

KIHACHI

2015年12月2日
株式会社サザビーリーグ

熊谷喜八、石川泰史、小林洋司 KIHACHI の3人のシェフがタッグを組んだ
アミューズからデザートまで、お米を使ったフルコースが楽しめる
「コウノトリ育むお米」を主役にした KIHACHI の米料理
豊岡 × KIHACHI

青山本店 1月19日(火)、20日(水)、名古屋 JR セントラルタワーズ 1月21日(木) 開催

株式会社サザビーリーグ（本社：東京都渋谷区、代表取締役社長：森正督）が運営するキハチでは、青山本店と名古屋 JR セントラルタワーズの2店舗で、兵庫県豊岡市とのコラボレーションによるイベント、『「コウノトリ育むお米」を主役にした KIHACHI の米料理 豊岡 × KIHACHI 』を開催します。



豊岡市は、兵庫県北東部に位置し、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ガニをはじめとする日本海の恵みはもちろん、美味しい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もある「コウノトリ育む農法」でも近年注目をされています。2015年11月に、熊谷喜八とともに、KIHACHIの次世代を担う青山本店シェフ石川泰史、名古屋 JR セントラルタワーズシェフ 小林洋司が、豊岡市を訪れ、産地を巡り、“コウノトリ育むお米”、“赤米”、“但馬 松葉ガニ”、“北村わさび”の4つの食材に出会いました。本イベントでは、豊かな豊岡を代表する無農薬“コウノトリ育むお米”を主役に、熊谷喜八、石川泰史、小林洋司の3人がタッグを組み、出会った食材とともに、アミューズからデザートまで、全品に米を使った“お米のフルコース”が楽しめます。ジャンルにとらわれず、自由な発想で食材の美味しさを引き出す KIHACHI ならではの試みです。料理を通して、生産者の想いを届ける、新年を飾る3日間です。

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。

株式会社サザビーリーグ アイビーカンパニー 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

開催概要

- 開催名：「コウノトリ育むお米」を主役にした KIHACHI の米料理 豊岡 × KIHACHI
- 開催店舗：キハチ 青山本店、キハチ 名古屋 JR セントラルタワーズ
- 開催日時：青山本店 ①1月19日(火) ②1月20日(水) 19:00～21:30 (18:30 受付)
名古屋 JR セントラルタワーズ ③1月21日(木) 19:00～21:30 (18:30 受付)
- 定員：各回限定40名様 着席
- 価格：お一人様 10,800円(税・サービス料込、料理・フリーワイン)
- 予約方法：電話またはWEB予約
青山本店 <http://bit.ly/1QitWCm> 名古屋 JR セントラルタワーズ <http://bit.ly/1yIp11K>

< キハチのシェフ3人で作った「豊岡 × KIHACHI」スペシャルメニュー >

～松葉ガニを味わうアミューズ～

蟹ご飯包み昆布べひらめの薄切り 梅肉ソース
松葉ガニとりんごのカクテル レモン・オリーブ風味
from KUMAGAI

～前菜1～

サーモンの燻製とお米のベネディクト風 コウノトリの誕生
from ISHIKAWA

～前菜2～

フォワグラのポワレ 鴨肉とお米のガレット
from KOBAYASHI

～前菜3～

じっくり蒸し上げた熱々のスープ 但馬牛とコウノトリ育むお米のケネル入り
from KUMAGAI

～魚料理～

鮮魚の内子海苔蒸し セコガニとコウノトリ育むお米のリゾット 柚子風味
from ISHIKAWA

～肉料理～

赤身を使った牛カツ 300年近い歴史の北村わさびと米粉ソース
from KOBAYASHI

～デザート～

赤米と栗のアイスクリーム
from KUMAGAI
赤米、いちご、日本酒のフラッペ、黒蜜寒天のクープ、ココナッツ風味米クリームソース
from KOBAYASHI
コウノトリ育むお米のオムライス オレンジ風味
from ISHIKAWA

店舗概要

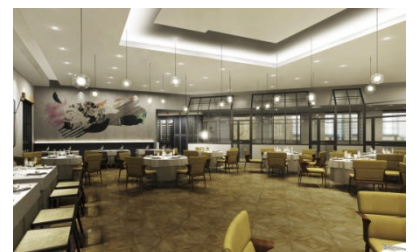
- 店舗名：キハチ 青山本店
- 住所：東京都港区北青山 2-1-19
- 電話番号：03-5785-3641
- 営業時間：

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)



- 店舗名：キハチ 名古屋 JR セントラルタワーズ ※ 11月20日リニューアルオープン
- 住所：愛知県名古屋市中村区名駅 1-1-4 JR セントラルタワーズ 12階
- 電話番号：052-533-0707
- 営業時間：

ランチ 11:00～14:30 (ラストオーダー) 16:00 (クローズ)
ディナー 17:30～21:30 (ラストオーダー) 23:00 (クローズ)
※ 日・祝のみ ランチ 11:00～15:00 (ラストオーダー) 16:30 (クローズ)



■ その他：HP <http://www.kihachi.jp> / Facebook <http://www.facebook.com/KIHACHI.jp>

キハチのシェフが見つけた4つの豊岡食材



食味分析鑑定コンクールにて特別優秀賞「ユメファーム コウノトリ育むお米」

神鍋高原の麓、青山直也さんの田んぼに初めてコウノトリが舞い降りた時、コンクールで賞を頂いたそうです。そんなコウノトリも応援している、豊かな田んぼからの恵みがこのお米です。

女性本来の美を引き出す「人、自然にやさしいお店 moko 赤米」

赤米には、ポリフェノールの1種であるタンニン（カテキン）が含まれています。タンニンには、抗酸化作用・老化抑制作用・抗菌作用・消臭作用があると言われています。女性の生産者である野世英子さんならではの”美”を期待できる無農薬の古代米です。

水揚げ日本一「但馬 松葉ガニ」

底引き網で獲る成長した雄の松葉ガニは、但馬の冬の味覚です。腹に卵を抱えた雌ガニはセコガニと呼ばれ、雄ガニと一緒に水揚げされます。繊細な身、濃厚なカニ味噌、まったりした内子、そして歯ごたえが絶妙な外子は、雄ガニにはない味わいです。

神鍋高原の湧水で300年近い歴史「北村わさび」

希少性の高い「ダルマ種」を50年ほど自家採種し、湧き水に合ったこの土地にしかない唯一無二のわさび。自ら種を蒔き育てた幼苗を1本1本わさび田に移植する、湧き水を使って自給することにこだわった伝統農法を守り続けています。

※天候・仕入れの状況により食材が変わる場合がございます。あらかじめご了承ください。

KIHACHI 3人のシェフ プロフィール



熊谷喜八 KIHACHI 創業者

フランス料理をベースに、からだに安全で美味しいものにこだわった、ジャンルにとらわれない日本発の洋食として KIHACHI 流無国籍料理を生み出す。かつて有機野菜という言葉が定着していなかった時代、日本全国の生産者を支援するためのマーケットをレストラン地階に作り、産直食材の販売を行うなど、日本全国の生産者を支援する取り組みにも余念がなかった。現在も、料理人としてお客様の口に入るものには絶対的な責任を持ちたい、という姿勢を変える事なく、“食を通して日本を元気に”全国の産地を訪問し続けている。



石川泰史 青山本店 シェフ

高校卒業後、社会勉強のため上京。19歳で KIHACHI に入店。2013年より「KIHACHI 青山本店」料理長に就任。熊谷喜八が信頼を寄せるシェフ。1つのテーマを元に、いつもとはちょっと違う遊び心満載の料理を提案するイベントも毎月開催。テーマにあわせた様々な料理提案に定評がある。



小林洋司 名古屋 JRセントラルタワーズ シェフ

フランス料理店を経て、岐阜のホテルで研鑽を積み、KIHACHI の本に感銘を受け、2001年、「KIHACHI 名古屋 JR セントラルタワーズ」に入店し、2007年より料理長に就任。釣り好きで、釣った魚で料理を作るのが趣味。魚介にも詳しく、素材感溢れる料理を得意としている。