

昨年東京で大好評だった“まかない飯”の祭典が今年は3会場に拡大して開催

『an まかないフェス 2017』

東京・大阪・名古屋で5月に開催決定

～ここでしか食べられない人気店の“まかない飯”をワンコイン（500円）で提供！～

2017年5月12日（金）～14日（日）の大阪会場を皮切りに、名古屋、東京で順次開催

総合人材サービス、パーソルグループの株式会社インテリジェンス（本社：東京都千代田区、代表取締役社長：峯尾 太郎、以下インテリジェンス）が運営するアルバイト求人情報サービス「an」 <https://weban.jp/>は、“まかない飯”だけを集めた野外グルメイベント『an まかないフェス 2017』を、東京・大阪・名古屋の3エリアで開催いたします。第1弾の大阪会場（西梅田スクエア 旧大阪中央郵便局跡地）は、5月12日（金）から3日間開催いたします。また、名古屋会場（久屋大通公園 エンゼル広場）は5月19日（金）から3日間、東京会場（中野四季の森公園 特設会場）は5月25日（木）から4日間の開催となります。



特に飲食業界でのアルバイトにおいて、通常は食べられないご褒美のような存在となっている“まかない飯”昨年開催した『an まかないフェス 2016』には約6万4千人の方にご来場いただくなど、大変ご好評をいただきました。

飲食業界では、人材採用難を打破することが急務となっています。アルバイト求人情報サービス「an」が2017年3月に実施した「まかない」に関する調査によると、高校生、大学生、フリーター1,000人のうち約65%が、「“まかない飯”は飲食店アルバイト選びのポイントのひとつ」と回答するなど、“まかない飯”がアルバイト選びの大切な要素を占めていることが明らかになりました。飲食店の個性が詰まった“まかない飯”を通じて、飲食業界で働くことの楽しさや、“まかない飯”の美味しさを多くの方に伝えたいという思いから、2回目となる今回、開催エリアを大阪・名古屋にも拡大。各エリア、地元ならではの人気店の“まかない飯”を集め、「あの人気店の“まかない飯”を食べ尽くせ！」を合言葉に、人気店の“まかない飯”をイベント会場限定で、ワンコイン（税込500円）という安さで提供いたします。

今回は、予約が半年以上も取れない人気店『肉山』が3会場で出店決定。大阪では、ミラノにも支店を構える日本を代表するラーメン店『龍旗信』がウニとホタテのクリーム塩そばを提供。名古屋では、名古屋のソウルフード・台湾ラーメンの元祖『味仙』がごはんモノにアレンジした味仙丼を提供。東京では、前回開催時、人気ランキング1位だった『西麻布 けんしろう』などの人気店に加え、開催地の中野を代表して讃岐うどんの名店『花は咲く』や、ナポリピッツアの大会で日本一に輝いた『ダ ジョルジョ』などが、ワンコインとは思えない絶品“まかない飯”を提供します。今回は、3会場で全36店舗（延べ40店舗）が出店予定です。また、日本一のグルメブログとも称される、大人気のグルメエンターテイナー「フォーリンデブはっしー」さんが、今回も応援団長に就任。食べあるきの達人たちが集まるグルメユニット「食べあるキング」のメンバーとともにイベントを盛り上げます。

■『an まかないフェス 2017』開催概要

●『an まかないフェス 2017』開催趣旨

『an まかないフェス 2017』は、人気飲食店の“まかない飯”を集めた野外グルメフェスです。求人数が増加する中で、特に飲食業界においては人材採用難を打破することが急務となっています。アルバイト求人情報サービス「an」は、飲食店の個性を感じられる“まかない飯”を通じて、飲食業界で働くことの楽しさや、“まかない飯”の美味しさを多くの方に伝えたいという想いから、『an まかないフェス 2017』を開催する運びとなりました。通常お店では食べられない、そのお店で働く人だけの特権である“まかない飯”を集めた『an まかないフェス 2017』。お客として飲食店を訪れるだけでは体験できない、人気店の隠れた魅力をぜひ会場でご堪能ください。

●主催：株式会社インテリジェンス

●入場料：無料（飲食は有料）

●会場：大阪・名古屋・東京の3エリアにて開催（以下詳細）

●特設サイト：https://weban.jp/contents/c/makanaifes_pc/

<大阪会場>

- ・日程：5月12日（金）～14日（日）
- ・時間：11:00～21:00 ※最終日も同時間
- ・会場：西梅田スクエア（旧大阪中央郵便局跡地）（〒530-0001 大阪府大阪市北区梅田3-2-4）
- ・店舗数：15店舗予定

<名古屋会場>

- ・日程：5月19日（金）～21日（日）
- ・時間：11:00～20:30 ※最終日も同時間
- ・会場：久屋大通公園 エンゼル広場（〒460-0008 愛知県名古屋市中区栄3-15）
- ・店舗数：10店舗予定

<東京会場>

- ・日程：5月25日（木）～28日（日）
- ・時間：11:00～21:00 ※最終日も同時間
- ・会場：中野四季の森公園 特設会場（〒164-0001 東京都中野区中野4-13）
- ・店舗数：15店舗予定

※一部店舗は、複数会場にて出店予定

■出店店舗、発表第1弾！ここでしか食べられない！？人気店の“まかない飯”が続々参戦決定！

今回は、大阪会場は15店舗、名古屋会場は10店舗、東京会場は15店舗の出店を予定しております。今回はその中から、大阪会場から7店舗、名古屋会場から5店舗、東京会場から7店舗をご紹介します。昨年大好評につき今回は3会場出店となった『肉山』の他、大阪では『肉ya！（にくや）』『龍旗信（りゅうきしん）』、名古屋では『肉屋 雪月花』『シュリンプポイント』、東京では『花は咲く』『ダルマツト』などが初出店となるなど、今回もいま大注目の人気飲食店の皆さまに多数ご参加をいただきます。各エリアの名店が集結しているため、会場ごとに異なる出店店舗およびメニューにも、ぜひご注目ください。

【出店店舗情報】

・大阪会場（第1弾情報）



『肉山』

『肉山 大阪（にくやま おおさか）』 ※3会場出店
メニュー：肉山のジューシーメンチ チシャサンド

肉好きが注目する

人気店の揚げたて熱々メンチカツ

赤身肉専門店「肉山」からは、まかないはもちろん、コース料理の一品として登場することもあるというメンチカツが登場！黒毛和牛の粗挽肉にしっかりと炒めたタマネギを加え、目の細かいパン粉をつけて香ばしく揚げたメンチカツは、カリッとジューシーな熱々のうちに頬張るのがベスト。新鮮なチシャ菜とほんのり甘い特製ソースも相性抜群だ。



『肉ya！（にくや）』
メニュー：A5ランク佐賀牛の粗挽き丼

「肉の伝導師」と呼ばれる

店主渾身の高コスパ丼！

肉料理一筋30年以上の店主が選んだ食材は、なんとA5ランクの佐賀牛。霜降りのクラシタ(肩ロース)を粗挽きのミンチにし、まずは強火で炒めて肉汁を閉じ込める。キュウリやパプリカで彩りを添え、肉の旨味を引き立てるあっさり和風の鶏ガラスープ餡をかければ、なんとも贅沢な丼の完成だ。食後の余韻に感じる肉の甘味は、上質な和牛ならではの！

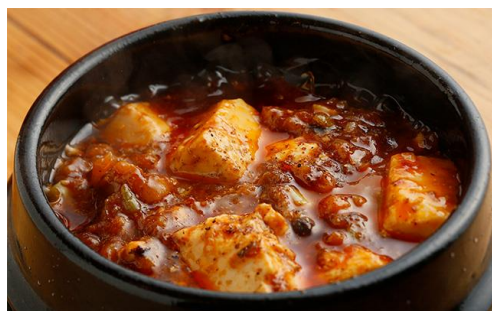


『龍旗信（りゅうきしん）』
メニュー：ウニだくのホタテ塩まぜそば

ミラノ店のまかないから誕生

地中海系の海鮮まぜそば

海鮮使用のメニューを得意とする、塩ラーメン専門店ならではのウニをふんだんに使った、まさに“ウニだく”な逸品。伊勢湾天然ムール貝の塩ダレと、濃厚鶏白湯を隠し味にしたウニだくのホワイトソースと絡めるのは、関西随一の製麺所「麺屋棗」に特注した平打ち麺。香ばしく炙ったホタテや具材が乗り、クリームパスタのような海鮮まぜそばに。



『活海老バル orb 天満（いけばる おーぶ てんま）』
メニュー：海老ミンチ麻婆豆腐

自家製醬が香り立つ

海老バルならではの麻婆

挽肉のかわりに海老ミンチを使った特製麻婆豆腐。味の決め手は、黒豆から作る豆鼓醬や数種類をブレンドした豆板醬、甘味を加えるための甜麵醬など、手間ひまかけた3種類の自家製醬。ここに海老と香味野菜で仕込んだ八宝湯スープの旨み加わり、海老料理専門店ならではの麻婆に仕上げ。花山椒の香りの奥から沸き立つ海老の味わいを楽しんで。



らーめん
セアブラノ神

『らーめん セアブラノ神 (らーめん せあぶらのかみ)』
メニュー：背脂鶏白湯カレー

豚骨背脂×鶏白湯スープ！
絶妙コンビのピリ辛カレー

本店限定の月替わりラーメンとして好評だった鶏白湯を、まかない飯にアレンジ。鶏の胸ガラ&モミジと香味野菜をじっくり煮込んだスープに、自家製のルーと数種類のスパイスを加えたカレーは、食べたあとからジワジワと辛味が訪れる大人味。「セアブラノ神」の代名詞ともいふべき、たっぷりの豚骨背脂をカレーとかき混ぜてガッツリ味わおう。



達屋
JAPANESE FUSION CUISINE
TAZ-YA

『達屋 TAZ-YA』
メニュー：情熱の赤ワイン唐揚げ

熟成唐揚げの旨さの秘密は
赤ワイン入りの香味醤油

秘伝の香味醤油ダレは、赤ワインに醤油、酒、みりん、ゴマを加えたオリジナル。鶏モモ肉を半日以上漬けてしっかり熟成させることで、赤ワインのコクと香りを染み込ませるのがポイントだ。サクッと揚げた唐揚げをアツアツのうちに頬張れば、ジュワ〜ッとあふれ出す肉汁と、ふんわり広がる赤ワインの香りに包まれる！



Miss
Berry

『Miss Berry by.C's Beaute
(みずべりー ばい しーずぼーて)』
メニュー：苺ミルフィーユ氷

まるでミルフィーユの味!?
今食べるべき新感覚のかき氷

「ケーキ屋さんならではのかき氷」をテーマにかき氷職人が考案した、新感覚のスイーツがこちら。サクツとした食感の自家製クランチと、ふわふわとした口溶けのかき氷を一緒に味わうと、不思議とミルフィーユのような美味しさに！糖度が高く酸味とのバランスにも優れた古都華（ことか）とゆめのかのイチゴシロップと、ほんのり甘いミルクシロップもベストマッチ。

・名古屋会場（第1弾情報）



『肉山』

『肉山 名古屋 (にくやま なごや)』 ※3会場出店
メニュー：肉山の豚カツ

アルバイトとVIPのみぞ知る
超人気店の幻の味！

東京・吉祥寺に本店を置き、名古屋でもオープン以来、「予約半年待ち」と話題が尽きない肉山。まかないは、愛知県産の豚バラ肉をカリッと揚げた贅沢な豚カツ。東京にある高田馬場の串かつ店「えいちゃん」の自家製ソースを使っており、あっさりとした甘さで一度食べると手が止まらない。VIP用の裏メニューとしても提供している一品を、この機会にぜひ！



郭政良 味仙

『郭 政良 味仙』 ※2会場出店
メニュー：味仙 まかない丼

**元祖台湾ラーメン、
秘伝ミンチを丼にアレンジ！**

名古屋発祥の台湾ラーメンの元祖。台湾の担仔麵（タンツーメン）をベースに、辛くアレンジしたのが始まりのラーメン。その味を求める人々で連日行列のできる人気店からは、台湾ラーメン秘伝の旨辛ミンチをごはんにのせ、鶏ガラスープをかけたオリジナル丼が登場。ガツンとくる辛さにシャキシャキレタス、チーズとのコラボレーションを楽しんで！



肉屋 雪月花
NAGOYA

『肉屋 雪月花』
メニュー：肉屋 雪月花カレー

**ブランド和牛の甘味が沁みる
極上のコク旨カレー！**

接待や特別な日に利用されている、名駅の肉割烹。まかないのカレーは、メニューに使用している神戸牛や松阪牛の端材を入れて、じっくりと煮込んだもの。ルーには10数種類のスパイスを使用しているため、本来は辛口のはずだが、A5等級のブランド和牛の甘味が溶け出しているため、一言で言えば“コク旨”。肉割烹の極上まかないを味わうチャンス！



Shrimp point
seafood kitchen

『シュリンポイント』
メニュー：しゃちほこドッグ

**名古屋めしの仲間入り!?
スナック感覚の斬新ドッグ**

名駅にある海老料理専門店。しゃちほこドッグは、スタッフが集まってカフェメニューの考案中に誕生。海老フライを2尾並べて鯖（しゃちほこ）に見立て、自家製タルタルソースで仕上げた。中にはカットしたキャベツ入り。柔らかなパンとサクサクの海老フライの食感が絶妙で、スナック感覚で食べられる！赤味噌ソースと中濃ソースの2種類からチョイス。



大分中津からあげ王国の味
諭吉のからあげ

『諭吉のからあげ』
メニュー：諭吉の鶏まぶし丼

**ジューシーな唐揚げが
ひつまぶし風に変身！**

唐揚げの激戦区、大分県中津市の味を名古屋人の口に合うように改良した、ジューシーな唐揚げが人気の店。今年で10周年を迎えた同店のまかないは、なんと、名古屋名物のひつまぶしをイメージ。刻んだ唐揚げをごはんにまぶし、特製の自家製ダシをかけ、最後に醤油ベースのあっさりしたムネ肉の唐揚げをのせている。マヨラーもクセになる！

・東京会場（第1弾情報）



『肉山』

『肉山（にくやま）』 ※3会場出店
メニュー：肉山のまかない29カレー

半年先まで予約が取れない
赤身肉専門店の幻カレー

吉祥寺に本店を構える赤身肉専門店。まかないやコースのメにも出されるカレーがフェスで登場。トロトロになるまで煮込んだ赤身肉と牛すじの、柔らかな口溶けは感動もの。ニンジンやタマネギなどの野菜もたっぷり。芳醇な出汁が香るルーの隠し味はなんとカニ！辛味の奥に優しいカニの風味を感じられる、肉山でしか味わえない唯一無二のカレーだ。



郭政良 味仙

『郭 政良 味仙』 ※2会場出店
メニュー：味仙 まかない丼

元祖台湾ラーメン、
秘伝ミンチを丼にアレンジ！

名古屋発祥の台湾ラーメンの元祖。台湾の担仔麵（タンツーメン）をベースに、辛くアレンジしたのが始まりのラーメン。その味を求める人々で連日行列のできる人気店からは、台湾ラーメン秘伝の旨辛ミンチをごはんにのせ、鶏ガラスープをかけたオリジナル丼が登場。ガツンとくる辛さにシャキシャキレタス、チーズとのコラボレーションを楽しんで！



讃岐の味をかん
花は咲く

『花は咲く』
メニュー：黒毛和牛 極上の肉うどん

とろけるような極上牛肉の
すき焼き風ぶっかけうどん

本場・香川で修業を積んだ店主による、讃岐うどんの人気店が地元枠で登場。4種の国産小麦を使って打つうどんは、モチモチでツルツル。しつかりとしたコシも楽しめる。今回提供するの、すき焼き風にさっと煮た最高級黒毛和牛をトッピングしたぶっかけうどん。1年に1回、その日が誕生日のスタッフだけに振る舞われる“バースデーまかない”だ。



西麻布
DALMATTO
La Pasta Italiana

『ダルマト』
メニュー：甲州健美鶏のイタリアンまぜそば

健美鶏ラグーがゴロゴロのつた
ペペロンチーノ風まぜそば

西麻布本店をはじめ、都内で4店舗を構える人気イタリアンが大型野外グルメフェスに初登場！まかない用の生麺を使い、ニンニクオイルを絡めたペペロンチーノの上に白ワインでじっくり煮込んだ健美鶏のラグーをたっぷり。モチモチとしたパスタに、ラグー、ニンニクチップ、シャキシャキのネギなどの食感がリズムカルに混ざり合う。



『西麻布 けんしろう』

メニュー：必殺！低温調理サガリストーキ

熟練スタッフの技が光る

脳を刺激する絶品ステーキ

ハラミ（横隔膜）の一部である希少な部位のサガリをステーキで。職人による絶妙な火入れにより旨味だけを抽出したこのサガリストーキは、生肉のような柔らかさとジューシーさを兼ね備えた逸品！素材の旨味を最大限に引き出したほかに類を見ない味わいは、熟練の職人が施す低温調理ならではの。特製のオニオンソースでさっぱりと味わえる。



『Pizzeria e trattoria da GIORGIO

（ピッツェリア エ トラットリア ダ ジョルジョ）』

メニュー：パノッツォ

日本一のピッツァ職人が焼く

モチモチ生地に具をサンド

ナポリピッツァ職人選手権で日本王者（2015年）に輝いた徳山志英氏の店。そのまかないは、徳山氏が焼き上げるパノッツォ（パニーニ）に、川村健二シェフ自慢のポルケッタ（ローストポーク）と鶏肉、ジャガイモを挟んだナポリ風の絶品サンドイッチ。フワッ、モチツとしたパノッツォ生地とポルケッタの相性が抜群で、食べ応えも十分！



『生粋（なまいき）』

メニュー：かき氷 しろくま

焼肉のメにイチオシの

かき氷がイベント初登場

焼肉の名店「よるにく」（南青山）の姉妹店が野外フードフェス初出店。「まかないで食べられる日は超ラッキー」（スタッフ談）というテンションが上がるかき氷を提供する。フワフワの食感になるように、氷の温度管理を徹底。きめ細やかな氷はソフトな口当たりで、濃厚な練乳と白蜜のサッパリとした甘さが楽しめる。『コーヒーミルク』との食べ比べもオススメ。

※第2弾発表時に、残りの全店舗をご紹介予定です。

※各会場の出店店舗情報については、予告なく変更する場合があります。

※出店店舗情報は、今後ホームページ上でも随時更新してまいります。詳しくはホームページをご覧ください。



https://weban.jp/contents/c/makanaifes_pc/

■食べあるきの達人たちが集まるグルメユニット「食べあるキング」が厳選したオススメ店が出店！

『an まかないフェス 2017』の開催にあたり、今回も前回同様、「食を通じて日本を元気に！」を合言葉にフードジャーナリストやグルメブロガーたちで構成される食べあるきオールスターズ「食べあるキング」に、本イベントを全面バックアップしていただきます。本イベントの趣旨に賛同いただいた食べあるキングには、食べあるきで培ったネットワークを活かし、“まかない飯”が美味しいお店をテーマにオススメ店をセレクトして集めていただきました。

さらに、テレビや雑誌でもおなじみ、グルメ界のトップブロガーでもある「フォーリンデブはっしー」さんを筆頭に、スイーツ男子ブームの火付け役「スイーツ番長」さん、大食い女王に輝いたアイドル「もえのあずき」さん、女子会グルメに精通するモデル「田中里奈」さんなど、食べあるキングのメンバーに、『an まかないフェス 2017』を盛り上げる応援団に就任していただきます。食べあるキングの皆さんには、出店店舗のセレクトだけでなく、当日のステージイベントをはじめ、様々なかたちでイベントを盛り上げていただく予定です。

【『an まかないフェス』応援団】

	<p>食べあるキング（応援団）</p> <p>「食を通じて日本を元気に！」を合言葉に、フードジャーナリストやグルメブロガーたちがオールスターチームを結成。今までにないSNS時代を代表するグルメユニット。テレビでの冠レギュラー番組放送や、グルメイベントのプロデュース、官公庁・企業とのコラボレーションなど、食を起点とした様々な企画開発をおこなう。</p> <p>◆ホームページ：http://www.tabearuking.com/</p>
	<p>フォーリンデブはっしー（応援団長）</p> <p>肉を中心にごはんのオカズを求めて年間800軒以上を食べ歩く、グルメエンターテイナー。グルメ界のトップブログ「イエス！フォーリンデブ★」の執筆をはじめ、instagramなどのSNSも人気。まかないフェスの応援団長の他、農水省の国産食材アンバサダーや、Jリーグのグルメ大使なども務める。「食べあるキング」では肉&ごはん担当。</p> <p>◆ホームページ：http://lineblog.me/fallindebu/</p>

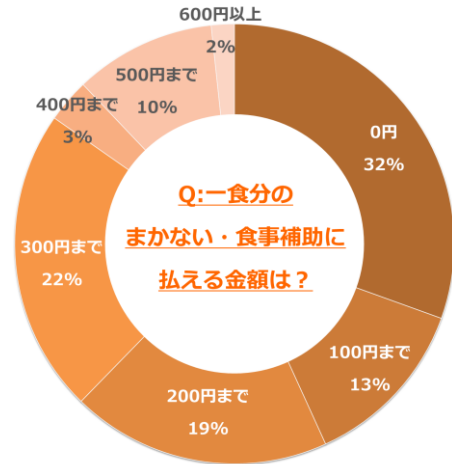
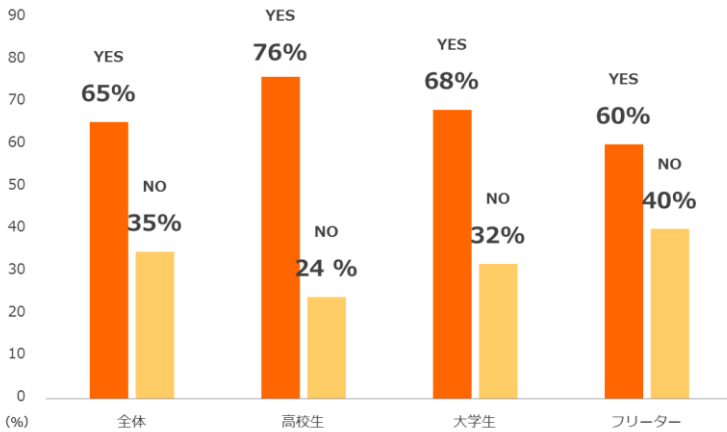
※その他の「食べあるキング」イベント参加メンバー：

スイーツ番長（デートグルメ担当）、あまいけいき（かき氷&パンケーキ担当）、金成姫（激辛グルメ担当）、はんつ遠藤（B級グルメ担当）、里井真由美（和食担当）、小谷あゆみ（野菜担当）、本谷亜紀（ラーメン担当）、kyah（イタリアン担当）、Jaffa（ナポリピッツァ担当）、すずきB（バル担当）、M三郎（関西グルメ担当）、スイーツレポーターちひろ（関西スイーツ担当）、田中里奈（女子会グルメ担当）、はあちゅう（トレンドグルメ担当）、もえのあずき（デカ盛りグルメ担当）など

■「まかない」に関する調査

アルバイトを選ぶ際、“まかない飯”の有無がバイト選びのポイントになると回答した人は全体の約65%で、半数以上の人が“まかない飯”の有無を重視しているという結果になりました。

Q:まかないの有無がバイト選びのポイントの一つになるか?



【調査概要】

【調査地域】 全国（インターネットリサーチ）

【調査対象】 現在アルバイトをしている人

【サンプル数】 1,000 サンプル（うち、高校生 100 サンプル、大学生 450 サンプル、フリーター450 サンプル）

【調査期間】 2017年3月3日～3月6日

【調査結果】 https://weban.jp/contents/an_report/repo_cont/trend/20170403.html

■ご参考：『an まかないフェス 2016』について

通常お店では食べられない“まかない飯”は、飲食店の隠れた魅力としても注目を集めており、2016年に開催したイベントは来場者約6万4千人と大盛況。来場者は、15店舗の人気店の“まかない飯”に舌鼓を打っていました。

- 開催期間：2016年11月10日（木）～13日（日）
- 会場：中野セントラルパーク「パークアベニュー」
- 来場者数：約6万4千人
- 前回人気ランキング：
 - ①西麻布 けんしろう
 - ②肉山
 - ③気むずかし家
 - ④とらふぐ亭
 - ⑤Eggs 'n Things

「an」について<<https://weban.jp/>>

「an」は、1967年、「日刊アルバイトニュース」として創刊された求人媒体で、今年で50年を迎えます。主に若年アルバイト層の支持を受け、全国でアルバイトを中心とした求人情報提供を行ってきました。現在は、PC・モバイル・スマートフォンのWebサイト、フリーペーパーのメディアミックスによる情報提供サービスを展開。より多くの人と組織の最適なマッチングを目指してまいります。

媒体ラインナップ

- Webサイト『an』 <<https://weban.jp/>>
- フリーペーパー『an』 毎週月曜日発行／全国5版(北海道版、東海3版、福岡都市圏&周辺版)／無料

問い合わせ先 an まかないフェス PR 事務局 電通パブリックリレーションズ（担当：原・下山）
 TEL：03-5565-8242 FAX：03-3542-0616 MAIL：ryosuke.hara@dentsu-pr.co.jp