

NEWS RELEASE

報道関係者各位

2019/10/24

(株) キョードーメディアス

世界中のフィッシャーマンとお魚に感謝して！ 『新宿シーフードマニア 2019～スパークリングワ インとシーフードの祭典～』出店、出揃う！

今年11月7日(木)～11月24日(日)の18日間、歌舞伎町の再開発で大きな盛り上がりを迎える新宿・大久保公園で「世界中のフィッシャーマンとお魚に感謝して！」をコンセプトに『新宿シーフードマニア 2019～スパークリングワインとシーフードの祭典～』が開催される。

2013年、ユネスコ無形文化遺産に登録された「和食」は爆発的なブームとなり、世界的にシーフードの消費が伸びている。和食ブームに伴いダイバシティでもある新宿・大久保公園で旬の『シーフード』と『お酒』を堪能し、食の魅力を再認識できる本イベントに出店する店舗が出揃った。また、一部メニューも同時に発表された。



【まぐる商店】

- 生本まぐろの桶盛り 3,000円 *提供の器は変わります
おろしたばかりの新鮮な生のクロマグロを山盛りにした、豪快な料理。



【こるく両国】

- ガーリックシュリンプ (小) 800円、(大) 1,600円
ガッツリにんにく香るぷりぷりエビのガーリックシュリンプ。

報道に関するお問合せ (株) キョードーメディアス TEL 03-3407-8105

うんりいん 雲林院 unriin@kyodotokyo.com、佐藤 medias1@kyodotokyo.com、唐金 karakane@kyodotokyo.jp

NEWS RELEASE



【Shou-Shou】

- 明石焼（だし汁付き／ソースマヨネーズ） 800 円
兵庫県淡路島産の藻塩出汁を使用した「とろふわ」な明石焼。
飽きのこない上品な味。



【すがわら らーめん】

- 北海道炙りエビ味噌らーめん 1,200 円
北海道の素材を使用した旨味たっぷりの濃厚スープ。
麺は味噌味に合うよう中太麺を使用。
香ばしく焼き上げた海老をトッピングでゴージャスに！



【スパイス・ジャー】

- スパイスジャー特製カレー（3種） 1,200 円
3種類すべて食べられるゴージャスカレー。



【ガンボ&オイスターバー】

- 三陸産 大粒 あつあつ蒸し牡蠣
（2P）800 円、（3P）1,000 円、（4P）1,200 円
牡蠣は蒸すことで旨味が凝縮。
牡蠣のおいしさを最大限に引き出す生産者オススメの一品。



【つくば酒趣】

- とろサーモンとイクラの親子丼 1,600 円
脂が程よくのったサーモンを特製ダレに漬け込み、
大粒のイクラも秘伝のタレに漬け込んだ一品。



【AKOMEYA TOKYO】

- 海鮮たっぷり！米粉のフォー 1,000 円
米どころ新潟県産のお米「越のかおり」で作られたこだわりの生米麺
を使用。アコメヤの出汁を効かせた海鮮スープで食べる米粉のフォー
ー。つるっとしたのどごしと海鮮たっぷりの和風スープが楽しめる。

報道に関するお問合せ（株）キョードーメディアス TEL 03-3407-8105

うんりいん
雲林院

unriin@kyodotokyo.com、佐藤 medias1@kyodotokyo.com、唐金 karakane@kyodotokyo.jp

NEWS RELEASE



【CROSS TOKYO】

- 数量限定！伊勢志摩直送の伊勢海老ブイヤベース 2,200 円
旨味を凝縮させた極上スープの南フランス伝統料理に伊勢志摩直送の伊勢海老を入れた贅沢なブイヤベースを限定で提供。



【オフィシャル BAR】

- スパークリングワイン 30 種類
プロが厳選したシーフードにあうスパークリングワインをご用意！



【ゆうき丸】

- 島ずし 1,000 円
八丈島の郷土料理、島寿司はもともとお祝いの時に食べられていた。
新鮮な八丈近海の魚を使い、カラシを効かせたお寿司。



【PizzaBakka】

- 食数限定！オマールエビ丸ごと 1 匹 2,000 円
贅沢食材「オマールエビ」を使ったピッツア。
溢れんばかりのぷりっぷりの身に濃厚ミソで満足感 MAX！
世界大会出場の味に注目。

■新宿シーフードマニア 2019 ～スパークリングワインとシーフードの祭典～

日程： 2019 年 11 月 7 日（木）～11 月 24 日（日） 計 18 日間

会場： 新宿・大久保公園（東京都新宿区歌舞伎町 2-43）

主催： 新宿シーフードマニア実行委員会

協賛： 第一三共ヘルスケア

協力： 歌舞伎町商店街振興組合

歌舞伎町二丁目会

ドリンク協力：（株）モトックス

公式ホームページ： seafood-mania.com 公式ツイッター： @seamani_staff

報道に関するお問合せ（株）キョードーメディアス TEL 03-3407-8105

うんりいん
雲林院

unriin@kyodotokyo.com、佐藤 medias1@kyodotokyo.com、唐金 karakane@kyodotokyo.jp