

## PRESS RELEASE

2021年6月1日

Seafood from Norway PR 事務局

### 食のサステナビリティに取り組むレストラン 「Sincère BLUE」、「The Burn」とコラボレーション

ノルウェーサーモン・サバを使った、地球にやさしいサステナブルバーガー  
「S バーガー」を6月4日(金)より期間限定で提供

ノルウェー水産物審議会(本社:ノルウェー・トロムソ)は、「Select S」プロジェクトの一環で、サステナブルをテーマに掲げるレストラン「Sincère BLUE(シンシアブルー)」(渋谷区・神宮前)と「The Burn(ザ・バーン)」(港区・北青山)の2店舗とコラボレーションし、サステナブルなノルウェーサーモンとノルウェーサバを使った「Sバーガー」を6月4日(金)より期間限定で提供します。今、話題の「グルメハンバーガー」と、「サステナブルなノルウェーシーフード」を組み合わせることで、地球にやさしいサステナブル習慣を取り入れる事を提案いたします。



#### ■「Sバーガー」について

「サステナブル(Sustainable)」、「シーフード(Seafood)」、そしてノルウェー産の「サーモン(Salmon)」、「サバ(Saba)」の頭文字のSから成り立つ「Select S」プロジェクトは、1人でも多くの人が地球にやさしいサステナブル習慣を選ぶ事により、持続可能な未来の実現につながる機会を提供します。

プロジェクトの一環として、「サステナブルなシーフード」の経験をする機会として、“おいしく楽しく食べながら海の未来を守ることを目指す”サステナブルシーフードのフレンチレストラン「Sincère BLUE(シンシアブルー)」と、ニューアメリカン料理をサステナブル・グリルの形で楽しめる「The Burn(ザ・バーン)」の2店舗とのコラボレーションにより、「Sバーガー」を開発いたしました。「サステナブル」をテーマにしながら最上級の食体験を提供する両店にて、Sincère BLUEでは「サーモンバーガー」と「サババーガー」、The Burnでは「サーモンバーガー」が販売されます。

## ■提供メニューについて

### Sincère BLUE

#### ノルウェー産サーモンのタルタルバーガー

サイコロ状にカットしたサーモンをミディアムレアのフリットにし、素材の美味しさを十分に残しつつ、燻製されたスカモルツァやわさびのソースがアクセントとなり、抜群の相性でバーガーの香りを広げます。更に、サイドには生サーモンのサラダも提供。ノルウェー産サーモンの美味しさを熟知した Sincère BLUE ならではのサーモンが堪能できるバーガーセットです。

#### ノルウェー産サバ味噌オランダズバーガー

スライスしたアボカドとグリルしたサバに、バーナーで炙り香りがふんだんに引き出された味噌のオランダズソースをたっぷりかけた、新しい組み合わせの一品です。中にトッピングされた春菊やガリで和風のアクセントを持った親しみ深いサババーガーとなりました。

【価格】サーモンバーガー 1,650 円 税込 / サババーガー 1,500 円 税込

【店舗住所】東京都渋谷区神宮前 1-23-26 JINGUMAE COMICHI 2F

【提供時間】ランチタイム 12:00~14:00 (13:30 L.O.)

【提供期間】6月4日(金)~6月30日(水)

(※S バーガー提供は平日ランチのみ。月曜定休)



### The Burn

#### フィレオノルウェーサーモンバーガー

#### ハーブとヨーグルトのレリッシュソース

フィレオサーモンに調理された The Burn のサーモンバーガーは、ゆずソースに漬けたクランベリーときゅうりの上にミディアムレア感が感じられるサーモンフィレが乗り、その上にヨーグルト、ハーブ、ライムジュースで合わせたレリッシュがたっぷりと添えられています。The Burn ならではのスタイリッシュさと絶品な美味しさが同居したバーガーは、初夏にぴったりの爽やかな味付けで提供されます。

【価格】サーモンバーガー 1,650 円 税込

【店舗住所】東京都港区北青山 1-2-3 青山ビルディング B1F

【提供時間】ランチタイム 11:30~14:30 (13:30 L.O.)

【提供期間】6月4日(金)~6月18日(金)

(※S バーガー提供は平日ランチのみ。月曜定休)



※新型コロナウイルス感染拡大により営業時間が変更になる可能性がございます。ご来店時は事前に店舗にご確認下さい。

## ■シェフについて

### Sincère BLUE



#### オーナーシェフ 石井真介氏

日本の有名レストランで修業後、フランスの二つ星、三つ星店で腕を磨き帰国。2008 年より「パカール」のシェフを 7 年間務め、「予約の取れないレストラン」として名を馳せる。2016 年にオープンした「シンシア」は東京を代表するフレンチレストランの一つとなり、2018年度版よりミシュラン一つ星。フランス料理の伝統的なテクニックをベースに日本ならではの素材を組み合わせ、美しく遊び心あふれるプレゼンテーションを伴った料理で人気を博している。2020 年 9 月にはオーナーシェフとして「シンシアブルー」を開店。一般社団法人 [Chefs for the Blue](#) の理事として従事。



#### 料理長 吉原誠人氏

19 歳でフランスに渡り 1 年間料理修業に励んだ後、帰国後に全 47 都道府県をバイクで周遊し、日本の漁業の実情について見識を深める。都内のラグジュアリーホテルでの調理担当を経て、2017 年から「シンシア」で 3 年間働きエスプリを学ぶ。2020 年 9 月の「シンシアブルー」オープン時より、20 代の若いスタッフで構成されるチームを料理長として率いている。

### The Burn



#### エグゼクティブ・シェフ 米澤文雄氏

高校卒業後、恵比寿のイタリアンで修業し、22 歳で渡米。ニューヨークのミシュラン三つ星店「Jean-Georges」でインターンを経て、日本人初のスーシェフとなる。帰国後、日本国内のレストランで総料理長を務める。「Jean-Georges Tokyo」の日本進出を機に、シェフ・ド・キュイジーヌとして活躍。2018 年 9 月「The Burn」をプロデュースし、エグゼクティブ・シェフに就任。2020 年 7 月には東京・広尾に、自身が手がけるベジタリアン専門店「Salam」をオープン。著書に「Vegan Recipes / ヴィーガン・レシピ」(柴田書店)がある。一般社団法人 [Chefs for the Blue](#) の理事として従事。

## ノルウェー水産物審議会について

ノルウェー水産物審議会(Norwegian Seafood Council)は、世界の重要市場において、ノルウェー産シーフードの価値を高める事を目標に市場インサイト調査、流通・消費者マーケティング、リスクマネージメントを柱に活動を行っています。ノルウェー漁業省が所有する公共企業で、ノルウェーの北部の水産都市トロンソに本部を構え、世界 12 カ国に支部を設置しています。NSC はノルウェーの漁業・養殖業界と連携し、ノルウェー産シーフードの市場開拓、需要の強化を図っています。

ノルウェー産シーフードやノルウェーの水産業に関する情報は、[seafoodfromnorway.jp](http://seafoodfromnorway.jp) をご参照ください。