

鮮度抜群の東京育ちの枝豆が都内飲食店で食べられる！ 「東京クラフトえだまめフェア」開催！

実施期間：2025年6月30日（月）～7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（東京都補助事業）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「東京クラフトえだまめフェア」を6月30日（月）～7月6日（日）の期間限定で開催します。



「東京クラフトえだまめフェア」とは、東京都内の生産者が丹精こめて作った枝豆を「東京クラフトえだまめ」と称し、新鮮な状態で東京都内の飲食店（5店舗）へ届け、旬ならではの美味しさを存分に味わえる特別メニューとして提供されるフェアです。

【東京クラフトえだまめフェアの概要】

- 実施概要：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：2025年6月30日（月）～7月6日（日）
- 開催店舗：南青山Essence（東京都港区南青山3-8-2 サンプリッジ青山1F）
<https://r.gnavi.co.jp/dya0gspx0000/>
和食器フレンチ Komorebi（東京都練馬区上石神井1-39-25 メゾンヤマザキ1F）
<https://r.gnavi.co.jp/34wbydvz0000/>
牡蠣と肉とワインの旨い！店 ビストロ サンタンナ
（東京都練馬区上石神井1-13-7 水野ビル2F）
<https://r.gnavi.co.jp/adjtuwj70000/>
居酒屋 醍醐（東京都葛飾区新小岩3-1-5 たつみ橋マンション1F）
<https://r.gnavi.co.jp/cpzpwkau0000/>
Cucina Ortavola（東京都江戸川区上篠崎4-29-6 クレセントヴェール1F）
<https://r.gnavi.co.jp/n48g5bjz0000/>
※エリア順

【鮮度抜群！東京クラフトえだまめの特徴】

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

【東京クラフトえだまめを使ったメニュー例】

01

南青山Essence

トリッパと東京産枝豆のトマト豆板醤煮込 ¥2,400（税込）

旬の枝豆を薬膳中華で味わえる、初夏ならではの心地よい酸味と辛味が絶妙な煮込み料理。



■南青山Essenceについて

「ミシュランガイド東京 2016」ビブグルマン

南青山の路地裏に店を構える中華料理店。新鮮な食材にこだわり、野菜は栃木県足利市の自家農園で栽培。魚介は静岡県焼津を中心に、季節に応じて日光の鱒や東松島の牡蠣を産地より直送し、健康に配慮した料理が並ぶ。

●住所：東京都港区南青山3-8-2 サンプリッジ青山1F



02

和食器フレンチ Komorebi

練馬産 枝豆のミルフィーユ仕立て ¥1,200（税込）

枝豆の様々な顔を合わせた、素材のうまみをダイレクトに感じるミルフィーユ仕立て。



■和食器フレンチ Komorebiについて

厳選食材をアンティーク和食器とフュージョンフレンチで楽しめる「和モダン」レストラン。鮮度抜群で旨味濃厚な厳選食材にこだわった、贅沢な正統派フランス料理のフードメニュー。明治や江戸時代の古伊万里や九谷焼などアンティーク和食器が料理を引き立て、リラックスしてお箸で楽しめるフレンチレストラン

●住所：東京都練馬区上石神井1-39-25 メゾンヤマザキ1F





03

牡蠣と肉とワインの旨い！店 ビストロ サンタンナ

練馬産枝豆のムース

-枝豆の皮から作ったジュレをのせて

¥550（税込）

枝豆のサヤの美味しさも丸ごと味わえる、層を織りなすごちそうムース。

■牡蠣と肉とワインの旨い！店 ビストロ サンタンナについて

全国各地から仕入れた、その時々で産地が変わる新鮮な生牡蠣を、ポン酢とレモンでさっぱりと楽しめる。見た目も華やかでジューシーな

『鴨胸肉のロゼ色ロースト』や、カジキマグロの生ハム、ラタトゥイユなど、その日の仕込みに応じて提供する『前菜の盛り合わせ』も大好評。

●住所：東京都練馬区上石神井1-13-7 水野ビル2F



04

居酒屋 醍醐



東京産塩茹でえだまめ

¥450（税込）

鮮度がダイレクトに弾け、無限の美味しさを感じられる、究極の塩茹でえだまめ。

■居酒屋 醍醐について

新小岩駅徒歩5分。鮮度抜群のお魚、旬の食材、各地の地酒を数多く取り揃え、全国各地から料理長が目利きした旬の日本酒を楽しめる。

木のぬくもりを感じる温かみのある店内となっている。

●住所：東京都葛飾区新小岩井3-1-5 たつみ橋マンション1F



05

Cucina Ortavola



東京産枝豆と桜えびのリゾット

¥1,320（税込）

“産地”ならではの、枝豆をふんだんに使った大地の力強い味わいを感じるリゾット。

■Cucina Ortavolaについて

篠崎駅から徒歩4分。契約農家の新鮮野菜を使った大人の隠れ家イタリアン。

自家製のピッツアやワインに合う料理などをリーズナブルに提供。

お仕事帰りのお1人様から各種お食事会まで、幅広くご利用可能。

●住所：東京都江戸川区上篠崎4-29-6 クレセントヴェール1F



【令和7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（東京都補助事業）を実施しています。

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高めていくため、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。

※「東京クラフトエだまめフェア」は、令和7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（2025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888名 連結962名（2025年3月31日現在）
URL	https://corporate.gnavi.co.jp/