

KIHACHI

2014年12月4日
アイビー株式会社

“但馬 松葉がに” や
和牛のオリンピックで受賞歴をもつ“上田畜産 但馬牛” など
兵庫県・豊岡市の食材を使ったキハチ料理が楽しめる限定イベント

「Fun to Share! ～ 豊岡×KIHACHI ～」

2015年1月21日（水）、22日（木）開催

アイビー株式会社（本社：東京都渋谷区、代表取締役社長：角田良太）は、キハチ 青山本店で、“毎月1つのテーマの元、いつもとはちょっと違う遊び心満載の料理をシェフが用意する”「Fun to Share!」を定期開催しています。第13回目となる2015年1月は兵庫県豊岡市とコラボレーションした「Fun to Share! ～ 豊岡×KIHACHI ～」を開催します。



兵庫県北東部に位置する豊岡市は、海と山に囲まれ、豊かな自然環境が美しい、日本で唯一野生のコウノトリが暮らす街です。底引き網による松葉がに、但馬牛、“コウノトリ育む農法”で育てられたお米や野菜、フルーツなど、食材の宝庫です。

11月の松葉がにの解禁にあわせ、シェフ石川が豊岡を訪れ、生産者の方々の熱い想いに出会いました。確かな技術、良い素材があるのになかなか沢山の人の見てもらうチャンスが少ない豊岡の食材を、キハチならではのジャンルにとらわれない自由な発想で、新たな顔を見せることで良さを発見して欲しい、そんな想いが生まれました。

「Fun to Share! ～ 豊岡×KIHACHI ～」では、“美しくてカッコイイ、新しい豊岡”をテーマに、シェフ石川が選りすぐった5つの食材を中心にご用意しました。当日は、豊岡に旅したような気分が味わえる、いつもとはちょっと趣向をかえて開催します。

【シェフ石川が選んだ5つの食材】

1. 水揚げ日本一「但馬 松葉がに」
2. “和牛のオリンピック”で数々の受賞歴「上田畜産 但馬牛」
3. 食味分析鑑定コンクールにて特別優秀賞「青山ユメファーム コウノトリ育むお米」
4. 神鍋高原の湧水で300年近い歴史「北村わさび」
5. コウノトリ舞う豊かな土壌で丹精込めた有機農法「廣井農園 糖度の高い冬野菜とフルーツ」

開催概要

- 開催名 : 「Fun to Share! ～豊岡×KIHACHI～」
開催日時 : 2015年1月21日(水)、22日(木) 19:00～21:30 (受付 18:30～)
定員 : 各回先着40名様(定員になり次第、受付終了)
参加費 : 9,720円(料理、フリーワイン、サービス料・消費税込み)
※豊岡の食材など詳細は、下記をご覧ください。
開催店舗 : キハチ 青山本店2階
お申込方法 : WEBまたは電話予約 <http://bit.ly/1CxCKyZ>
※お申し込みは、定員になり次第、終了致します。

<シェフ石川が選んだ5つの食材>

1. 水揚げ日本一「但馬 松葉がに」

“松葉がに”の漁期は、11月6日に解禁を迎え、翌年の3月20日までと決められています。底引き網で獲る“松葉がに”は、但馬の冬の味覚として楽しまれています。

2. “和牛のオリンピック”で数々の受賞歴「上田畜産 但馬牛」

すべての黒毛和牛は但馬に続くといわれる但馬牛。繁殖から肥育まで一貫した飼育方法で、口の中で溶けるような上品であっさりとした脂質が特徴です。

3. 食味分析鑑定コンクールにて特別優秀賞「青山ユメファーム コウノトリ育むお米」

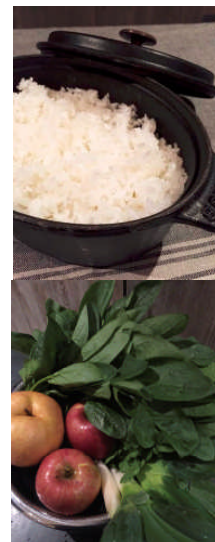
神鍋高原の麓で、「コウノトリ育む農法」による稲作をしている青山直也さんの無農薬のお米です。

4. 神鍋高原の湧水で300年近い歴史「北村わさび」

今ではほとんど残っていない「ダルマ種」を自家採種し、湧き水に合ったこの土地にしかない“わさび”作りにこだわっています。

5. コウノトリ舞う豊かな土壌で丹精込めた有機農法「廣井農園 糖度の高い冬野菜とフルーツ」

「種は小さく、果肉は大きく、しかも美味しいもの」をモットーに様々な野菜を作っています。出来上がった野菜や果実の糖度が高い農産物づくりを目指している農園です。



<豊岡市とは>

～コウノトリ悠然と舞うふるさと TOYOOKA～

兵庫県北東部に位置する豊岡市は、海と山に囲まれ、豊かな自然環境が美しい、日本で唯一野生のコウノトリが暮らす街です。底引き網による松葉がにをはじめとする日本海の恵みは勿論ですが、美味しいお米と多様な生きものを同時に育み、コウノトリも住める豊かな環境づくりを目指す取り組みである「コウノトリ育む 農法」が近年注目をされています。そして、ミシュラン・グリーンガイド・ジャポンで2つ星を獲得した、歴史と文学、浴衣を着て巡る外湯の街「城崎温泉」のほか、近畿最古の芝居小屋である豊岡市指定文化財「出石 永楽館」などの情緒溢れる観光スポットに加え、千年の伝統を持つ日本最大のカバンの生産地「豊岡鞆」と言った、職人技が光るモノ作りの街でもあります。

【豊岡市の位置】



店舗概要

- 店舗名 : キハチ 青山本店
■住所 : 東京都港区北青山2-1-19
■TEL : 03-5785-3641
■営業時間 : 1F ランチ 11:30～14:30 (ラストオーダー)
ティータイム 14:30～17:00 (ラストオーダー) 17:30 (クローズ)
ディナー 18:00～21:30 (ラストオーダー) 23:00 (クローズ)
※日・祝のみ 18:00～20:30 (ラストオーダー) 22:00 (クローズ)
2F ランチ 11:30～14:30 (ラストオーダー) 16:00 (クローズ)
ディナー 18:00～21:00 (ラストオーダー) 23:00 (クローズ)
※日・祝のみ 18:00～20:00 (ラストオーダー) 22:00 (クローズ)
■定休日 : 年末年始
■その他 : HP <http://www.kihachi.jp> Facebook <http://www.facebook.com/KIHACHI.jp>

ご取材など、この件に関するお問い合わせは下記までご連絡ください

アイビー株式会社 プレス担当

〒151-8575 東京都渋谷区千駄ヶ谷2-11-1

TEL 03-5412-1882 / FAX 03-5411-3006