

トランジットジェネラルオフィスが魅惑の夏果実をお届け。  
食の専門誌「料理王国」とタッグを組んだ、アメリカ産ブルーベリーフェアを  
2023年7月21日(金曜)～8月20日(日曜)の期間限定で開催決定。

 **TRANSIT**  
GENERAL OFFICE INC.

**料理王国**  
CUISINE KINGDOM



株式会社トランジットジェネラルオフィス(本社:東京都渋谷区 代表:中村貞裕)は、食の専門誌「料理王国」とタッグを組み、〈THE THEATRE TABLE〉〈XIRINGUITO Escribà〉〈RIVERSIDE CLUB〉〈THE GATEHOUSE〉〈ERUTAN RESTAURANT/BAR〉5店舗にて、甘酸っぱい魅惑の夏果実「アメリカ産ブルーベリー」を使用したフェアを7月21日(金曜)より開始。“食”のコンテンツを創る2社が、この夏新たな提案を行います。

今が旬のアメリカ産ブルーベリーは、甘くてジューシー、プチとした食感が特徴的。抗酸化物質、ビタミン、ミネラル、食物繊維を摂ることができ、ポリフェノールの一種「アントシアニン」を含むスーパーフードです。低カロリーかつ脂質分もほぼゼロなブルーベリーは、健康分野で研究が進んでいる注目のフルーツ。

カジュアルイタリアンダイニング〈THE THEATRE TABLE〉は、オレンジやラズベリーなどの果実にブルーベリーシロップと白ワインを合わせた“フルティフルブルーベリーサンテリア”の清涼感溢れるドリンクをご用意。

シーフードレストラン〈XIRINGUITO Escribà〉からは、最初から最後までブルーベリーを堪能できる“ブルーベリーパフェ”を。レモンで酸味を加えたカスタードクリームと、フロマージュブランを使用したコクのあるクリームの2種類をお楽しみいただけます。

黒酢とバルサミコの酸味、ブルーベリーの甘酢あんを豚肉に絡ませた“ベリーベリー酢豚”は、オールデイラウンジ〈RIVERSIDE CLUB〉でご提供。ブルーベリーを使用し素材の味を際立たせる、新たな挑戦をお見せします。

名古屋の大型レストラン〈THE GATEHOUSE〉からは、ブルーベリーをたっぷりのせた“赤紫蘇が香るこぼれブルーベリーのタルト”が登場。花穂紫蘇の爽やかな香りがアクセントに。

京都河原町の〈ERUTAN RESTAURANT/BAR〉では、ストレスフリーな鶏の平飼卵を使用したふわふわ食感なシフォンケーキに、濃厚なブルーベリーソースをかけた“WABISUKE平飼卵のシフォンケーキ ブルーベリーソース”をお召し上がりいただけます。

さらに、ブルーベリー本来の甘さと旨味を凝縮させたドリンクメニューも各店から展開。

トランジットジェネラルオフィスが趣向を凝らして作り上げたフェアメニュー。  
アメリカ産ブルーベリーの多様な可能性をお楽しみください。

オフィシャル素材は、下記リンクよりダウンロードして頂けます

<https://onl.bz/ZY6rDF7>

<取材に関するお問い合わせ>

TRANSIT GENERAL OFFICE PR 雲類鷲(うるわし)

E-mail : uruwashi-natsumi@transit-web.com

TEL : 080-4749-5216

## アメリカ産ブルーベリー



夏が旬のアメリカ産ブルーベリーは、甘くてジューシー、プチとした食感が特徴的。抗酸化物質、ビタミン、ミネラル、食物繊維を摂ることができ、ポリフェノール的一种「アントシアニン」を含むスーパーフードです。低カロリーかつ脂質分もほぼゼロなど、健康面でのメリットが多いフルーツ。さらに、心臓血管の健康、脳の健康、運動、インスリン反応、消化管の健康といった分野で研究が進んでいます。

## USハイブッシュブルーベリー協会



米国農務省監督の下、農業研究振興を目的に2000年に設立された独立団体。万端で様々な健康効果をもつブルーベリーの魅力をさらに多くの方に知っていただき、その独特の美味しさを広めるべく、国内外で活動しています。

<https://japan.blueberry.org/>

## フェアメニュー

### 〈THE THEATRE TABLE〉



#### フルーティフルブルーベリーサンテリア 1,000円(税込み)

オレンジやラズベリーなどの果実にブルーベリーシロップと白ワインを合わせたオリジナルサンテリア。ブルーベリーの花言葉“実りある人生”からフルーティフルと名付けました。



#### ヴァージンブルーベリーモヒート(ノンアル) 1,000円(税込み)

キューバ発祥とされるモヒートの本来の風味をラム抜きでも楽しめるノンアルコールモヒートに。ブルーベリーの風味とミントの清々しい香りが吹き抜ける、暑い夏にぴったりの清涼感溢れる1杯です。

### 〈XIRINGUITO Escribà〉



#### ブルーベリーパフェ 1,300円(税込み)

最初から最後までブルーベリーを堪能できるパフェ。レモンで酸味を加えたカスタードクリームと、フロマージュブランを使ったココのあるクリームの2種類をお楽しみいただけます。

※平日限定/数量限定



#### ブルーベリーとグレープフルーツのスカッシュ 780円(税込み)

ブルーベリーとグレープフルーツの果肉がたっぷり入った、食感も楽しめるさっぱりとしたドリンク。

※平日限定/数量限定

## フェアメニュー

### 〈RIVERSIDE CLUB〉



#### ベリーベリー酢豚 1,200円(税込み)

旨味を閉じ込めてカリッと揚げたジューシーな豚肩ロースに、黒酢とパルサミコの酸味、ブルーベリーの甘酢あんを絡ませました。粗めの黒胡椒を効かせて、ワインにも合う一皿に仕上げました。



#### スパイシーブルーベリーソーダ 750円(税込み)

ブルーベリー果汁に桃とバニラの風味、スパイスをプラスした大人のブルーベリードリンク。これからの季節にぴったりな爽やかなソーダ割り。

### 〈THE GATEHOUSE〉



#### 赤紫蘇が香るこぼれブルーベリーのタルト 800円(税込み)

アーモンド生地のタルト台に、赤紫蘇とブルーベリーのクリームを流し、カスタードサワークリームを絞りました。ブルーベリーをたっぷりとのせたタルトは、花穂紫蘇の爽やかな香りがアクセントです。



#### アイスブルーベリーラテ 900円(税込み)

アメリカ産ブルーベリーをアイスカフェラテと合わせました。ブルーベリーの爽やかな甘さとエスプレッソのビターさの意外な組み合わせをお楽しみください。

### 〈ERUTAN RESTAURANT/BAR〉



#### WABISUKE平飼い卵のシフォンケーキブルーベリーソース 4,980円(税込み) (サマーアフタヌーンティー 季節フルーツのデザートワゴン内)

ストレスフリーな鶏の平飼い卵を使用したふわふわ食感なシフォンケーキに、濃厚なブルーベリーソースをかけた贅沢な一品。



#### ブルーベリースムージー 880円(税込み)

ブルーベリー、ヨーグルト、クリームチーズなどを豆乳と混ぜ合わせた、夏にぴったりのさっぱりとした飲みやすいスムージー。

料理王国

# 料理王国

CUISINE KINGDOM

1994年の創刊以来一貫して文化としての「食」を見つめ、料理人が真に求める情報をいち早く伝える情報誌として20年以上、コンテンツを作り続けてきた料理王国。  
世界中の「食」のプロ、数多くのジャーナリストとのネットワークを持つ料理王国だからこそできる「食」のプロデュースを行います。  
<https://cuisine-kingdom.com/>

レストランデータ



名称 THE THEATRE TABLE(シアターテーブル)  
住所 東京都渋谷区渋谷2丁目21-1 渋谷ヒカリエ11F  
電話番号 03-3486-8411  
Instagram [https://www.instagram.com/the\\_theatre\\_table/](https://www.instagram.com/the_theatre_table/)



名称 XIRINGUITO Escribà(チリングイト エスクリバ)  
住所 東京都渋谷区渋谷3丁目21-3 渋谷ストリーム3F  
電話番号 03-5468-6300  
Instagram [https://www.instagram.com/escriba\\_japan/](https://www.instagram.com/escriba_japan/)



名称 RIVERSIDE CLUB(リバーサイド クラブ)  
住所 東京都目黒区青葉台3丁目18-3 THE WORKS1F  
電話番号 03-6416-4646  
Instagram [https://www.instagram.com/riversideclub\\_nakameguro/](https://www.instagram.com/riversideclub_nakameguro/)



名称 THE GATEHOUSE(ゲートハウス)  
住所 愛知県名古屋市市中区名駅1丁目1-3  
名古屋JRゲートタワーホテル15F  
電話番号 052-581-4600  
Instagram [https://www.instagram.com/the\\_gatehouse/](https://www.instagram.com/the_gatehouse/)



名称 ERUTAN RESTAURANT/BAR(エルタン レストラン/バー)  
住所 京都府京都市下京区河原町通四条下ル2丁目稲荷318-6  
GOOD NATURE STATION1F  
電話番号 075-352-3714  
Instagram [https://www.instagram.com/erutan\\_kyoto/](https://www.instagram.com/erutan_kyoto/)