



日比谷OKUROJI - 第三弾 栃木県ブランド食材フェア開催 -

最高位賞受賞のブランド牛「とちぎ和牛」や栃木県産のいちごなど栃木県産食材を使ったレストランフェア

- ✓ 株式会社ジェイアール東日本都市開発(本社:東京都渋谷区)が運営する「日比谷OKUROJI」では2022年2月15日(火)~27日(日)で栃木県産のとちぎ和牛・とちおとめ等を使ったオリジナルメニューを全11店舗でご提供します。
- ✓ やわらかく風味豊かな「とちぎ和牛」のバラ肉を使ったビーフシチュー、いちぼの炭焼き、貝出汁で味わうしゃぶしゃぶや、いちご王国栃木県が誇る旬ないちごを使ったドリンクやデザートなど、幅広いメニューをご用意しております。
- ✓ 2022年2月15日(火)限定で栃木県産いちご「とちおとめ」を数量限定で1パックプレゼントいたします。全国ナンバーワンのシェアを誇るイチゴをご賞味ください。
- ✓ 当フェア開催期間中には栃木県のブランド米「とちぎの星」1合プレゼントや、アンケートにお答えすると栃木県の豪華特産品が当たるプレゼントキャンペーンを実施いたします。

■フェア概要

開催箇所：日比谷OKUROJI内参加店舗

開催期間：2022年2月15日(火)~27日(日)

参加店舗：YORIMICHI/1min.、PÂTISSERIE PAROLA、そうめん そそそ ~その先へへ、SOLEIL、まんてん鮎、焼貝あこや日比谷、支那そば日々×RED C/RCLÉ、THE HAMILTON GS、MIXOLOGY HERITAGE、teppanyaki 10 steak & lobster、酒肴日和 アテニヨル (計11店舗)

日比谷OKUROJI HP：https://www.jrtk.jp/hibiya-okuroji/topics/detail_00626/

栃木フェア公式HP：https://www.location-research.co.jp/tochigi_fair2021-2022/

■「とちおとめ」プレゼント1日限定イベント

開店期間：2022年2月15日 (火) 11:00~17:00

開催箇所：日比谷OKUROJI通路脇 (KUSKA & THE TANGO前)

内 容：現地にて栃木県産品についてのアンケートに協力いただいた方を対象に、数量限定で「とちおとめ 1パック」をプレゼントいたします。

■2種類のプレゼントキャンペーン

①栃木県ブランド米「とちぎの星」を無料プレゼント！

当フェア期間中オリジナルメニューをご注文いただくと、各店数量限定でフェア開催記念ノベルティ「〈とちぎの星〉1合パック」をプレゼントします。日本穀物検定協会による食味ランキングで「特A」を獲得している豊かな甘さが特徴のお米をご自宅にお持ち帰り是非ご賞味ください。

②栃木県ブランド食材を当てよう！プレゼントキャンペーン

当フェア期間中各店でオリジナルフェアメニューをご注文し、アンケートにお答えいただくと抽選で栃木県産ブランド食材が当たります。10,000円相当の「とちぎ和牛肩ロースすきやき用」や、5,000円相当の「とちぎのお米3銘柄 2kgセット」など豪華賞品が揃っておりますので、この機会に是非ご参加ください。

各店舗オリジナルフェアメニュー 一部 抜粋 ※価格はすべて税込表示

(休業店舗がございますので、詳細はHPインフォメーションの当日の営業情報をご確認ください)

YORIMICHI/1min. [カフェレストラン/バー]

※2/1 NEWOPEN

とちぎ和牛100%、渾身のボロネーゼ (1,600円)

とちぎ和牛を赤ワインで8時間じっくり煮込んだ旨味溢れる一品です。



▲とちぎ和牛100%渾身のボロネーゼ

PATISSERIE PAROLA [フルーツパーラー]

イチゴのスペシャリテ (3,500円)

栃木県産とちあいかををふんだんに使ったオリジナルデザート。



▲イチゴのスペシャリテ

そうめん そそそ〜その先へ〜 [そうめん専門店/創作和食]

とちぎ和牛のあったか肉そうめん (1,650円) ※1日10食限定

牛肉の甘辛煮とネギと胡椒がさっぱりと食べれる温かいそうめん。

SOLEIL [多国籍料理]

とちおとめのブラータチーズ (1,800円)

甘くてジューシーなとちおとめとミルクィな生モッツアレラのブラータチーズ。

まんてん鮨 [寿司]

イチゴのデザート (昼の部3,300円・夜の部6,600円のデザートとしてご用意)

まんてん鮨おまかせのデザートで美味しいイチゴをご用意。



▲栃木のサングリア

焼貝あこや 日比谷 [貝料理]

とちぎ和牛の貝出汁しゃぶしゃぶ (単品5,000円、コース価格8,000円)

上質なとちぎ和牛を使った、貝専門店ならではの貝出汁を使ったしゃぶしゃぶ。

支那そば日々×RED C/RCLE [ラーメン×バー]

栃木のサングリア (1,078円)

栃木のいちご3種類を贅沢に使用したサングリア。
(まん延防止重点措置期間中はノンアルコール提供)

THE HAMILTON GS [オーセンティックバー]

とちおとめとシャンパンのカクテル (2,420円)

とちおとめの純粋な甘みとシャンパンの酸味を合わせた一杯をお楽しみください。

MIXOLOGY HERITAGE [バー]

とちぎ和牛バラ肉のオールドビーフシチュー (4,400円) ※数量限定

25年以上継ぎ足し続けた秘伝のルーを使用した歴史の重みを感じる一皿。



▲とちぎ和牛バラ肉のオールドビーフシチュー

teppanyaki 10 steak & lobster [鉄板焼]

栃木県産とちおとめエクセレントと旬のブランドフルーツのティーセット (1,500円)

とちおとめエクセレントと自家製ゴルゴンゾーラチーズケーキとの相性が抜群。



▲とちぎ和牛いちぼの炭焼き

酒肴日和 アテニヨル(ワイン&日本酒バル/炉端焼き)

とちぎ和牛いちぼの炭焼き (2,300円)

肉質もやわらかい希少部位のいちぼをバルサミコソースと共に。

日比谷OKUROJI基本情報

【住所】東京都千代田区内幸町一丁目7番1号

【公式HP】 <https://www.jrtk.jp/hibiya-okuroji/>

【公式instagram】 @hibiya_okuroji_official

【アクセス】 JR「有楽町駅」「新橋駅」徒歩6分、「日比谷駅」「銀座駅」徒歩6分

【お問合せ】株式会社ジェイアール東日本都市開発 開発事業本部 開発二部 菊地・岩崎
〈アドレス: hibiya-okuroji@jrtk.co.jp 電話番号: 03-5334-1097

