

神楽坂古民家レストラン 愛媛の絶品グルメに舌鼓

神楽坂4店舗 愛媛「愛育フィッシュ」特別コース販売

株式会社信成（東京都港区/代表 齊藤道明）が運営する神楽坂にある古民家レストラン4店舗（神楽坂おいしんぼ、神楽坂久露葉亭、神楽坂和らく、神楽坂おいしんぼ はなれ）にて愛媛県愛育フィッシュ都内広報活動の一環として、各店名物料理と愛媛県産食材を使用した特別コースの販売を行います。



「粹」という言葉が似合う街「神楽坂」地名のとおり、その界限には緩やかな坂から急な坂まで多数の坂や路地、横丁があり、行くたびに新しい発見がある魅力的な街です。街の風情をそのままに古民家を改装したレストラン4店舗にて愛媛食材を楽しめる特別コースの販売を致します。今回は各店舗で人気の名物料理と愛媛食材を使用した料理を楽しんで頂き、愛媛食材の魅力と共に人気メニューも楽しめるコースとなっております。

それぞれの魅力が詰まったレストランのご紹介

湯葉と季節料理 「神楽坂おいしんぼ本店」×「宇和島 愛鯛」

ドラマ「拝啓おふくろ様」の舞台となった神楽坂随一の観光名所でもある兵庫横丁、石畳の道沿いに黒板塀が印象的な旧料亭を改装した「神楽坂おいしんぼ本店」では、「宇和島愛鯛の湯葉餡かけ」「愛鯛の炊き込みご飯」を楽しめる特別コースをご用意、京都直送の湯葉と一緒に愛媛直送の鯛の旨みをご堪能いただけます。

～真鯛の生産量「日本一」を誇る愛媛県の愛育フィッシュ「愛鯛」～

「本当に旨い真鯛をつくろう」を合言葉に、県内屈指のノウハウとポリシーを持った漁業者により、品質にこだわり、日々の努力と情熱によって生まれた「愛鯛」。透明度が高く、生産力の高い宇和海宇和島沿岸で徹底した管理基準のもとで育てられています。「愛鯛」ならではの締まった身と上質な歯ごたえをお楽しみください。



和洋折衷 「神楽坂和らく」×「愛南 ヒオウギ貝」

筑土八幡神社より程近くの路地裏に、旧邸宅を改装した中庭のある和洋折衷をコンセプトにした「神楽坂和らく」では、人気の月替わりコース和月にて、食材の旨みがスープに染み込んだホッとする「愛媛直送ヒオウギ貝のブイヤベース」と和らく名物の江戸味噌牛タンシチューをグラタン仕立てにした「やわらか牛タンの江戸味噌グラタン」をダブルメインにした特別コースをご用意致しました。

～100%天然色 カラフルな海の宝石「愛南 ヒオウギ貝」～

ヒオウギ貝は、貝殻の色がカラフルで「映える」楽しい食材。その色は天然色100%です。鮮やかな色彩のイメージが強いヒオウギ貝ですが、その味は甘みが強く濃厚で海の香りがギュッと詰まった美味しい貝です。養殖業者さんが1つずつ丁寧に育てたヒオウギ貝を愛媛県の南端愛南町よりお届けします。



自家製うどんと肴「神楽坂久露葉亭」×「鬼北町 きじ」

神楽坂上近くの路地裏に佇む「神楽坂久露葉亭」では、昼の特別メニュー「愛媛県鬼北町産きじ瓦鍋御膳」として、きじの旨みと香りを凝縮した瓦鍋にしました。八丈島黒山海の天然塩を練り込んだ自家製細打ちうどんと一緒に楽しみ頂けます。

～古（いにしえ）の味を食卓へ 「鬼北熟成きじ」～

日本では、昔から高級な食材として「きじ肉」が食べられていましたが、里山の環境変化とともに食べられる機会が減ってしまいました。四万十川上流域の自然豊かな環境にある愛媛県鬼北町では、「古の味を食卓へ」を合言葉に、きじ（高麗きじ）の養殖を始めました。きじは一年のうち春から初夏にかけて卵を産みますが、そこから200日以上長い時間を

かけて、できるだけ自然に近い環境で飼育していきます。また、「熟成」、「急速凍結」、「冷凍保存」の技術を確立し、冬場の一番美味しい状態のきじ肉を年間通じて提供することができます。



湯葉生麩と季節料理 「神楽坂おいしんぼ はなれ」×「愛南 クエ」

赤城神社よりほど近くにある白銀町の一本路地にある、昭和旧会員制倶楽部を改装した「神楽坂おいしんぼ はなれ」では、幻の高級魚としてその名を馳せ、特に冬はひときわ旨いとされているクエを贅沢に「クエしゃぶ」に仕立てました。最高の旨味のクエと一緒にはなれ名物の湯葉料理を楽しめる特別コースをご用意いたしました。

～幻の高級魚 「愛南 クエ」～

クエはハタの仲間では最も美味しく、特に冬はひときわ旨いとされていますが、その漁獲量はとても少なく、時には1kg当たり1万円を超える「超」高級魚です。そんな幻の魚「クエ」を、何とか皆様に安定的にお届けできないかと試行錯誤を繰り返すことにより、養殖することに成功し、いつでも皆様へ美味しいクエをお届け出来るようになりました。コラーゲンたっぷり透明感のある身は、熱が通るとキリッと締まってとても美味しいので、是非お楽しみください。



<愛媛特別コース フェア詳細>

期 間：2月1日（土）～2月29日（土）

【参加レストラン】

店名：神楽坂おいしんぼ 本店

住所：東京都新宿区神楽坂4-8

電話：03-3269-0779

フェアコース名：宇和島 愛鯛 おいしんぼ 特別コース 3,500円（税別）

店名：神楽坂和らく

住所：東京都新宿区筑土八幡町1-3

電話：03-6280-8511

フェアコース名：和月 (如月)コース 5,000円（税別）

店名：神楽坂久露葉亭

住所：東京都新宿区神楽坂5-30

電話：03-5206-6997

フェアコース名：愛媛県鬼北町産きじ瓦鍋御膳（昼のみ）2,500円（税別）

店名：神楽坂おいしんぼ はなれ

住所：東京都新宿区白銀町2-3

電話：03-5579-2131

フェアコース名：愛媛県直送クエしゃぶコース 4800円（税別）

株式会社僖成のプレスリリース一覧

https://prt看imes.jp/main/html/searchrlp/company_id/35754

<本件に関するお問い合わせ>

株式会社僖成

企画広報部 大沢

住所：東京都港区高輪1-26-11高輪ビルB1

電話：03-5422-9630

MAIL: ohsawa@wa-kinari.jp