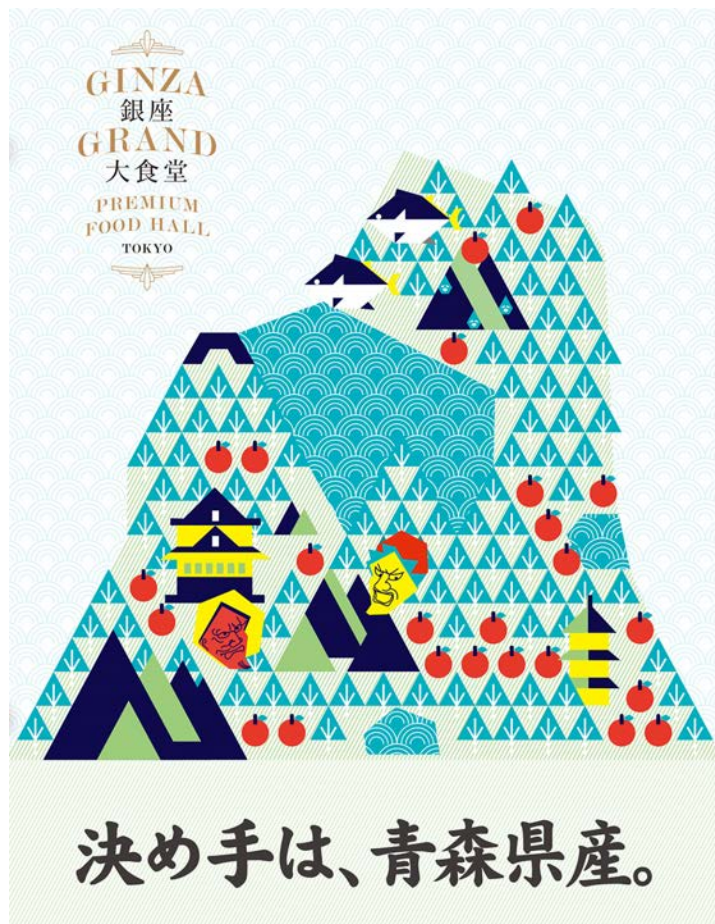


## 2018年3月1日（木）～3月31日（土） GINZA SIX 6F「銀座大食堂」にて青森の“美味しさ”を楽しめるフェアを開催！

国内外で活躍する料理人・山田チカラ氏監修による青森の食材を使用したメニューをはじめ、  
青森が誇る日本酒も勢揃い。

青森の豊かな自然が育んだ“美味しさ”を、是非、東京・銀座でお楽しみください！



青森県 × 銀座大食堂 2018.3.1-3.31

カフェ・カンパニー株式会社（所在地：東京都渋谷区 / 代表取締役社長：楠本修二郎）は、2018年3月1日（木）～3月31日（土）の1ヶ月間、東京都・銀座のランドマークのひとつ「GINZA SIX」6Fにあるプレミアムフードホール「銀座大食堂 - GINZA GRAND Premium Food Hall -」にて、青森の“美味しさ”をまるごと楽しめるフェアを開催いたします。独創的な創作料理が国内外で評判の料理人・山田チカラ氏が監修する青森県産食材をふんだんに使用したこの期間だけのスペシャルメニューをはじめ、青森が誇る日本酒も多数ラインアップいたします。

国立公園十和田湖をはじめ、八甲田山、岩木山、世界遺産の白神山地など、県土の65%を森林が占めるほどの豊かな自然。太平洋・日本海・津軽海峡・陸奥湾の4つの海。夏の風物詩である「祭り」に代表されるように、明るく元気いっぱい、そして、真摯な気質のあたたかな人々。そんな「青森」が作り出す、美味しさに満ちた食材を、東京・銀座で存分にお楽しみください！

「青森」の食材が、山田チカラ氏によって独創的な逸品に仕上がりました。



**十三湖しじみ、ベビーホタテ、  
青森シャモロックのパエリア**  
(2~3人前) ¥2,500

青森の海・湖・里の食材がたっぷり入った特製パエリア。お米は青森で一押し「青天の霹靂」を使用しています。



**春菊と大鰐温泉もやしの  
オリエンタルサラダ** ¥1,000

温泉熱と温泉水のみを用いた独特の栽培法で育つ幻の冬野菜「大鰐温泉もやし」と春菊を、クミン、コリアンダー、ガラムマサラなどの香辛料が効いたドレッシングで。



**長芋豆腐ハンバーグ**  
¥1,200

全国一の生産量を誇る高品質な青森の長芋を使用。ゆり根、むぎ海老、キクラゲ、豆腐とともに和風に仕上げた、口当たりなめらかなハンバーグです。



**黒にんにくのバーニャカウダ  
エスプーマ仕立て** ¥1,280

高温・高湿の一定環境で熟成させて糖度を上げた、まるでドライフルーツのような風味の黒にんにくのエスプーマを添えました。一味違うバーニャカウダを是非どうぞ。



**サンふじりんごのタルト**  
¥1,000

青森といえば忘れてはならない「りんご」。甘みと酸味のバランスがよくジューシーな「サンふじ」の味わいを存分に引き出したタルトです。

決め手は、  
青森県産。

※「銀座大食堂」内の「銀座モダンテラス」「築地バル with 魚力」にてお召し上がりいただけます。  
※価格は全て税別表記となります。また、別途サービス料10%を頂戴いたします。



### 山田 チカラ

「海大月ホテル ラヌール」にて斎藤元二郎氏に師事しキャリアをスタートさせる。イタリアン、和食などを経験し、23歳の時にスペインに渡り、バルセロナ市内に自分の店を開店。「El Bulli」のフェラン・アドリア氏の下で1年半修業。帰国後の2002年に「旬香亭グリルメルカド」料理長を経験。

2007年、創作料理「山田チカラ」を開店する傍ら、食文化プロデューサーとして様々な企業の料理を監修。

Photo by YOU

## 豊かな自然を誇る「青森」の水・米・酵母が育んだ日本酒も勢揃い。

「銀座大食堂」内の「銀座モダンテラス」「築地バル with 魚力」にて全種類、「のれん街」専門店7店舗では3種類の日本酒をご提供いたします。  
青森の食材を使ったお料理とも相性抜群な日本酒を是非お試しください！



※「銀座モダンテラス」「築地バル with 魚力」では、全種類をご提供いたします。  
※「のれん街」専門店7店舗では「じょっぱり 純米大吟醸 華想い」「陸奥八仙 特別純米」「桃川 ねぶた 淡麗純米」の3種をご提供いたします。  
※価格は 税別表記となります。また、別途サービス料10%を頂戴いたします。

### 陸奥

「陸奥八仙」「陸奥男山」を造る八戸酒造。現在、8代目庄三郎は青森県の地酒として県産の米と酵母にこだわり、仕込み水は八戸・蟹沢地区の名水を使用した、時代が求める環境と健康に配慮した安全で美味しい酒造りに挑戦しています



陸奥男山 超辛純米  
900

青森県産米「まっしぐら」を100%使用。  
和・洋・中を問わず、料理の味を引き立てる切れ味鋭い押しのある酒。



陸奥八仙 特別純米  
800

青森県産米「まっしぐら」を100%使用。  
フルーティで華やかな香りとフレッシュな味わい。



陸奥八仙 ISARIBI 特別純米  
900

青森県産米「華吹雪」を100%使用。  
種やかな香りと共に、広がる米の旨味、コク深さ。陸奥八仙銘柄では珍しい辛口酒。

### じょっぱり

じょっぱりとは、津軽弁で「意地っ張り」「頑固者」を意味する言葉。銘酒「じょっぱり」を造る六花酒造はいつでも美味しく楽しめる「旨味溢れる淡麗辛口」にたどり着きました。



じょっぱり  
純米大吟醸 華想い  
1,200

優雅な香りと米の旨味が感じられる純米大吟醸です。  
40%まで磨き抜かれた青森県産酒造好適米「華想い」を使用。



じょっぱり  
純米吟醸生もと 善鬼  
1,000

江戸時代から続く、生もと造りの、芳醇な味わいと奥深いキレのある喉越し。

### 桃川

“いい酒は朝が知っている”青森県おいらせ町の酒蔵。「平成29年全国新酒鑑評会 10年連続金賞受賞」「南部杜氏自醸清酒鑑評会 全国唯一 連続67回受賞」などの輝かしい成績をおさめています。



桃川 ねぶた 淡麗純米  
700

東北の代表的な祭り「ねぶた」を冠した、淡麗な味わいと喉越しを求めて造られた辛口の純米酒です。



桃川 大吟醸  
1,200

神秘的湖、十和田湖を源とする奥入瀬川水系の伏流水を使用した、寒冷な北国ならではのキメが細かくなめらかな口当たりが特徴。

### 駒泉

名馬「池月」を産した土地柄と、東八甲田山系のおだやかな雪解け水「高瀬川伏流水」のうまさから「駒泉」と。「ほんとうにうまい酒を飲みたい」「ほんとうにうまい酒を伝えたい」



駒泉 特別純米 作田  
800

特別契約栽培された青森県産米100%の旨み。軽さとコクが調和した酒で料理との相性が幅広い。

### 八鶴

協会10号酵母の発祥蔵とも言われる八鶴蔵。清冽な自然水と、津軽・南部の豊富な良質米を用いて南部流儀の伝統技法と五感で醸す手造りの「八戸のうまい酒」です。



八鶴 大吟醸  
1,200

山田錦精米歩合40%、深みのあるフルーティな味わいと上品な吟香。落ち着いた口当たりのやや辛口。

## 「青森」の名産品を、もっともっと楽しもう！

フェア実施期間中、「銀座大食堂」では、「青森名産相撲大会」と題したフライヤーを配布しております。

フライヤーに記載してある「遊び方」に沿って組み立てれば  
たちまち紙相撲の土俵が出来上がります。

お子様と一緒に楽しんでいただくのはもちろんのこと、お酒片手に仲間と勝負をしても盛り上がること間違いなし！

**紙相撲の遊び方**  
1.土俵の中央で力士同士を向かい合わせで組みます。  
2.人差し指で自分側の土俵をトントンと叩きます。  
3.力士が土俵の外に落ちたり、ひっくり返ったら負けです。  
※切線 ..... 切線 ..... 山形県  
山形県が育ちます。

白熱！

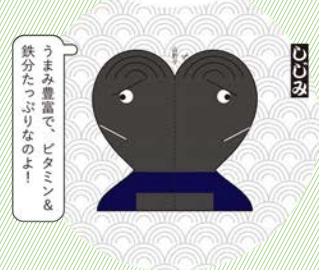
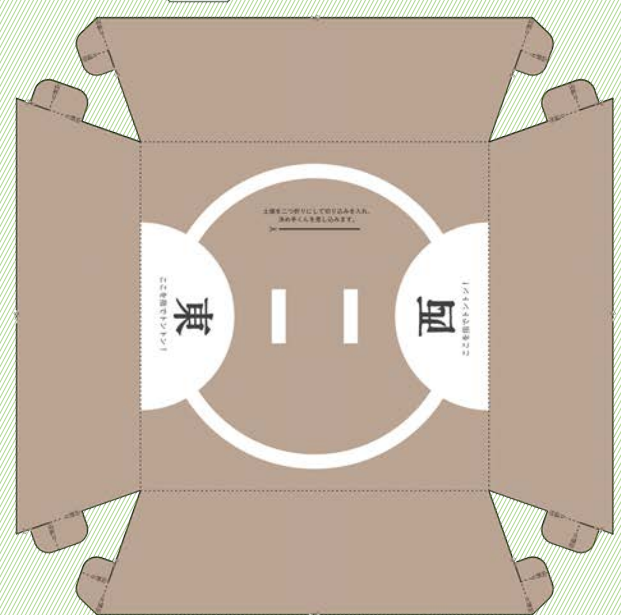
# 青森名産相撲大会

藩閥御礼

青森自慢の名産品が集結！切り取ってお楽しみください。



決め手は、**青森県産。**



※「青森名産相撲大会」フライヤーは数に限りがございますので、ご了承ください

「青森県 × 銀座大食堂」フェア 実施概要

■ 実施期間

2018年3月1日（木）～3月31日（土）

■ 実施店舗

銀座大食堂 - GINZA GRAND Premium Food Hall -  
[www.ginzagrand.jp](http://www.ginzagrand.jp)

鮨・鰻・鉄板焼き・地鶏料理・すき焼き・創作中華・海鮮料理などが楽しめる選りすぐりの7つの銘店が軒を連ねる「のれん街」。各銘店の酒の肴やおつまみをお酒片手にワイワイ楽しめる「築地バルwith魚力」。新感覚の洋食メニューに加えて各銘店の定食・丼・御膳などが楽しめ、銀座の街を見下ろす40mのロングテラスも備えたレストランゾーン「銀座モダンテラス」。世界最高レベルのあらゆる「お茶」を楽しむことができるティーサロン「LUVOND TEA SALON」。330坪の大ホールにそれら全10店舗が集結した、カフェ・カンパニー株式会社プロデュースによる、プレミアムフードホールです。

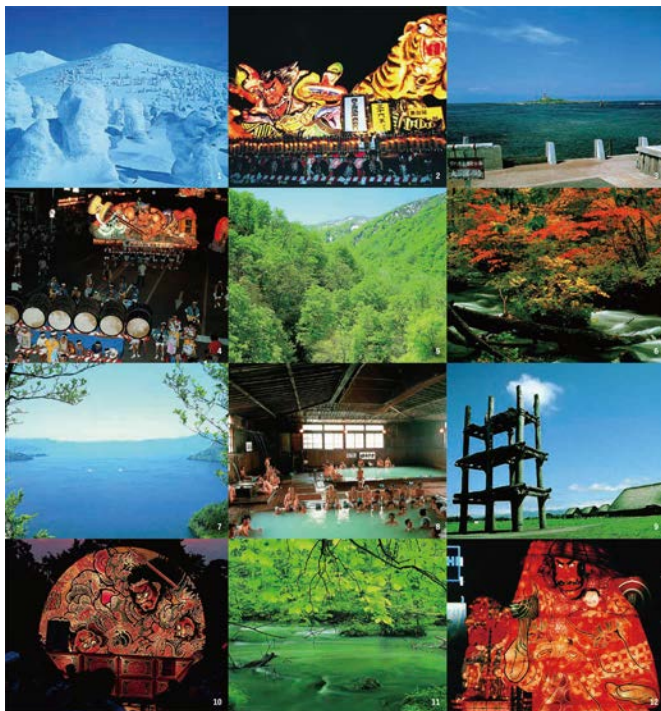
▼全メニューのご提供

「銀座モダンテラス」「築地バル with 魚力」

▼一部メニューのご提供

専門店（のれん街7店舗）では、日本酒メニュー（一部）のご提供をいたします。

※「LUVOND TEA SALON」でのご提供はございません。



銀座大食堂 店舗概要

- 店舗名 : 銀座大食堂（ぎんざだいしょくどう） - GINZA GRAND Premium Food Hall -
- 所在地 : 東京都中央区銀座6-10-1 GINZA SIX 6F
- 電話番号 : 0570-001-432
- 開業 : 2017年4月20日
- URL : [www.ginzagrand.jp](http://www.ginzagrand.jp)
- 坪数 : 約328坪（店内） + 約38坪（テラス）
- 席数 : 約380席（内テラス約70席）  
専門店 約10席（1店舗） × 7店舗 / 築地バル with 魚力 約70席 / 銀座モダンテラス 約170席 / テラス 約70席



カフェ・カンパニー株式会社 会社概要

- 会社名 : カフェ・カンパニー株式会社
- 代表者 : 代表取締役社長 楠本修二郎
- 所在地 : 東京都渋谷区神宮前5-27-8 LOS GATOS 2・3F
- 電話番号 : 03-5778-0477
- 設立 : 2001年6月
- URL : [www.cafecompany.co.jp](http://www.cafecompany.co.jp)
- 事業内容 : 飲食店舗の企画運営事業、地域コミュニティ事業、海外店舗企画運営事業



< 本件に関する取材・お問い合わせ >

【青森県 / 食材に関して】青森県総合販売戦略課

[hanbai@pref.aomori.lg.jp](mailto:hanbai@pref.aomori.lg.jp)

Tel 017-734-9571 / Fax 017-734-8158

【店舗 / メニューに関して】カフェ・カンパニー株式会社

PR担当：加藤 菜緒 [nkato@cafecompany.co.jp](mailto:nkato@cafecompany.co.jp)

Tel 03-5778-0477 (080-4348-3999) / Fax 03-5778-0478