

**丸の内期間限定！旬の紅ズワイガニなど鳥取食材が食べられる  
「鳥取のとおき！“ごっつお”ウェルカニランチ」開催**

**期間：2016年2月24日(水)～3月2日(水)**

**於：丸ビル1階 Marunouchi Café × WIRED CAFE**



「食のみやこ」鳥取県は、2月24日(水)～3月2日(水)、三菱地所が丸の内にて推進する「食育丸の内(※)」プロジェクトとのコラボレーションで「鳥取のとおき！“ごっつお”ウェルカニランチ」を開催します。期間中には、紅ズワイガニや大山ブロッコリーきらきらみどりなど、鳥取県の食材が堪能できる特別なランチメニューが、丸ビル1階Marunouchi Café × WIRED CAFEにて楽しめます。

本イベントでは、「丸の内シェフズクラブ(※)」の和食、イタリアン、中華の有名店で腕を振るう一流シェフ3名が、食材の宝庫である「食のみやこ」鳥取県を訪問し、食材を選定。シェフ自身が、生産者との交流を持つことで食材の特徴を深く理解し、旨味を最大限引き出せるメニューを考案しました。特に、蟹取県こと蟹の漁獲量日本一をほこる鳥取県の「紅ズワイガニ」は全ランチメニューに使用されており、目玉食材の一つです。

また、連動企画として、同シェフの店舗にて漁獲期間が3月までと迫る「冬の味覚の王様」松葉がにや、鳥取和牛など、さらに多くの鳥取食材を使用した『シェフのレストランで楽しむ 鳥取のとおき！“ごっつお”SPECIAL MENU』を同時開催します。

※「食育丸の内」プロジェクトとは <[www.shokumaru.jp](http://www.shokumaru.jp)>

“食”は、生産者、シェフ、そして消費者の意識によって支えられており、健康で楽しい生き方の基礎である」という考え方のもと、数多くの飲食店が集積する丸の内において、三菱地所が推進する「安心・安全」「東京と地方」「環境共生」など、「都市における食のあり方」に関する問題に正面から取り組むプロジェクト。

※「丸の内シェフズクラブ」とは

三菱地所のコーディネートで2009年に発足。丸の内エリアに店舗を構えるレストランのシェフたちを中心に食に関する意識・技術の向上、生産者・消費者・シェフをつなぐ場の提供など、食に関するあらゆることに取り組む。“食”に関する様々な舞台で幅広く活躍されている服部幸應氏を会長に、様々なジャンルの26名のシェフらが参加。

## ■「鳥取のっておき!“ごつつお”ウェルカニランチ」メニュー一覧

### 1.「紅ズワイガニたっぷり!まるごと鳥取丼」

杉山 衛 氏 <銀座寿司幸本店(丸ビル35F)主人>

紅ズワイガニ、寒鱈、大山(だいせん)ブロッコリーきらきらみどり、京谷さんちの人参、ねばりっこ、ベニズワイガニのおぼろを贅沢にトッピングしたちらし寿司。鳥取の海と山の幸が丼で出会う「食のみやこ」鳥取県を象徴する逸品です。

<使用している鳥取県産食材>

紅ズワイガニ、寒鱈、大山ブロッコリーきらきらみどり、京谷さんちの人参、ねばりっこ



<杉山 衛(すぎやま まもる)氏プロフィール>

1885年創業の歴史を持つ銀座寿司幸本店 四代目主人。江戸・東京スタイルにこだわった仕事を続けている。18歳で料理の道に入り、昼は大学、夜は店で働き始める。28歳で支店を任せられ、33歳で本店の主人となる。近年はワインの導入等、飲み物と寿司のマリアージュについて研究するなど、常に新しい試みにもチャレンジしている。

### 2.「あま〜い白ネギのラグーと紅ズワイガニのスパゲッティ」

ステファノ ダル モーロ 氏

<アンティカ オステリア デル ポンテ(丸ビル36F)総料理長>

白ネギはしゃきとした食感を残しながらラグーに煮詰めて甘味を引き出し、紅ズワイガニはガーリックオイルでシンプルに炒めて、スパゲッティと合わせました。タイムの香りがアクセントになっています。

<使用している鳥取県産食材>

ベニ紅ズワイガニ、白ネギ



<ステファノ ダル モーロ氏プロフィール>

ベネチアサミットで料理を作ったイタリアンシェフの巨匠エトーレ・アルツェッタ氏の下で修行後、パリのレストラン・カルパッチョの総料理長アンジェロ・バラクッキー氏に師事。三ツ星に輝く数々の名店で経験を積み、クラシックかつモダンなイタリアンの世界を築き現在に至る。

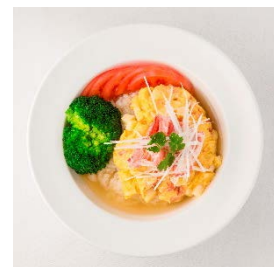
### 3.「紅ズワイガニのふわふわかに玉丼 ~シェフ秘伝上湯風~」

袁家寶 氏 <家全七福酒家 SEVENTH SON RESTAURANT丸ビル店(丸ビル36F)総料理長>

ふんわりカニ玉と対照的なシャキシャキとした鳥取オリジナル品種の長いも、ねばりっこの食感。その2つを包んで軽やかにまとめるのが、家全七福酒家自慢のスープ「上湯(シャンタン)」です。大山ブロッコリーきらきらみどりと白ネギを添えて。

<使用している鳥取県産食材>

紅ズワイガニ、ねばりっこ、大山ブロッコリーきらきらみどり、白ネギ



<袁家寶(えん かほ)氏プロフィール>

16歳で福臨門酒家に入店し、料理人として修業を始める。大阪、名古屋、東京店で研鑽を積み、2005年に銀座店料理長、2007年に総料理長に就任。2015年に「福臨門」から「家全七福」に屋号を変更するも、福臨門からの料理の技法と伝統を守りつつ、広東料理の発展に日々挑んでいる。日本の家全七福酒家の全店舗を統括している。

## ■「鳥取のっておき!“ごつつお”ウェルカニランチ」開催概要

開催日時 : 2月24日(水)~3月2日(水) 11:00~16:00(平日)/10:00~17:00(土日祝)

開催場所 : 丸ビル1階Marunouchi Café × WIRED CAFE

価格 : 1,200円(税抜)

※サラダ、ドリンク付き(土日のドリンクは+190円(税抜)にて提供)

※各メニューなくなり次第終了

主催 : 鳥取県、三菱地所株式会社

後援 : FOOD ACTION NIPPON推進本部



■【連動企画】シェフのレストランで楽しむ 鳥取のとおき!“ごっつお”SPECIAL MENU

「鳥取のとおき!“ごっつお”ウェルカニランチ」の連動企画として、「銀座寿司幸本店」(丸ビル35F)、「アンティカ オステリア デル ポンテ」(丸ビル36F)、「家全七福酒家 SEVENTH SON RESTAURANT 丸ビル店」(丸ビル36F)の3店舗にて、松葉がにや鳥取和牛といった選りすぐりの鳥取県産食材を使用したオリジナルメニューを提供します。

■提供メニュー ※価格は税抜。メニューの内容や価格は都合により変更になる場合がございます。

銀座寿司幸本店  
(丸ビル35F)



スペシャル鳥取ちらし寿司  
¥2,500

旬の松葉がにを贅沢に使った「スペシャル鳥取ちらし寿司」です。天然の出汁が味わい深い松葉がに入り味噌汁、驚くほど甘くて飲みやすい「京谷さんちの人参ジュース」付き。酢飯の上に散らしたシジミのうま味がアクセントに。バランスのよいヘルシーなランチをどうぞ。

※ランチタイム限定  
※提供期間:2/24(水)~3/9(水)

アンティカ オステリア  
デル ポンテ  
(丸ビル36F)

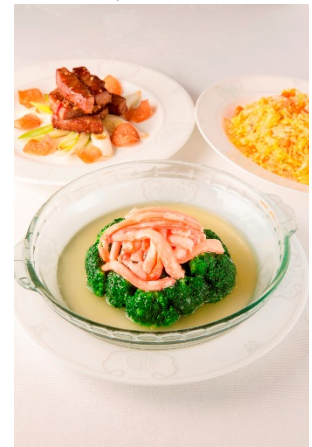


ランチコース  
¥4,630 (サービス料別)

「松葉がにと大山ブロッコリーきらきらみどりのスパゲッティー」。海老の頭で贅沢に出汁を取り、松葉がにはガーリックオイルで炒め、最後にトマトと大山ブロッコリーを加えました。マジョラムの香りが効いています。この他、アミューズに人参のフラン、そして鳥取の食材を使った料理が登場します。

※1日10食限定  
※提供期間:2/24(水)~3/2(水)

家全七福酒家  
SEVENTH SON RESTAURANT  
丸ビル店(丸ビル36F)



鳥取コース  
¥18,000

「鳥取和牛と白ネギのブラックペッパーソース炒め、ねばりっこのチップス」(写真左奥)  
「紅ズワイガニと大山ブロッコリーきらきらみどりの上湯あんかけ」(写真中央)  
「エリンギ、人参、大山ブロッコリーきらきらみどり、白ネギ、レタスのチャーハン」(写真右奥)

※前菜2品または3品、京谷さんちの人参を使ったデザート付き  
※提供期間:2/24(水)~3/24(木)