

## 独自の仕入れルートでお届けする生産者一押しの秋食材メニューと シニアソムリエが選ぶ秋におすすめのワインを味わう『秋限定収穫祭プラン』

株式会社ポジティブドリームパーソンズ全国のレストランにて8月3日(火)より販売開始

全国でホスピタリティビジネスを展開する感動創出企業の株式会社ポジティブドリームパーソンズ（本社：東京都渋谷区、代表取締役社長：宮下 慶輔、以下 PDP）が運営するレストランにて、PDP 独自のルートで仕入れた秋の味覚をお楽しみいただく『秋限定収穫祭プラン』を8月3日(火)より販売開始いたします。



PDP では、季節の素材を使用したプランが大変好評でシーズンごとに企画商品を販売しております。今回は、魚卸パートナーの目利き素材や、野菜卸パートナーを通じてご紹介いただいた生産者一押しの秋食材を選定し、各店舗ならではのコンセプトに合わせたメニューと、PDP のシニアソムリエ本庄健太が各店舗の料理に合わせてセレクトした秋におすすめのワインで、秋をまるごとお楽しみいただくプランをご用意いたしました。

## 日ごろの信頼関係がつなぐ独自のルートより仕入れた厳選の秋食材

今回のプランでは、PDP の仕入れ先である魚卸パートナーの目利き素材や、日ごろのお付き合いの中でご紹介いただいた生産者より仕入れた厳選の秋の素材をご用意いたしました。この秋の素材を全国のレストランそれぞれのコンセプトを表現した料理に仕上げ、シニアソムリエが秋におすすめするワインとのペアリングをお楽しみいただけます。

### ① 「華コーポレーション」仙田さん目利きの静岡県産沼津港「太刀魚」

豊洲市場より全国のレストランに新鮮な魚介類をお届けいただいている「華コーポレーション」の仙田さん目利きの太刀魚。日本一深い湾として知名度を上げている駿河湾で水揚げされた、無駄な脂のない上品な身質を感じられる今年の太刀魚は、まさにこの秋の味覚を代表する海鮮食材です。この太刀魚は『秋限定 収穫祭プラン』の販売店舗全店で賞味いただけます。



### ② 佐賀県産 白石もちもち蓮根

一般的な蓮根はシャキシャキした食感が強いですが、「白石もちもち蓮根」は糸引きがよくもちりとしたほくほくの食感が特徴です。長年の干拓によって広げた有明海のミネラルが豊富な土壌と、大正 11 年から約 100 年続く栽培技術が全国屈指の高品質を支えています。一度食べれば味や食感の違いに驚いていただけるはずです。“蓮根”とひとくくりでは語れない、こだわりの「白石もちもち蓮根」をお召し上がりください。



### ③ 宮崎日向 佐藤さんが作る佐土原なす

宮崎県の伝統野菜「佐土原なす」。佐土原なすは一般的な千両ナスに比べてかなり大きく柔らかくふわっととろっとした食感が特徴です。夏に比べて秋はゆっくり成長するため、皮のキメが細かく、より濃厚で甘みのあるなすが育ちます。収穫祭プランでは佐土原ナスのフリットをお楽しみいただけます。



### ④ 福岡北野 伊藤さんが作る小松菜

良い野菜は良い環境から。有機質の高い肥料を使用し、農薬を極力使用しない減農薬、減化学肥料栽培で作られる小松菜は福岡県エコ農産物認証された安心の品質です。周年スーパーにある小松菜ですが、本来の旬は秋から冬、旬の小松菜をあめいろからすみと合わせてパスタでご提供します。



### ⑤ 北海道産 くりりんかぼちゃ

秋の味覚の代表でもある“かぼちゃ”。今回提供する品種「くりりん」は栗のような甘さ、ほっくりした食感から名づけられました。果肉が厚く、従来のかぼちゃよりもきめ細やかな肉質が特徴です。PDP レストランでは 7 店舗で「くりりんかぼちゃ」を使用したメニューをご用意し、シンプルなポタージュやくりりんかぼちゃとゴールデンベリー・のモンブランのデザートなど様々なアレンジでご提供します。



## ⑥ 大阪泉佐野市 三浦さんが作る泉州黄玉葱

泉州黄玉葱は明治時代に日本で最初に育成された玉葱で、市場にほとんど出回ることのない幻の玉葱と言われるなにわの伝統野菜です。

泉州黄たまねぎは形が扁平でみずみずしく甘みが強いのが特徴です。

収穫祭プランでは、泉州玉葱をソースにし、ホタテのポアレと合わせたメニューやポタージュなど、泉州玉葱特有の甘みを生かしたメニューをお楽しみいただけます。



## 秋の味覚をまるごと味わうメニューとPDPのシニアソムリエが選ぶペアリングワイン

【秋限定 収穫祭プラン一例】 THE PENTHOUSE with weekend terrace(豊洲)の秋限定収穫祭プラン

[料理]

■秋の味覚のアンティパストミスト[北海道産くりりんかぼちゃマリネ ローズマリーの香り/豊洲市場より本日の鮮魚のカルパッチョ 18ヶ月熟成パルマ産のプロシュート/イタリア産モルタデッラ]

■青木農園 其田さんが育てた三浦野菜のインサラータ

■静岡県産太刀魚と佐賀県産もちもち蓮根のフリット

■豪州産葡萄牛のグリッリア 紫マスタードのサルサ

■鴨のスマークときのこの窯焼きピッツァ

■北海道産くりりんかぼちゃのクレマ・カタラーナ メープル風味

[ペアリングドリンク]ミオネット プロセッコ 1杯付

豊洲市場直送の旬の野菜や魚介の素材を活かしたダイナミックな前菜やメインディッシュ、キッチン中央のピザ窯で焼いたピザ等、素材の旨味を丸ごと楽しめるイタリアンを提供する、東京(豊洲)のレストランのペアリングワインに、PDPのシニアソムリエ本庄は、イタリアのスパークリングワインをセレクト。2013年にシャンパンを抜き、現在世界で一番売れていると言われるスパークリングワインカテゴリーである「プロセッコ」は“軽やか、フレッシュ、フルーティ”が特徴で、素材の生かしたメニューや野菜とも相性抜群です。秋限定収穫祭プランでは、各店舗のメニューに合わせて本庄がセレクトしたワインをお楽しみいただけます。

[価格] 6,600円(税・サービス込)/1名

<PDP所属のシニアソムリエ 本庄 健太(ほんじょう けんた)について>



スコッチウイスキーのシーバスリーガルが主催するバーテンダーコンペティション「シーバスマスターズ・カクテルコンペティション」の「シーバスマズナラマスターズ」に出場。全国の100名を超える応募者の中から書類審査で5名のファイナリストが選出され、最終選考(実技審査)で優勝者を定める大会。本庄は2015年から4年連続でファイナリストに選出、2018年には、「シーバスマズナラマスターズジャパン 2018」で優勝。優勝作品の和をテーマにした「MIZUNARA INNOVATION EXPERIENCE(ミズナラ イノベーション エクスぺリエンス)」は、今までにないユニークな味わい、テクニックやフローのディテール表現の高さ、審査員に寄り添ったプレゼンスキルが評価を受けた。

## 秋限定 収穫祭プラン販売店舗

【宮城】

FOREST KITCHEN with Outdoor Living(仙台)

公式HP <https://www.forestkitchen-outdoor.com/>

プラン予約ページ [https://rsv.ebica.jp/ebica2/web/rsv\\_plans/?clid=e014007601&shop=12178&planid=209531](https://rsv.ebica.jp/ebica2/web/rsv_plans/?clid=e014007601&shop=12178&planid=209531)

## 【埼玉】

川越薪火料理 in the park

公式 HP <https://restaurant-inthepark.com/>

プラン予約ページ [https://rsv.ebica.jp/ebica2/webrsv/rsv\\_plans/?clid=e014007601&shop=21911&planid=209537](https://rsv.ebica.jp/ebica2/webrsv/rsv_plans/?clid=e014007601&shop=21911&planid=209537)

## 【東京】

RESTAURANT LUKE with SKY LOUNGE(築地)

公式 HP <https://www.restaurant-luke.com/restaurant.html>

プラン予約ページ [https://rsv.ebica.jp/ebica2/webrsv/rsv\\_plans/?clid=e014007601&shop=3642&planid=209557](https://rsv.ebica.jp/ebica2/webrsv/rsv_plans/?clid=e014007601&shop=3642&planid=209557)

Los Angeles balcony Terrace Restaurant & Moon Bar(品川)

公式 HP <https://www.los-angeles-balcony.com/restaurant.html>

プラン予約ページ [https://rsv.ebica.jp/ebica2/webrsv/rsv\\_plans/?clid=e014007601&shop=3655&planid=209560](https://rsv.ebica.jp/ebica2/webrsv/rsv_plans/?clid=e014007601&shop=3655&planid=209560)

現代里山料理 ZEN HOUSE(東銀座)

公式 HP <https://satoyama-zenhouse.com/>

プラン予約ページ [https://rsv.ebica.jp/ebica2/webrsv/rsv\\_plans/?clid=e014007601&shop=21201&planid=209484](https://rsv.ebica.jp/ebica2/webrsv/rsv_plans/?clid=e014007601&shop=21201&planid=209484)

THE Tender HOUSE DINING(白金台)

公式 HP <https://www.tender-house.jp/restaurant/tender-house-dining.html>

プラン予約ページ [https://rsv.ebica.jp/ebica2/webrsv/rsv\\_plans/?clid=e014007601&shop=3990&planid=209909](https://rsv.ebica.jp/ebica2/webrsv/rsv_plans/?clid=e014007601&shop=3990&planid=209909)

THE PENTHOUSE with weekend terrace(豊洲)

公式 HP <https://restaurant-penthouse.com/>

プラン予約ページ [https://rsv.ebica.jp/ebica2/webrsv/rsv\\_plans/?clid=e014007601&shop=22073&planid=209911](https://rsv.ebica.jp/ebica2/webrsv/rsv_plans/?clid=e014007601&shop=22073&planid=209911)

## 【神奈川】

SCAPES THE SUITE(葉山)

公式 HP <https://www.scapes.jp/restaurant.html>

プラン予約ページ [https://rsv.ebica.jp/ebica2/webrsv/rsv\\_plans/?clid=e014007601&shop=3641&planid=209453](https://rsv.ebica.jp/ebica2/webrsv/rsv_plans/?clid=e014007601&shop=3641&planid=209453)

## 【愛知】

The Living Room with SKY BAR(名古屋)

公式 HP <https://www.livingroom-skybar.com/>

プラン予約ページ [https://rsv.ebica.jp/ebica2/webrsv/rsv\\_plans/?clid=e014007601&shop=7849&planid=209457](https://rsv.ebica.jp/ebica2/webrsv/rsv_plans/?clid=e014007601&shop=7849&planid=209457)

## 【兵庫】

restaurant GRILL TABLE with SKY BAR(神戸)

公式 HP <https://www.marcus-kobe.com/restaurant/grilltable.html>

プラン予約ページ [https://rsv.ebica.jp/ebica2/webrsv/rsv\\_plans/?clid=e014007601&shop=3646&planid=209460](https://rsv.ebica.jp/ebica2/webrsv/rsv_plans/?clid=e014007601&shop=3646&planid=209460)

HARBOR CAFE ALL DAY DINING(神戸)

公式 HP <https://www.marcus-kobe.com/restaurant/harborcafe.html>

プラン予約ページ [https://rsv.ebica.jp/ebica2/webrsv/rsv\\_plans/?clid=e014007601&shop=3647&planid=209478](https://rsv.ebica.jp/ebica2/webrsv/rsv_plans/?clid=e014007601&shop=3647&planid=209478)

## 【大阪】

THE BLINK all day dining(御堂筋)

公式 HP <https://restaurant-blink.com/>

プラン予約ページ [https://rsv.ebica.jp/ebica2/webrsv/rsv\\_plans/?clid=e014007601&shop=21202&planid=209917](https://rsv.ebica.jp/ebica2/webrsv/rsv_plans/?clid=e014007601&shop=21202&planid=209917)

crossfield with TERRACE LOUNGE(大阪)

公式 HP <https://www.landmark-osaka.com/restaurant/crossfield.html>

プラン予約ページ [https://rsv.ebica.jp/ebica2/webrsv/rsv\\_plans/?clid=e014007601&shop=13607&planid=209481](https://rsv.ebica.jp/ebica2/webrsv/rsv_plans/?clid=e014007601&shop=13607&planid=209481)

【福岡】

on À TABLE(中洲)

公式 HP <https://www.granadasuite.com/fukuoka/restaurant/onatable.html>

プラン予約ページ [https://rsv.ebica.jp/ebica2/webrsv/rsv\\_plans/?clid=e014007601&shop=3654&planid=209482](https://rsv.ebica.jp/ebica2/webrsv/rsv_plans/?clid=e014007601&shop=3654&planid=209482)

【長崎】

RESTAURANT Azzurro Mare Terrace on the Bay

公式 HP <https://nagasaki.villas.jp/restaurant/azzurromare.html>

プラン予約ページ [https://rsv.ebica.jp/ebica2/webrsv/rsv\\_plans/?clid=e014007601&shop=3644&planid=209914](https://rsv.ebica.jp/ebica2/webrsv/rsv_plans/?clid=e014007601&shop=3644&planid=209914)

※各レストランでは、新型コロナウイルス感染症の対策として、お客様・従業員の安心・安全な環境を守るため、感染予防・感染拡大防止策を講じております。詳細は以下 URL をご覧ください。

<https://www.forestkitchen-outdoor.com/20200721/13697>

### 運営会社概要

- 社 名 : 株式会社ポジティブドリームパーソンズ
- 設 立 : 1997年7月1日
- 代表取締役社長 : 宮下 慶輔
- 本 社 所 在 地 : 東京都渋谷区恵比寿南1-15-1 A-PLACE 恵比寿南ビル 4F
- 従 業 員 数 : 674名(2021年5月現在)
- 事 業 内 容 : ホテル、レストラン、ウェディング、宴会施設、フラワーショップの運営・企画およびコンサルティング事業
- W E B サ イ ト : <https://www.positive.co.jp/>
- 公 式 ア カ ウ ン ト : Facebook(<https://www.facebook.com/PositiveDreamPersons>)/Twitter(@pdp\_kandou)  
Youtube(<https://www.youtube.com/positivedreampersons>)/Instagram(positivedreampersons\_inc)

---

【本件に関するお問い合わせ】

株式会社ポジティブドリームパーソンズ 広報担当 [土屋]  
TEL/03-5720-7880 FAX/03-5704-8674 Email/ pr\_team@positive.co.jp