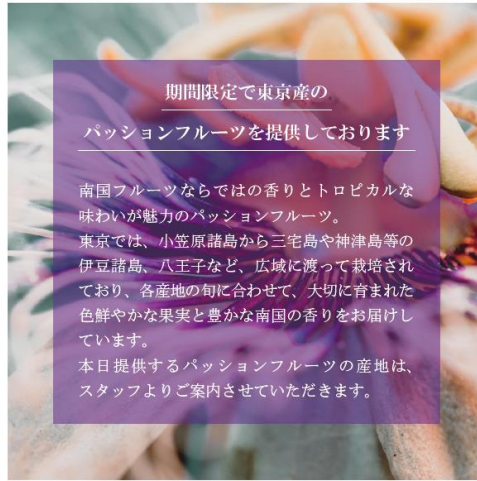


## 小笠原諸島産、三宅島産、神津島産、八王子産のパッションフルーツを 各産地の旬の季節に合わせてメニューに昇華

# 「東京産パッションフルーツ産地リレー式メニューフェア」開催！

実施期間：2024年6月4日（火）より順次開始

株式会社ぐるなび（本社：東京都千代田区、代表取締役社長：杉原章郎以下、ぐるなび）は公益財団法人東京都農林水産振興財団の委託を受け、東京産ブランド農産物を育成する事業の一環として、東京産パッションフルーツのブランド力向上を目的とした「東京産パッションフルーツ産地リレー式メニューフェア」を6月4日（火）より順次開催します。



「東京産パッションフルーツ産地リレー式メニューフェア」とは、東京都の小笠原村、神津島村、三宅村、八王子市の異なる産地のパッションフルーツを、各産地の旬の季節に合わせて、東京都内のレストラン3店舗にて提供するリレー形式のメニューフェアです。

### 【東京産パッションフルーツ産地リレー式メニューフェアの概要】

- タイトル：東京産パッションフルーツ産地リレー式メニューフェア
- 実施概要：小笠原村、三宅村、神津島村、八王子市産のパッションフルーツを使った、産地ごとのオリジナルメニュー提供
- 実施期間：小笠原諸島産パッションフルーツメニュー提供期間：6月4日（火）～6月8日（土）  
神津島産パッションフルーツメニュー提供期間：7月16日（火）～7月20日（土）  
三宅島産パッションフルーツメニュー提供期間：8月6日（火）～8月10日（土）  
八王子産パッションフルーツメニュー提供期間：9月1日（日）～9月5日（木）
- 開催店舗：Nœud. TOKYO（店舗情報：<https://noeud.tagaya.co.jp/>）  
Simplicité（店舗情報：<https://www.simplicite123.com/>）  
オトナノイザカヤ中戸川（店舗情報：<https://r.gnavi.co.jp/hkd9v0s40000/>）

※天候や流通等の事情により、実施期間は変更となる場合があります。

提供期間やメニューの詳細は各店舗へお問い合わせください。

## 【東京産パッションフルーツの特徴】

パッションフルーツは、南国を思わせる甘い香りとさわやかな酸味が特徴の夏のフルーツです。東京都は、沖縄県、鹿児島県に次いで3番目のパッションフルーツ産地。東京都では、小笠原諸島から三宅島や神津島等の伊豆諸島、八王子など、南北広域に渡って栽培されているため、春から秋までの長期間に渡り収穫が可能です。各地域の生産者により大切に育まれた色鮮やかな果実と豊かな南国の香りをぜひご堪能ください。



写真提供:東山農園（三宅島）

## 【小笠原パッションフルーツを使ったメニュー例】※メニューは時期によって変更の可能性があります。



### Nœud. TOKYO

### 01

#### 牡蠣とカリフラワー パッションフルーツのアクセント

〈コース内での提供〉

Lunch ¥12,100（2024年6月迄）

Dinner ¥18,150 ※消費税、サービス料込み

#### ■牡蠣とカリフラワー パッションフルーツのアクセント 概要

海を感じる牡蠣にカリフラワーのクリーミーなソース、ハーブの香りとともに、パッションフルーツの酸味を丸ごと感じられる前菜として仕上げました。海の香りと南国の香りが爽やかに香ります。

#### ■Nœud. TOKYO とは

「ミシュランガイド東京 2024」一つ星/グリーンスター

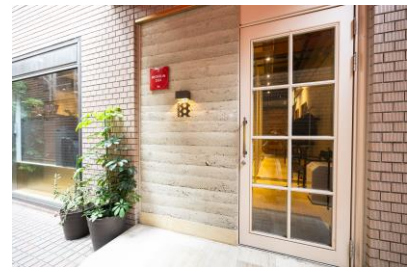
Nœudは、フランス語で、“つながり”。

食からはじまり、自然、社会、人の環を新しくつなぎ、循環させていく。

「美味しい」だけでなく、心と身体、そして環境に対するつながりを感じていただけるサステナブルレストランです。

#### ●住所

東京都千代田区平河町 2丁目 5-7 ヒルクレスト平河町 B1F  
（永田町駅9b出口 徒歩3分）





## Simplicité

02

## 小笠原パッションフルーツ

〈コース内での提供〉

Lunch ¥11,000（税込）

Dinner ¥23,100（税込） ※別途サービス料10%

## ■小笠原パッションフルーツ 概要

パッションフルーツに濃厚なカスタードクリームと柑橘のソルベを合わせています。ひと工夫を加えたパッションフルーツのザクザクとした食感とともに、南国の豊かな香りとバランスの良い酸味と甘み、深みのあるカスタードとのバランスをお楽しみいただけます。

## ■Simplicité とは

「ミシュランガイド東京 2024」一つ星

Simplicité（サンプリシテ）のコースは“魚”が中心です。

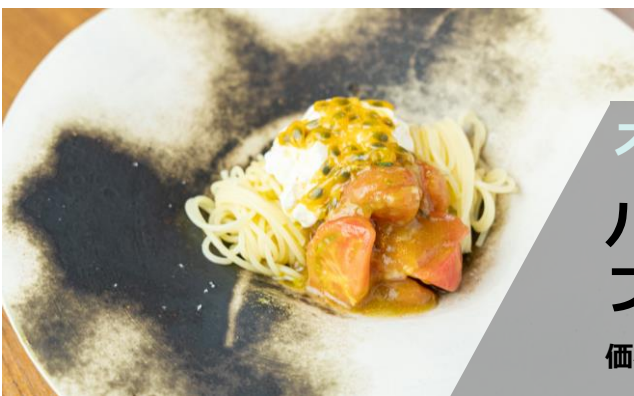
可能性を感じる素晴らしい食材にインスピレーションを受けた直感的な料理をお楽しみ頂けます。

## ●住所

東京都渋谷区猿楽町3-9 アヴェニューサイド代官山1 2F（代官山駅 徒歩7分）

※2024年7月7日より下記住所へ移転いたします。

東京都渋谷区恵比寿西2-17-13 SOPHIAS代官山 1F



## オトナノイザカヤ中戸川 03

パッションフルーツと  
フルーツトマトの冷製パスタ

価格：2,000円（税別）

## ■パッションフルーツとフルーツトマトの冷製パスタ 概要

フルーツトマトとパッションフルーツの組み合わせで、さっぱりした酸味と甘さが楽しめる冷製パスタです。こだわりのオリーブオイルとブッラータチーズのまろやかな味わいが、二つの食材をさらに引き立て、パッションの風味が広がる夏らしいひと皿です。

## ■オトナノイザカヤ中戸川 とは

「ミシュランガイド東京 2023」ビブグルマン

「ゲスト一人ひとりに好きな料理を組み合わせ楽しんでほしい」とシェフがこだわる旬の食材をアラカルトを中心に提供しております。

家庭的な和食と本格イタリアンをお楽しみください。

## ●住所

東京都渋谷区上原1-33-12 ちとせビル201



## 【令和6年度東京産ブランド農産物育成ステップアップ支援事業について】

「東京産パッションフルーツ産地リレー式メニューフェア」は、公益財団法人東京都農林水産振興財団が実施する令和6年度東京産ブランド農産物育成ステップアップ支援事業の一環で行います。

同事業は、東京都の試験研究機関で開発された新品種や新技術を用いて生産される農産物、あるいは地域特産農産物などを、生産者と消費者双方の期待に応える次代の東京産ブランド農産物に育成していくための取組です。

各農産物が持つ「認知度」、「品質」、「生産量」、「ストーリー」、「継続性」といったブランドとしての要素を高めていくため、都内生産者を核とした、研究から生産、販売等の各ステークホルダーの協働を促し、計画的かつ包括的・多層的な取組を支援しています。

## 【本メニューフェアの運営主体について】

1996年に飲食店情報サイト「ぐるなび（※）」を開設。詳細なメニュー情報等を事前に確認してから飲食店に行くという外食のスタイルを定着させました。現在「食でつなぐ。人を満たす。」という存在意義（PURPOSE）のもと、「飲食店DXのベストパートナー」としてさらなるサービスの拡充を図っています。（※）2023年10月に「楽天ぐるなび」へ名称変更

社名	株式会社ぐるなび Gurunavi, Inc.
設立年月日	1989年10月2日（会社設立） 2000年2月29日（株式会社ぐるなび発足）
所在地	東京都千代田区有楽町1-1-2 日比谷三井タワー11F
資本金	100百万円（2024年3月31日現在）
事業内容	パソコン・スマートフォン等による飲食店等の情報提供サービス、 飲食店等の経営に関わる各種業務支援サービスの提供その他関連する事業
従業員数	単体980名 連結1,059名（2024年3月31日現在）
URL	<a href="https://corporate.gnavi.co.jp/">https://corporate.gnavi.co.jp/</a>