



一日比谷OKUROJI 高知県グルメフェア開催

高知県産の旬な鮮魚・水産加工品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1月12日(水)~2月11日(金・祝)で高知県の鮮魚・水産加工品を使ったオリジナルメニューを全6店舗でご提供します。
- ✓ カツオの薫焼きのアレンジやカンパチの炭焼きなどのメイン料理や、うつぼのフリットなどお酒と一緒に楽しめるおつまみなど幅広いメニューをご用意しております。
- ✓ 当フェア開催期間中に2種類のプレゼントキャンペーンにご参加できます。抽選で高知県の特産品が当たるキャンペーンですので、是非ご応募ください。
- ✓ 2022年1月14日(金)~16日(日)、1月21日(金)~23日(日)の計6日間では高知県の特産品販売&観光情報案内を行う『高知家のお店』が期間限定で出店。日比谷OKUROJIで高知県の魅力をご堪能下さい。

■フェア概要

開催箇所：日比谷OKUROJI内参加店舗

開催期間：2022年1月12日(水)~2月11日(金・祝)

参加店舗：MARBLE ARCH、WHISKY HOUSE MADURO、THE HAMILTON GS、MIXOLOGY HERITAGE、PUBLIC HOUSE Little GANG、酒肴日和 アテニョル（日比谷OKUROJI内 計6店舗）

公式HP：https://www.jrtk.jp/hibiya-okuroji/topics/detail_00585/

■2種類のプレゼントキャンペーン

当フェア実施期間中、スタンプラリープレゼントキャンペーンを実施いたします。また高知県主催のプレゼントキャンペーンにもご応募できますので、オリジナルメニューをお召し上がりの上、是非ご応募下さい。

①高知家×日比谷OKUROJIスタンプラリープレゼントキャンペーン

当フェア参加の2店舗でオリジナルメニューをご注文の上、アンケートに回答いただいた方を対象に、キンメダイ&スルメイカの干物セットやかつおの薫焼きタタキ等の高知県特産品が抽選で10名様に当たります。応募フォームは各店設置のご案内カードをご参照ください。

②高知家まるごとグルメフェアプレゼントキャンペーン（主催：高知県）

当フェア参加の店舗でオリジナルメニューをご注文の上、アンケートに回答いただいた方を対象に、キンメダイや土佐あかうし、土佐はちきん地鶏、土佐の地酒等の高知県特産品が抽選で1,000名様に当たります。詳細は店舗のオリジナルメニューまたは特設サイトをご確認ください。

特設サイト：<http://pr.gnavi.co.jp/promo/kochifamily-gourmetfair/>

※『高知家』とは...高知県と高知県地産外商公社が行う高知県振興キャンペーンの名称です。

■期間限定ショップ『高知家のお店』

開店期間：2022年1月14日(金)~16日(日)、1月21日(金)~23日(日)計6日間

営業時間：11時30分~17時30分

開催箇所：G13 (NIIGATA 100の向かい)

内 容：高知県特産品の販売、観光パンフレット配布等を行います。

■各店舗オリジナルメニュー※価格はすべて税込表示

MARBLE ARCH(ロンドン発スペインバル)

- ・うつぼのフリット (1,400円)
関東では珍しい高知県産のウツボをビールの衣でふんわり揚げました。
- ・鰹の冷製マルミタコ風 (1,050円)
鰹の薫焼きをスペインの漁師料理風アレンジしたお料理です。
- ・長太郎貝プランチャ (1,000円)
カラフルで可愛いホタテ貝の一種を鉄板焼きでお召し上がりいただきます。

【おススメペアリングドリンク】高知県産柚子コンクとジンのカクテル



▲うつぼのフリット

WHISKY HOUSE MADURO(ウイスキーバー)

- ・宗田鰹クリスプと麻辣青豆の盛り合わせ (400円)
燻製の味わいと鰹の旨味が効いたクリスプとピリッと辛い青豆のおつまみです。

【おススメペアリングドリンク】OCTOMORE 10年 ワンショット



▲宗田鰹クリスプと麻辣青豆の盛り合わせ

THE HAMILTON GS(オーセンティックバー)

- ・生姜真鯛を使ったフィッシュサンド (2,420円)
自家製のタルタルソースとの相性抜群です。

【おススメペアリングドリンク】ジョニーウォーカーブルーラベルのソーダ割

MIXOLOGY HERITAGE(バー)

- ・高知県産はちきん地鶏 玉ねぎ麴のフリット照り焼き山椒ソース (2,200円)
高知県産はちきん地鶏を玉葱麴で漬け込み、コーンフラワーでカリッと仕上げました。甘辛いソースが当店自慢のオールドブレンドハイボールとの相性抜群です。
- ・高知県産旬魚のポワレ 鯛のクリームソース (2,200円)
高知県産の鮮魚をマリネし、高温のオーブンで一気に焼き上げました。

【おススメペアリングドリンク】オールドブレンドハイボール各種



▲高知県産旬魚のポワレ 鯛のクリームソース

PUBLIC HOUSE Little GANG(英国パブ)

- ・宗田節燻製クリスプ ゆず塩味/生姜醤油味 (各1,100円)
宗田節を燻製したパリパリサクサク新食感おつまみ。ビールに合います。

【おススメペアリングドリンク】ギネス、ハートランド

酒肴日和 アテニヨル(ワイン&日本酒バル/炉端焼き)

- ・極美勘八のコンフィ、金柑とディルのサラダ添え (1,200円)
極美勘八を低温でじっくり調理することで旨味が増してジューシーに。金柑とディルのサラダと一緒に召し上がるとさわやかな酸味も広がります。
- ・極美勘八の炭焼き、フレッシュトマトとライムのソース (1,200円)
程よく脂がのった極美勘八の炭焼きは薫香をまとい、さらにふっくら焼きあがります。

【おススメペアリングドリンク】本日のワイン



▲極美勘八のコンフィ 金柑とディルのサラダ添え

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
〈アドレス: hibiya-okuroji@jrtk.co.jp 電話番号: 03-5334-1097〉