

～歴代の「今年の一皿®」が食べられる10周年記念イベント～

『「今年の一皿®」×小虎小路コラボメニューフェア』開催

期間：2023年12月4日（月）～16日（土）
場所：小虎小路（東京都港区虎ノ門1-16-4 B1）

食を主要テーマにさまざまな調査・研究を行い、その成果や提言を広く発信する株式会社ぐるなび総研（本社：東京都千代田区、代表取締役社長：滝久雄以下、ぐるなび総研）は、「今年の一皿®」の10周年を記念して、虎の門にある横丁の「小虎小路（ことらこみち）」とコラボレーションし、『「今年の一皿®」×小虎小路コラボメニューフェア』を、2023年12月4日（月）～12月16日（土）の期間限定で開催します。

「今年の一皿®」は、優れた日本の食文化を人々の共通の遺産として記録に残し、保護・継承するためにその年の世相を反映し象徴する食を2014年より毎年発表しており、今年で10周年を迎えます。今回のメニューフェアでは、「今年の一皿®」と「小虎小路」の飲食店8店舗がコラボレーションし、歴代発表された「今年の一皿®」をもとに各店がオリジナルメニューを考案し、期間限定で提供します。

ぐるなび総研は「今年の一皿®」の発表を通して、日本の優れた食文化を国内外へ発信するとともに、そのさらなる発展へ貢献できることを願っています。ぐるなびは「食でつなぐ。人を満たす。」という存在意義（PURPOSE）のもと、食文化の発展へ寄与することを目指しています。

■ 『「今年の一皿®」×小虎小路コラボメニューフェア』概要

- ・日時：2023年12月4日（月）～16日（土）
※営業時間、定休日は店舗により異なる
- ・場所：東京都港区虎ノ門1-16-4 B1 小虎小路内飲食店（8店舗）
- ・内容：2023年「今年の一皿®」を含む10回分の食材や料理を使用した限定コラボメニューを提供
【今年の一皿】 <https://gri.gnavi.co.jp/dishoftheyear/>
【小虎小路】 <https://katora.info/>



今年の一皿

小虎小路
KOTORA KOJICHI

■ 参加店舗、コラボメニュー情報

店舗名	「今年の一皿®」 該当年	提供メニュー	金額 (税込)
寅の日	2023年	足利マール牛のイタリアンバーグおにぎり	2個/1200円
	2014年	長崎津島ジビエ“猪”のラグーソースパスタ	1500円
美ら酔 シャングリラ	2017年	鶏むね肉のアーサー衣揚げ	850円
	2021年	パイとマンゴーのノンアルコール	680円



▲寅の日 イメージ

▲美ら酔シャングリラ
イメージ

店舗名	「今年の一皿®」 該当年	提供メニュー	金額 (税込)
タコとハイボール	2018年	塩サバ焼きそば	880円
	2019年	タピオカレモンサワー	660円
浜焼き真鶴	2017年	鶏むね肉の唐揚げ明太子ソース	800円
	2018年	焼きサバ寿司	700円
ベジつつむ	2021年	八百屋のピーチウーロン（ノンアルコール）	638円
	2021年	きよみオレンジのファジーネブル（ノンアルコール）	968円
	2015年	国産地鶏のシソ巻き天おにぎらず	858円
大衆寿司ネタとシャリ	2017年	鶏むね肉のよだれ鶏	659円
	2018年	炙りしめ鯖	690円
大衆酒場フレンチマン	2021年	ブルースイートワインを使った9種のノンアルコールカクテル	650円～
	2017年	鶏むね肉のガランティーヌ	800円
ジンギスカンいしい	2016年	ラムとパクチーのクミンスパイス炒め	1400円
	2016年	国産ワインラムのたたき～パクチースパイイス和え～	1500円



▲タコとハイボール イメージ



▲浜焼き真鶴 イメージ



▲ベジつつむ イメージ



▲大衆寿司ネタとシャリ イメージ



▲大衆酒場フレンチマン イメージ



▲ジンギスカンいしい イメージ

■歴代の「今年の一皿®」

2023年
「ご馳走おにぎり」



2022年
「冷凍グルメ」 「アルコールテイスト飲料」



2021年
「アルコールテイスト飲料」



2020年
「テイクアウトグルメ」



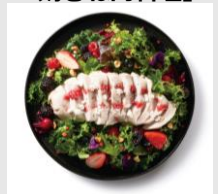
2019年
「タピオカ」



2018年
「鯖（さば）」



2017年
「鶏むね肉料理」



2016年
「パクチー料理」



2015年
「おにぎらず」



2014年
「ジビエ料理」

