

モーニングバード!

テレビ朝日「モーニングバード！」で新展開!

人気料理コーナー「プロ技キッチン！」の有名料理人が

特別メニューを富士川サービスエリア（上り）で限定販売!



東名高速道路 EXPASA（エクスパーサ）富士川（上り）で開催中の飲食店舗「テレビ朝日テラス」で、新企画が始動！テレビ朝日の朝の情報番組、『モーニングバード!』の料理コーナー「プロ技キッチン！」とのコラボメニューを販売します！

今回の企画は、冬のサービスエリアにピッタリのメニューを、片岡宏之（イタリア料理）、陳建太郎（中華料理）、コウケンテツ（韓国料理）、ナイル善己（インド料理）という有名料理人が監修し、EXPASA 富士川にて期間限定販売するというもの。かぼちゃスープやエビチリバーガー、韓国風串焼きに本格カレーと、ドライブのお供に気軽に食べられるメニューが揃いました。

メニューを監修した料理人は『モーニングバード!』の料理コーナー、「プロ技キッチン!」に出演中の有名料理人ジュニアたち。同コーナーは、各家が代々伝えてきた本当は教えたくない「わが家の味」を紹介する人気コーナーで、基本的な料理をよりおいしく作る「プロ技」や、ユニークなまかない料理、旬の食材を美味しく調理するコツなどを紹介し、視聴者から人気を集めています。また、コーナーで紹介したレシピをまとめた書籍も発売中で、本日(11月26日)発売となる第4弾を含め、第1弾~4弾の累計発行部数は45万部を超えるヒットとなっています。

EXPASA富士川は、富士山のビューポイントとして知られ、美しい富士山の風景を楽しもうと、多くのドライバーが立ち寄ることで有名なサービスエリアです。今回「プロ技キッチン!」料理人特別メニューを販売する飲食店舗「テレビ朝日テラス」の隣では、人気ドラマシリーズ『相棒』のイベント「相棒テラス」も開催していますので、この冬、ぜひ足をお運びください!

モーニングバード! プロ技キッチン! in EXPASA 富士川 概要

主催：テレビ朝日

場所：東名高速道路 EXPASA 富士川 (上り)

期間：2014年11月28日(金)~2015年1月31日(土) 予定

営業時間：午前8時~午後6時 (テレビ朝日テラス 相棒テラスの営業時間と同じ)

※「EXPASA 富士川 (上り)」他店舗の営業時間は中日本高速道路(株)へお問い合わせください

公式WEBサイト：<http://www.tv-asahi.co.jp/m-bird/kitchen/event.html>

◀販売メニュー詳細▶

片岡さん家のあったかかぼちゃスープ



■メニュー名：片岡さん家のあったかかぼちゃスープ

クリーミーなかぼちゃスープに、生クリームとメイプルシロップ、オリーブオイルを加えたコク深い味わいのスープが完成! 素揚げしたかぼちゃをアクセントに加えた贅沢な一品。寒い季節に体をじんわり温めます!

■価格：400円(税込)

■監修料理人プロフィール：片岡宏之(かたおかひろゆき)

1982年生まれ。父は西麻布の人気イタリア料理店「リストランテ アルポルト」のオーナーシェフ、日本のイタリア料理界をリードする片岡譲。父の仕事に憧れ、料理の世界に飛び込み、2006年からイタリアに渡る。現在は「リストランテ アルポルト」にて父と共に腕を振るう。

本場四川のエビチリバーガー



■メニュー名：本場四川のエビチリバーガー

ぷりっぷりのエビにピリ辛ソースが絡んだ「四川飯店」でもおなじみのエビチリを食べやすいバーガーに仕上げました！細切りにしたシャキシャキレタスとの相性もバッチリ！ドライブのお供におひとつどうぞ！

■価格：500円（税込）

■監修料理人プロフィール：陳建太郎（ちんけんたろう）

1979年生まれ。麻婆豆腐やエビチリ、担担麺などを日本に広めた“中華の神様”陳建民を祖父に、“中華の鉄人”陳建一を父に持つ、「四川飯店」の三代目。「赤坂 四川飯店」に勤める傍ら、料理教室やイベントなどでも活躍中。

うま辛ソースの串焼きサムギョブサル



■メニュー名：うま辛ソースの串焼きサムギョブサル

薄くスライスした豚バラ肉（サムギョブサル）を串焼きにし、本場韓国のコチュジャンを使ったコウさん特製のうま辛ソースをかけて仕上げました。ソースの辛さは3段階。お好みに合わせてお楽しみください！

■価格：350円（税込）

■監修料理人プロフィール：コウケンテツ（こうけんてつ）

1974年生まれ。料理研究家。料理研究家の李映林を母に持ち、姉も料理研究家のコウ静子という料理一家。韓国をはじめとしたアジア諸国の家庭料理を見聞し、その経験を生かして考案されるレシピは、日本の家庭になじむ、作りやすく、健康的な料理ばかり。

ナイル流トロトロ豚バラカレー



↑写真はごはん100gサイズのもの

■メニュー名：ナイル流トロトロ豚バラカレー

ナイル善己がサービスエリアでも食べやすい本格カレーレシピを考案！ミントとスパイスをきかせたコクのあるカレーを味わえるのはココだけ！自信作の玉ねぎのピクルスと合わせてぜひお試しください！

■価格：ごはん100g 500円/ごはん大盛り200g 800円（税込）

■ナイル善己（ないるよしみ）

1976年生まれ。日本最古のインド料理店、銀座「ナイルレストラン」三代目。南インド・トリヴァンドラム出身の初代創業者A. M. ナイルを祖父に持ち、父はテレビでもお馴染みのG. M. ナイル。365日毎日カレーでも飽きないほどレシピは多様。

EXPASA 富士川（上り）

EXPASA富士川は、「富士山に集うコミュニティエリア」をコンセプトとした富士山の眺望が最もきれいなサービスエリアのひとつです。富士山を望みながら、お食事やお買物、そしてゆっくりと休憩していただけるサービスエリアを目指しています。ここでしか味わえないオリジナルグルメを提供しているほか、お買い物では、アパレルや雑貨を集積した複数の店舗に加え、世界文化遺産となった富士山をモチーフにしたオリジナル商品など個性溢れるラインナップを取り揃えています。



EXPASA富士川（外観）



テラス席からの眺望

【EXPASA富士川（上り）へのアクセス】

- 《東京方面から》 東名高速道路 東京ICから静岡方面（下り）へ約1時間30分
※富士川SA（下り）を出て一般道からのアクセスになります。
- 《静岡方面から》 東名高速道路 静岡ICから東京方面（上り）へ約25分
- 《名古屋方面から》 東名高速道路 名古屋ICから東京方面（上り）へ約2時間

【お問い合わせ先】

テレビ朝日総合ビジネス局コンテンツビジネスセンター	中川・鈴木	TEL：03-6406-1765	
	ビジネス戦略部	織田	TEL：03-6406-1750
中日本高速道路株式会社	広報室	TEL：052-222-3628（直通）	