

ぐるなび×ブラジル大使館・独立200周年記念事業

「ブラジルの食文化を体験するメニューフェア」

10月6日（木）より開催

ブラジルから来日したアンバサダーシェフ直伝の伝統料理を都内飲食店で提供！

開催期間：2022年10月6日(木)～11月6日(日)

株式会社ぐるなび（本社：東京都千代田区、代表取締役社長：杉原章郎）は、ブラジル独立200周年を記念し、ブラジル料理の認知拡大と普及を目的とした、ブラジル食材・メニューをテーマにしたメニューフェアを開催します。

本フェアには首都圏の飲食店11店舗が参加。ブラジルと日本の食文化の発展を目指し、ブラジル食材を代表する「マンジョッカ（キャッサバ）」を使ったオリジナルのブラジル料理を開発し、期間限定で提供します。今回参加する飲食店は2022年9月5日（月）にブラジル大使館公邸でアンバサダーシェフ、パウロ・マシャード氏をブラジルから招聘し開催された賞味会に参加し、ブラジルの食文化や伝統食材を使用した料理などを学び、本フェアのテーマ食材である「マンジョッカ」を使ったオリジナルのレシピを開発しました。参加店舗やメニューの情報は、特設サイトにてご紹介します。

ぐるなびは「食でつなぐ。人を満たす。」という存在意義（PURPOSE）のもと、本フェアを通して、ブラジルと日本の食文化を発展させるべく、ブラジル料理を通して新たな発見、気づきを通じてブラジルの食文化を発信し、双方の理解を深め、飲食店を通じた食文化の活性化に貢献します。

■「ブラジルの食文化を体験するメニューフェア」概要

名称：ブラジルの食文化を体験するメニューフェア

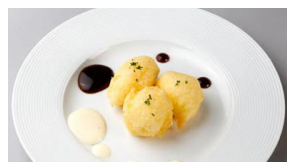
実施期間：2022年10月6日（木）～11月6日（日）

参加店舗：首都圏の飲食店 11店舗（東京都、神奈川県）

特設サイト：


<https://pr.gnavi.co.jp/promo/brazil/>

※2022年10月6日（木）10:00から公開



タントビーノ
マンジョッカのフリット



肉バル Bar & Grill
motto 池袋
フライドマンジョッカ



dining & bar KITSUNE
マンジョッカと
牛すじのトマト煮込み



PACE ITALIAN LOUNGE
ボンデケーキ
生ハム添え

■ ブラジル料理 賞味会実施概要

日時：2022年9月5日（月）14:00～16:00

場所：ブラジル大使公邸

参加：首都圏の飲食店関係者16名

内容：ブラジル料理やマンジョッカの魅力・活用法（ブラジル アンバサダーシェフ）
ブラジル料理の試食・調理工程等の説明・体験（ブラジル アンバサダーシェフ）
ブラジルアンバサダーシェフによる講演・実演

- ・ブラジルを代表する食材「マンジョッカ」の魅力・使い方
- ・ブラジル料理の試食・調理工程の見学



ボン・デ・ケイジョ
(ブラジル中西部風)と
マンジョッカ入り
カシャッサのショット



マンジョッカと
干し肉の煮込み
(ブラジル中西部風)



ブラジルの定食



マンジョッカのプリン

■ テーマ食材「マンジョッカ」

日本では「キャッサバ」という名で親しまれており、タピオカ粉のもとになる芋です。ブラジルを代表する芋で、「マンジョッカ」「アイピン」「マカシェイラ」など、ブラジルでは地域ごとに違った呼び方・分類をされていますが、ほぼ全国的に食されている、とてもポピュラーな芋です。

■ ブラジルアンバサダーシェフ プロフィール

CHEF PAULO MACHADO シェフパウロ・マシャード

ブラジル中西部を代表するシェフ。

ブラジル中西部は広大な湿地帯「パンタナール」と灌木地帯「セラード」に覆われており、保全・保護地域として世界遺産に登録されています。パウロシェフは「フードサファリ」を行い、サステナブルな取り組みを心掛けて地域の料理を世界に広めています。

■ 賞味会の様子



■フェア参加店一覧 ※表示価格はすべて税込です。

タントビーノ【東京都】

マンジョッカのフリット 880円

牛乳で煮込んだマンジョッカをミキサーにかけて、ナツメグ、卵、パルメザンチーズを加えたフリットに仕上げました。てりやきソースとアイオリソースでお楽しみください。



肉バル Bar&Grill motto 池袋【東京都】

フライドマンジョッカ 880円

南米ブラジルの定番野菜「マンジョッカ」のフライです。独特な食感をお楽しみください。



貸切スペース 池袋 Ale House ~エールハウス~【東京都】

キャッサバと牛肉の煮込み 1,000円

キャッサバと牛肉を玉ねぎ、トマト、パプリカやパクチー、香辛料で煮込んだブラジルの家庭料理をアレンジしました。バケットと一緒に、ビールにも合います。



イタリアンバル RIZE MIZE (リゼミゼ) 新宿店【東京都】

ボンデケーショのエクレア仕立 680円

タピオカのチーズパン、ボンデケーショにアサイーとマスカルポーネクリームをサンドして爽やかなライムの香りを加えたエクレア仕立にしました。



TRINITY OYSTER HOUSE 銀座店【東京都】

フライドマンジョッカ 900円

ブラジルの女王と呼ばれる芋「マンジョッカ」をシンプルにフライドポテトに。トリュフソルトの華やかな香りと共にお楽しみください。



PACE (パーチェ) ITALIAN LOUNGE【東京都】

ボンデケーショ 生ハム添え 770円

タピオカ粉を使用して作ったもちり食感のプチパン。ふんわりチーズの香りでビールやワインのおつまみに。



dining & bar KITSUNE 渋谷・恵比寿【東京都】

マンジョッカと牛すじのトマト煮込み 980円

マンジョッカを牛すじとトマトでじっくりと煮込みました。マンジョッカのもちりとした独特の食感と牛すじのコリコリ感が楽しい一品です。



秋葉原旅食ダイニングジャーニー×ジャーニー【東京都】

リングイッサとマンジョッカのフリットのコンボプレート 1,000円

ブラジルの定番リングイッサはジューシーで味も香りもしっかりとしたソーセージ。これにさらにマンジョッカも加えたワンプレートです。



本格スパイス×飲み放題 世話ネパール・インドレストラン【東京都】

マンジョッカの「カリッ」・「モチッ」フリット 680円

ブラジルの芋で「世界三大芋」のひとつ、マンジョッカを使ったフリットです。ほのかな甘さとカリッ・サクッとした食感が楽しめます。



南青山 創作和食いと家【東京都】

マンジョッカと海老の揚げまんじゅう べっこうあん掛け 1,500円

もちりとしたマンジョッカの生地には海老をたっぷり入れて、油で香ばしく揚げ、べっこうあんに絡めて召し上がっていただきます。



オーシャンビューイタリアン×カキ×記念日-デート-江ノ島【神奈川県】

マンジョッカポテトのムケツカシチュー~ブラジル風魚介ココナツシチュー~ 1,200円

ブラジル風魚介シチューのムケツカにブラジル特産のポテト「マンジョッカ」をコラボレーションしたクセになる味つけ。

