案したレシピを投稿する仕組み。応募された中から選ばれた2つのレシピが商品化され、「サンジのおれ様レストラン」にて期間限定で販売されます。

## ■料理名: “復活系”豚肉入りホルモンスープうどん

- ・店舗: サンジのおれ様レストラン(15時以降)
- ・提供日程: 2019年3月4日(月)～3月31日(日)  
※無くなり次第、終了※
- ・価格: 1,300円(税込)
- ・考案者: 曾野 彬光(ソノ アキミツ)さん  
※20歳、神奈川県在住

## ・食材、調味料

豚バラブロック(300g)、豚ホルモン(200g)、玉ねぎ(2個)、にんじん(2本)、ニラ(半束)、えのき(1袋)、にんにく(3片)、生姜(1つ)、酒(50cc)、醤油(50cc)、コチュジャン(大さじ3)、味噌(大さじ1)、鶏ガラスープの素(小さじ5)、水(1500ml)、  
かいわれ大根(適量)、レモン汁(適量)、ごま油(適量)

※「サンジのおれ様レストラン」でのメニュー提供時、  
食材・調味料・調理方法は異なる可能性があります

## ・レシピ、調理方法

にんにくの皮を剥きスライスし、ごま油を敷いた鍋に入れ鍋に火をつける。

にんにくの香りが立ち始めたら、薄切りにした玉ねぎを鍋に入れ炒める。

ある程度玉ねぎがしんなりしたら1cm幅位に切った豚バラ肉加える。

肉に色が付いたら、水を加え、鶏ガラスープの素を加え、千切りにした生姜、太めの千切りにしたにんじんと下処理をした豚ホルモンを入れる。

火を加減しながら20～30分煮込み、灰汁を取る。

灰汁が出なくなったら酒、醤油、コチュジャン、味噌を加える。

3cm位に切ったニラと石づきをとったえのきを入れる。

必要に応じ、水や調味料を加え味を整える。

器に盛り付け、かいわれ大根を乗せレモン汁をかけたら完成。

## ・レシピのポイント、考案者 曾野 彬光さんがレシピ開発に込めた想い

「『サンジのおれ様レストラン』で商品化される可能性がある」と伺ったので、『ONE PIECE』ファンに楽しんでもらえるよう、作品中に登場する料理を再現したいと思い本レシピを考案しました。作品内の“パンクハザード編”で、サンジが作った『“復活系”海ブタ肉入りホルモンスープ』をイメージして、疲労回復や体温上昇に効く食材をふんだんに使用しています。寒い季節はもちろん、アクティブに過ごしたいこれからの時期にも持ってこいのホルモンスープにしました。」



※実際に「サンジのおれ様レストラン」で提供予定の画像イメージです

<本件に関するお問合せ>

株式会社アミューズクエスト PRチーム 前澤

TEL: 03-5777-5300

## 株式会社アミューズクエスト

東京都港区芝公園4-2-8 東京タワーフットタウン4F

## ■料理名：「Soupe de “ALL BLUE”（スープ ドウ オールブルー）」

- ・店舗：サンジのおれ様レストラン（15時以降）
- ・提供日程：2019年3月4日（月）～3月31日（日）  
※無くなり次第、終了※
- ・価格：1,700円（税込）
- ・考案者：太田 裕也（オオタ ユウヤ）さん  
※31歳、静岡県在住



※実際に「サンジのおれ様レストラン」で提供予定の画像イメージです

## ・食材、調味料

鮮魚（1尾）、お好みの魚介類（イカやエビ、ホタテ、タコ、アサリやムール貝等）、オリーブオイル（少々）、ニンニク（ひとかけ）、白ワイン（50cc）、水（魚がひたひたに浸かる量）、プチトマト（3個）、サフラン（少々）、タイム（ドライを少々）、塩胡椒（少々）、バター（5g）、みかん（仕上げ用を1/10個）

※「サンジのおれ様レストラン」でのメニュー提供時、  
食材・調味料・調理方法は異なる可能性があります

## ・レシピ、調理方法

フライパンにオリーブオイルを入れ、ニンニクひとかけらと鮮魚を加え魚の両面に焼き色がつくまで強火で焼く。魚に焼き色がついたら白ワインを回し入れ、水を魚がひたひたに浸かるくらいの水を加える。他の材料も全て加え、強火で沸騰させ、水分量が1/3ほどになるまで煮詰めて旨味を濃縮させる。煮詰まったら味見をし、味が薄いようなら塩胡椒で調整し皿に盛り付ける。仕上げにカットしたみかんを添えて完成。

## ・レシピのポイント、考案者 太田 裕也さんがレシピ開発に込めた思い

「サンジならではの洒落さや色気を出せたら良いなと思って、本レシピを考案しました。様々な魚貝を使用することで、『オールブルー（作品内でサンジが探し求めている、世界中の魚が集まる料理人にとっての夢の海）』を表現し、メニュー名に取り入れました。食べる直前にみかんを少し絞ると華やかさが増すのでお勧めです。フライパン1つで調理が完結する簡単かつ見た目も豪華な一皿に仕上げました。海の幸の旨味を濃縮しているので、食べた時の満足感には自身があります。バゲットを浸しながら食べるスタイルでも、美味しくお召し上がりいただけます。」

## ■「サンジ レシピ開発」募集要項

- ・求人名：サンジ レシピ開発
- ・仕事内容：`麦わらの一味`の胃袋を支えている、サンジからの依頼です。海賊王を目指す大航海を支える大切な料理ですが、もっと仲間の力になれるようレパートリーをさらに増やそうと考えているようです。栄養満点な一皿や、力がつくものや疲れを癒やす一皿...発想はあなた次第。「人は心、料理も心」。ぜひあなたのアイデアあふれる料理で、仲間をサポートしてください。
- ・応募期間：2019年1月1日（火）～1月31日（木）

## ■『ONE PIECE』とIndeedのコラボレーションCMシリーズについて

登場キャラクター達が自分の“好きな仕事”で活躍する『ONE PIECE』と、“好きな仕事”を自由なキーワードで検索できるIndeedの想いが一致し、コラボレーションに至りました。2018年12月31日（月）より全国でOAされ、そのユニークな内容や、CM内で募集される `麦わらの一味`として働くことができる“特別な仕事”に大きな注目が集まっています。

2019年1月7日（月）よりOAされた「サンジ レシピ開発」篇ではCMを通じ、サンジの助手として“麦わらの一味”に食べてほしい料理のレシピを募集。Indeed上で「サンジ レシピ開発」のキーワード検索をした方が、自身の考案したレシピを投稿することで、参加できる仕組みとなっていました。

## PRESS RELEASE

## 株式会社アミューズクエスト

東京都港区芝公園4-2-8 東京タワーフットタウン4F

## &lt;参考資料&gt;

## ■「サンジのおれ様レストラン」とは

「麦わらの一味」の料理人（コック）サンジが、みんなの空腹を満たすため、トンガリ島（東京ワンピースタワー）にレストランを開店！

## ●営業時間：ビュッフェスタイル（70分制）／11:00～15:00（最終入店13:50）

※大人（13歳以上）2,500円、7～12歳 1,620円、

4～6歳 1,080円、3歳以下 無料（全て税込）

オーダースタイル／15:00～22:00（ラストオーダー21:15）

※日によって営業時間が異なる可能性があります

## ■「東京ワンピースタワー」とは

2015年3月、東京タワーフットタウン内にオープン。原作が少年漫画雑誌「週刊少年ジャンプ」（集英社）で連載中のアニメ『ONE PIECE』史上初の大規模テーマパーク。『ONE PIECE』の世界観を体感できるアトラクションやライブショー、レストラン、そしてオリジナルグッズが買えるショップなど、その魅力を十分に堪能して頂けます。



所在地 東京都港区芝公園4丁目2-8 東京タワーフットタウン内

営業時間 10:00～22:00（最終入園21:00）  
※但し、メンテナンス等でやむを得ず休園や閉園時間が早まる可能性がありますので、ご来園前にHPをご確認下さい。

パスポート料金

## 【LIVE &amp; PARK PASS】

本チケットは、入園・アトラクション利用（一部課金サービスは除く）・ライブショーの鑑賞が可能なチケットとなります。

前売券 大人（19歳以上）3,000円、中人（中学生・高校生）2,600円、小人（幼児・小学生）1,500円

当日券 大人（19歳以上）3,200円、中人（中学生・高校生）2,700円、小人（幼児・小学生）1,600円

## 【PARK PASS】

本チケットは、入園・アトラクション利用（一部課金サービスは除く）のみのチケットとなりますのでライブショーの鑑賞は含まれておりません。

前売券 大人（19歳以上）2,000円、中人（中学生・高校生）1,600円、小人（幼児・小学生）500円

当日券 大人（19歳以上）2,200円、中人（中学生・高校生）1,700円、小人（幼児・小学生）600円

※3歳以下入場無料（要保護者同伴）

※価格はすべて税込

※前売券はセブン-イレブンとT-TICKETで販売中

※旅行商品は、エースJTB取扱店で販売中

アクセス 都営大江戸線「赤羽橋駅」赤羽橋出口 徒歩5分  
東京メトロ日比谷線「神谷町駅」1番出口 徒歩6分  
JR山手線「浜松町駅」北口出口 徒歩15分

公式サイトURL <https://onepiecetower.tokyo>

公式コラム「トンガリコラム」URL <https://onepiecetower.tokyo/blog>

公式SNS

【東京ワンピースタワーツイッター】 @onepiecetower

【トンガリ電伝虫ツイッター】 @tongari\_denden

【麦わらストア 東京ワンピースタワー店】 @mugistore\_TOPT

【東京ワンピースタワーFacebook】 <https://www.facebook.com/onepiecetower.tokyo>

【東京ワンピースタワーLINE@】 @topt

【東京ワンピースタワーinstagram】 tokyoonepiecetower



©尾田栄一郎/集英社

©尾田栄一郎/集英社・フジテレビ・東映アニメーション

©Amusequest Tokyo Tower LLP

<本件に関するお問合せ>

株式会社アミューズクエスト PRチーム 前澤

TEL：03-5777-5300