

100年先の未来のために生物多様性豊かな森の再生に挑む「アフアの森」  
と日本料理レストラン「GINZA 鼓 KUKI」がコラボレーション  
～森の恵み ふきのとう を使った限定メニューを提供～

ひかり味噌株式会社(長野県諏訪郡下諏訪町、代表取締役社長 林善博、以下 当社)は、子会社であるひかり発酵滋養株式会社(東京都文京区大塚、代表取締役 星野 晃)が運営する日本料理レストラン GINZA 鼓 KUKIにて、C.W.ニコル・アフアの森財団(長野県上水内郡信濃町 理事長 森田いづみ)が管理する「アフアの森」で採集された「ふきのとう」を使った限定メニューを2021年4月5日から提供します。



アフアの森は、作家であり環境保護活動家のC.W.ニコル氏が、日本本来の美しい自然環境を取り戻したいという思いから荒れ果てていた森を自ら購入し、1986年より再生活動をはじめた、長野県の黒姫高原にある森です。50年以上も前、C.W.ニコル氏が初めて来日したころの日本には美しい自然と、自然と共に生きる人々の暮らしがありました。里地里山の自然の恵みを慈しみ、燃料や食料は賢く利用する。その暮らしぶりは、里山の生物多様性をも高めていました。しかしながら、高度経済成長と共に日本の素晴らしい自然が失われていったのです。C.W.ニコル・アフアの森財団の活動により、35年経った今、アフアの森は生態系が甦りつつあり、様々な動植物が森に還りました。

当社はブランドコンセプトに「自然の恵み、いただきます。」を掲げています。自然と共生し、そしてその恵みを糧とするという考えは、日本の伝統的な循環型社会文化である里山と一致するものです。自然の恵みを原料にした味噌メーカーとして、そして同じ長野県に立地する企業として、この里山再生事業を応援してまいります。



深緑の頃のアフアの森

このたび、アフアの森で採れた春の恵み、ふきのとうを使った限定メニューを、日本料理レストランGINZA 鼓 KUKIで提供します。当社は、アフアの森で採れた恵みを仕入れさせていただくことにより、森の再生事業と森が自らの力で生きつづけることへの手助けになると考えています。また、東京・銀座からできる森の再生事業への支援の一つとして、お客様に料理をお楽しみいただくことで、里山の素晴らしさにご興味をお持ちいただきたいと思います。

< アファンの森の恵み 限定メニュー 一覧 > いずれも、数量限定にてご提供いたします。

ランチ ふきのとう御膳 / 1,800 円(税込 1,980 円)



鮮魚や山菜、アファンの森で採れたふきのとうの天ぶらを、刻んだふきのとうを使った酢どり餡と一緒に召し上がりいただきます。ふきのとうのさわやかな苦みが口の中に広がります。土鍋で炊いた宮城県鳴子産のササニシキ、三年長期熟成味噌の味噌汁、発酵アイスクリームのセットです。

ランチ、ディナー ちょい足しメニュー ふきのとうの天ぷら / 600 円(税込 660 円)



ランチやコースのプラス 1 品メニューとして好評のちょい足しメニュー。こちらでも、ふきのとうをお楽しみいただけます。定番のふきのとうの天ぷらは、里山育ちのふきのとうのひと味違う美味しさをお楽しみください。

ディナー 三年長期熟成味噌をつかった特製ふき味噌 / サービス



お食事のごはんのお供に。年に一度の大寒仕込みで特別に仕込んだ三年長期熟成味噌を使った特製ふき味噌をお付けいたします。

《 GINZA 鼓 KUKI 店舗概要 》

80 年余り、日本の伝統食品である味噌づくりに邁進してきたひかり味噌が、発酵と熟成を新たな形でお届けするために銀座に開業した日本料理レストランです。味噌の由来とされる「鼓」を店名に掲げ、和食に革新を融合させた日本料理を通して、発酵と熟成の魅力を発信します。



住 所: 東京都中央区銀座 5-9-16 GINZA-A5 4F  
(銀座駅徒歩 3 分)

電 話: 03-3572-5433

営業時間: ランチ 11:30~14:30  
ディナー 17:00~21:00

休 日: 第 2・4 月、日、祝日(夏季、年末休みあり)

席 数: 20 席(カウンター 6、テーブル 8、個室 6)

H P: <https://ginzakuki.com/>

Instagram: [https://www.instagram.com/ginza\\_kuki/](https://www.instagram.com/ginza_kuki/)

Facebook: <https://www.facebook.com/ginzakuki/>