

**鮮度抜群の東京産枝豆を東京都内飲食店にて提供!!**

**夏が旬!! 新鮮な枝豆を使ったメニュー×相性の良いクラフトビールが期間限定で楽しめる**

## 「東京クラフト枝豆WEEK」開催

実施期間：2024年7月10日（水）～7月17日（水）

株式会社ぐるなび（本社:東京都千代田区、代表取締役社長:杉原章郎以下、ぐるなび）は公益財団法人東京都農林水産振興財団の委託を受け、東京産ブランド農産物育成ステップアップ支援事業の一環として、東京産枝豆のブランド力向上を目的とした「東京クラフト枝豆WEEK」を7月10日（水）～7月17日（水）の期間限定で開催いたします。

「東京クラフト枝豆WEEK」とは、東京都内の生産者が丹精こめて作った枝豆を「東京クラフト枝豆」と称し、新鮮な状態で東京都内の飲食店（5店舗）へ届け、クラフトビールと合わせて楽しめるメニューとして提供するフェアです。

東京都内の生産者が手塩にかけて育てたこだわりの枝豆を、シェフのアイディアと技を通して皆さまにお届けします。東京の大地のおいしさを詰め込んだこだわりの枝豆、その香りと味わいをクラフトビールと合わせてお楽しみください。



### 【東京クラフト枝豆WEEKの概要】

- タイトル : 東京クラフト枝豆WEEK
- 実施概要 : クラフトビールと合わせて楽しめる東京産枝豆を使用したオリジナルメニューの提供
- 実施期間 : 2024年7月10日（水）～7月17日（水）
- 開催店舗 : 暁タップス 銀座、伊勢角屋麦酒 八重洲店 クラフトビール居酒屋、OKEI BREWERY、麦酒屋るぷりん、LIZARRAN 新橋 ※五十音順
- 公式サイト : <https://pr.gnavi.co.jp/promo/tokyo-edamame2024/>  
※提供期間やメニューの詳細は各店舗へお問い合わせください。

## 【「東京クラフト枝豆WEEK」提供メニューについて】※五十音順

## 01 暁タップス 銀座

## 東京クラフト枝豆のキッシュ 価格：825円（税別）

暁ブルワリー東京ラボのビール醸造で出るモルトカスをタルト生地に使用。そのモルトカスを飼料にしている世田谷の吉見園さんの鶏の卵をたっぷり使用した、枝豆ぎっしりキッシュ。サクサク感の生地と具材のほどよい歯ごたえが五感を刺激する、暁タップスのゼロ・ウェイストな一品です。



## 暁ホワイト

香り ★★★  
甘味 ★★  
酸味 ★  
苦味 ★

## 価格

S 880円  
L 1,430円

## 店舗情報

健やかなビールとともに、日本各地を応援する健康的な食材を使った料理を提供しています。

●住所

東京都中央区銀座6丁目4-18 マキシドピアビル1F

## 02 伊勢角屋麦酒 八重洲店 クラフトビール居酒屋

## 東京クラフト枝豆の絹豆腐仕立て～わさび醤油オリーブオイル～

価格：770円（税込）

ビタミン豊富な枝豆を絹のようになめらかなお豆腐に仕立てました。枝豆の風味と濃厚な大豆の甘さが口いっぱいに広がります。また、枝豆にはアルコールの分解促進や疲労回復が期待され、この時期にオススメの食材です！エキストラバージンオイルとわさびのお醤油でお召し上がりください。



## パールエール

香り ★★★  
甘味 ★★  
酸味 ★  
苦味 ★★

## 価格

パイント 1,320円  
ハーフパイント 748円

## 店舗情報

ビール13種と100年前から木樽で作り続けている角屋の味噌と醤油をつかった和食で三重県の食材をお楽しみいただける「クラフトビール居酒屋」です。

●住所

東京都中央区八重洲1丁目4-16 東京建物八重洲ビルB1F

## 03 OKEI BREWERY

## 東京クラフト枝豆のすだち山椒だし浸し 価格：610円（税込）

東京産の枝豆を新鮮なうちに、爽やかな香りと豊かな酸味のあるすだちと実山椒を使ったオリジナルのだしに漬けました。暑い日にピッタリのフルーティで爽やかな香りとともに、深い枝豆の風味を感じられるメニューです。こだわりの自家醸造ビールとの相性をお楽しみください。



## 日暮里ケルシュ

香り★★★  
甘味★★★  
酸味★  
苦味★

S 610円

M 840円

L 1,390円

## 価格

## 店舗情報

東京都荒川区初のクラフトビール醸造所兼ブリューパブ。自家醸造の種類豊富なクラフトビールと美味しいお料理を楽しめるお店です。

●住所  
東京都荒川区東日暮里5丁目37-4

## 04 麦酒屋るぷりん

## 自家製 東京クラフト枝豆のさつま揚げ 価格：900円（税込）

練り物を自家製で仕込む「麦酒屋るぷりん」の冬の名物おでん。今回は期間限定夏メニューをご用意しました。新鮮な東京産枝豆をたっぷり練り込んだ、揚げたてのさつま揚げならではの旨味と、枝豆の甘味とコク、さらにほくほくとした枝豆独特の食感は、ビールとの相性が抜群です！



※常時6種類のクラフトビールをご提供しています。

## 反射炉ビヤサイケデリックスーパーノヴァ

香り★★★★  
甘味★  
酸味★★★  
苦味★

価格 750ml 4,500円

※瓶での提供

## 店舗情報

国産のクラフトビールとワインに合わせて家庭的な創作料理が頂けるダイニングバー。コンパクトな店内はモダンで温かみを感じさせます。

●住所  
東京都中央区銀座6丁目7-7 浦野ビル 3F



## 05 LIZARRAN 新橋

## 東京クラフト枝豆のゼッポリーニ

価格：380円（税込）

鮮度が良く張りのある枝豆の良さを最大限に活かしたゼッポリーニです。生地には、枝豆の香りを引き立たせる、青のりや帆立を使用。外はカリカリで、中はもっちりとした噛み応えと枝豆の食感をお楽しみください。同店お勧めクラフトビール「リザランドラフト」との相性は抜群です。



## リザランドラフト

香り★★★

甘味★★

酸味★

苦味★

価格 780円

## 店舗情報

色鮮やかで見た目も美しいピンチョスと豊富なタパスをご用意しています。お仕事帰りのちょい飲みにも最適な、人気のスペインバル。

●住所

東京都港区新橋2丁目11-10 1F

## 【枝豆は鮮度が命！東京産枝豆のススメ】

夏野菜を代表する枝豆は、「さや」が緑のうちに収穫する未成熟な大豆です。

タンパク質やカルシウム、カリウムなど、さまざまな栄養素が含まれており、食物繊維も豊富です。

しかし、収穫後の枝豆は、時間の経過とともに糖分やアミノ酸が減少し、風味が低下していくもの。

そこで皆さんに味わって頂きたいのが鮮度抜群の東京産枝豆です。東京では、練馬区、足立区をはじめ、各地域で様々な品種の枝豆が生産されており、直売所でも採れたての新鮮な枝豆を購入することができます。

ぜひ、鮮度抜群の東京産枝豆をお手にとってご賞味ください。



写真提供:JA東京スマイル

## 【令和6年度東京産ブランド農産物育成ステップアップ支援事業について】

公益財団法人東京都農林水産振興財団では、東京都の試験研究機関で開発された新品種や新技術を用いて生産される農産物、あるいは地域特産農産物などを、生産者と消費者双方の期待に応える次代の東京産ブランド農産物に育成していくため、令和5年度より東京産ブランド農産物育成ステップアップ支援事業を実施しています（東京都補助事業）。

同事業では、各農産物が持つ「認知度」、「品質」、「生産量」、「ストーリー」、「継続性」といったブランドとしての要素を上げていくため、都内生産者を核とした、研究から生産、販売等の各ステークホルダーの協働を促し、計画的かつ包括的・多層的な取組を支援しています。

※「東京クラフト枝豆WEEK」は、令和6年度東京産ブランド農産物育成ステップアップ支援事業の一環で実施しています。

## 【本メニューフェアの運営主体について】

1996年に飲食店情報サイト「ぐるなび（※）」を開設。詳細なメニュー情報等を事前に確認してから飲食店に行くという外食のスタイルを定着させました。現在「食でつなぐ。人を満たす。」という存在意義（PURPOSE）のもと、「飲食店DXのベストパートナー」としてさらなるサービスの拡充を図っています。（※）2023年10月に「楽天ぐるなび」へ名称変更

社名	株式会社ぐるなび Gurunavi, Inc.
設立年月日	1989年10月2日（会社設立） 2000年2月29日（株式会社ぐるなび発足）
所在地	東京都千代田区有楽町1-1-2 日比谷三井タワー11F
資本金	100百万円（2024年3月31日現在）
事業内容	パソコン・スマートフォン等による飲食店等の情報提供サービス、 飲食店等の経営に関わる各種業務支援サービスの提供その他関連する事業
従業員数	単体980名 連結1,059名（2024年3月31日現在）
URL	<a href="https://corporate.gnavi.co.jp/">https://corporate.gnavi.co.jp/</a>