

荒木町の人気店と“和の達人” による初コラボが実現！

メディアでも話題の「鈴なり」が幕張初出店。

おこもり派に嬉しい“ずわい蟹と筍炊き込みご飯”のおみや販売も！



ホテルニューオータニ幕張

新宿・荒木町「鈴なり」村田明彦×黒田廣昭 師弟饗宴フェア

<https://www.newotani.co.jp/makuhari/restaurant/senbazuru/suzunari/>

ホテルニューオータニ幕張では、新宿・荒木町の日本料理店「鈴なり」より店主である村田明彦(むらたあきひこ)氏を招聘し、日本料理顧問 黒田廣昭とのコラボレーション企画『新宿・荒木町「鈴なり」村田明彦×黒田廣昭 師弟饗宴フェア』を2021年2月19日(金)～21日(日)の3日間開催いたします。

■ 荒木町で話題の人気店と“和の達人”が初コラボ

わびさびをコンセプトに新宿・荒木町にて、2005年にオープンした日本料理店「鈴なり」は季節感あふれる料理が評判となり、ミシュランガイド東京では7年連続で一つ星を獲得するなど、一度は行きたい話題の人気店です。その店主である村田明彦氏と、村田氏が料理の師と仰ぐホテルニューオータニ幕張 日本料理顧問 黒田廣昭によるコラボレーションフェアを初開催します。

毎週日曜日の昼に放送されている長寿番組のお料理コーナーで、“和の達人”として20年以上に渡り出演しているほか、日本の名料亭のひとつである「なだ万本店 山茶花荘」にて調理長を務めた黒田顧問。また、時を同じくして若かりし日々に同店で修業に励んだ村田氏。共に「なだ万」を卒業した現在も、その絆は変わらずに今回のフェアが実現する運びとなりました。他では決して味わえない“師弟饗宴による美味しいコラボレーション”をお届けいたします。



■ 「鈴なり」名物“生うにの玉地蒸しふかひれ蟹内子餡”が登場！

「鈴なり」の名物と言えば、蒸し立て熱々の「玉地蒸し」。そのシンプルな名前からは想像できないくらい贅沢な味わいで、玉地蒸しのイメージや概念を覆される人続出の品です。口の中で一瞬にして溶けてなくなってしまうほど極限までやわらかく蒸し上げた玉地の中に、北海道産生うにと中華の高級食材ふかひれ、さらには、とろっとした蟹の内子をプラス。一度食べたら忘れられない名物の「玉地蒸し」を、¥10,000以上のコースでお召し上がりいただけるほか、¥5,000コース(ランチ限定)ではオプションメニュー(¥2,000)としてご注文いただけます。



■ 食の宝庫千葉県の恵みを使用した逸品も登場！

千葉県と言えば、海の幸、山の幸までが豊富に揃う食材の宝庫。実際に黒田顧問自ら、県内の漁港や市場に足を運び食材を選定。銚子の金目鯛を使用した“金目鯛の野菜巻”や千葉県が誇る最高級ブランド牛の上総和牛を使用した“上総和牛のロースト”などが登場します。



■ おこもり派には“ずわい蟹と筍炊き込みご飯”のフェア限定販売も！

何と言っても今回の注目は、今が旬のずわい蟹と筍の旨みがお米に溶け込んだ師弟共作の“蟹と筍炊き込みご飯”です。今年の元日に村田氏が生放送のテレビ番組に出演した際に紹介し、視聴者からの反響も大きかった炊き込みご飯を締めのお食事として提供いたします(¥10,000 コース以上)。さらに、おこもり派やご家族へのお土産用に、テイクアウトの折詰(1折¥2,500 税金共)もご用意しました。是非この機会にご自宅でも本物の味をお楽しみいただけるチャンスです(前日17:30までの事前予約制)。



■ 販売概要

ホテルニューオータニ幕張

『新宿・荒木町「鈴なり」村田明彦×黒田廣昭 師弟饗宴フェア』

[期間] 2021年2月19日(金)～21日(日) 3日間

[場所] 日本料理『千羽鶴』(1階)

[内容] ランチ 11:30～14:00 ￥5,000・10,000・¥15,000 ※税・サ別
ディナー 17:00～/17:30～ ¥10,000・¥15,000 ※税・サ別

[ご予約・お問合せ] TEL(043)299-1849(千羽鶴直通)

[メニュー等詳細は] <https://www.newotani.co.jp/makuhari/restaurant/senbazuru/suzunari/>

[村田明彦(むらたあきひこ)氏プロフィール]

1974年 東京都生まれ。ふぐ屋を営んでいた祖父の影響を受け料理人を志す。高校卒業後、老舗日本料理店「なだ万」に入社。ホテルニューオータニ(東京)日本庭園内のなだ万本店「山茶花荘」ほか、トータル13年間の修業を積んだ後に独立。2005年に新宿・荒木町にて「鈴なり」を開業。わびさびをコンセプトにした季節感あふれる料理が評判となり、ミシュランガイド東京では7年連続で一つ星を獲得するなど、予約の取りにくい人気店となる。2018年には、同じく荒木町に二店舗目となる「東京割烹てるなり」をオープン。毎日店に立ちつつ、メディア出演や商品プロデュースなど、幅広く活躍中。

[黒田 廣昭 (くろだ ひろあき) プロフィール]

1954年 愛知県生まれ。関西で修業を積み、1993年 老舗日本料理店「なだ万」帝国ホテル店に入社。1996年以降「なだ万」ホテルニューオータニ店調理長、本店「山茶花荘」、赤坂「ジパング」の調理長、「帝国ホテル東京なだ万」調理長を経たのち、2015年取締役調理本部長に就任。2017年常務執行役員調理本部長として技能の研鑽を重ね、迎賓館や総理公邸、外務省公館などにて公式晩餐会の料理を担当。2019年「なだ万」を退社し、同年ホテルニューオータニ(東京)ガーデンコートクラブ調理長に就任。現在、ホテルニューオータニ幕張日本料理顧問として伝統を継承しながら新しいものに挑戦し続け、日本料理の真髄を究めている。

日本食普及の親善大使

一般社団法人全国日本調理技能士会連合会 常務理事、公益社団法人日本料理研究会 技術理事

一般社団法人東京都日本調理技能士会 副会長

受章経歴

2016年 全技連マイスター認定、2017年度 東京都優秀技能者(東京マイスター)受賞

2020年 現代の名工 受賞