

# 47 都道府県からもれなく 1品エントリー！名物グルメが一挙食べ放題！ 日本全国ご当地グルメビュッフェ『大地の贈り物』 7月9日（木）リニューアルオープン！

株式会社 DD ホールディングスの連結子会社である株式会社ダイヤモンドダイニング（本社：東京都港区、代表取締役社長：澤田 泰一）が運営する上野のビュッフェレストラン『大地の贈り物』は、日本全国 47 都道府県を代表する郷土料理や食材を用いた料理を、各一品以上取り揃えた、「日本全国ご当地グルメビュッフェ『大地の贈り物』」として、2020年7月9日（木）リニューアルオープンいたしますのでお知らせいたします。



JR 御徒町駅から徒歩3分。上野恩賜公園からもほど近く、博物館や美術館、動物園を訪れる数多くのお客様に、日本各地から届く食材やおばんざいを通して、日本の食の魅力をお届けしてきた『大地の贈り物』が、さらにそのコンセプトを突き詰め、「日本全国ご当地グルメビュッフェ『大地の贈り物』」として、新たに始動いたします。

南北に長く延びる日本は、海、山、川、それぞれの恵みが、種類も多く変化に富む上に、土地の風土や文化とも結びつき、独自の郷土料理を数々生み出してきました。新しい『大地の贈り物』では、47 都道府県から、その地を代表するメニューを各1品以上選りすぐり、ひとつの場所で“日本-NIPPON-”を丸ごと味わっていただけるビュッフェレストランへと進化しつつ、これまでご好評いただいた、季節限定の“グルメフェア”も開催する予定です。

行ってみたかったあの土地の味、心の奥深くに残る懐かしい故郷の味、もしくは近年生まれた人気の B 級グルメまで、四季折々に合わせてメニューも入れ替えながら、日本各地の“ご当地グルメ”をお楽しみいただける『日本全国ご当地グルメビュッフェ『大地の贈り物』』。なかなか県外に旅行できない時でも、全国への旅気分が味わえる“東京の新名所”にぜひご期待ください。

## 2020年夏～今シーズンフェア情報

### 【期間限定】「メロン食べ比べ＆食べ放題フェア」復活開催！

昨年、多くのお客様からご好評いただき、当初の予定より開催期間を延長した「メロン食べ比べ＆食べ放題フェア」を期間限定で復活いたします。本フェアでは、控えめで爽やかな甘さが魅力の青肉メロン、糖度が高く濃厚な甘さの赤肉メロン。2種類のフレッシュなメロンの食べ比べをお楽しみいただけます。産地も、北海道、青森、秋田、山形、千葉など、日本全国のメロンの名産地から厳選し、その日の状況によって仕入れ。日によって変わるラインナップも要チェックです。

≪開催期間≫

2020年7月9日（木）～8月30日（日）



**ご当地グルメ界の豪華スター集結！ディナー限定メニュー**

ディナータイムには、豪華食材を用いた「特選ご当地グルメ」がプラスオン！今シーズンは4道県代表が登場。いずれ劣らぬ“豪華スターの競演”をお楽しみください。

北海道代表 **イクラの軍艦巻き**

愛知代表 **ひつまぶし**

鹿児島代表 **黒豚せいろ蒸し**

沖縄代表 **ラフテー**



～心和む郷土の味部門～



山形代表 **芋煮**

現地では“芋煮会”が開催されるほど、土地に根ざした味。牛肉の旨みが溶け出した出汁で煮た里芋のねっとりとした味わいは素朴ながらご馳走感も漂います。たっぷりの長ネギも重要な味のキーポイント。



山梨代表 **ほうとう**

かぼちゃを中心に、にんじんやえんどう豆など彩り豊かな野菜たちが、ひとつ鍋に集う、山梨を代表する郷土料理。味噌を主に、野菜の出汁が溶け出したスープが、ひらひらと幅広い麺に絡みつき旨みも増幅。



沖縄代表 **ゴーヤの揚げびたし**

“あらゆるビタミンが豊富な沖縄を代表する野菜「ゴーヤ」。苦味が特徴のゴーヤと豆腐を組み合わせた料理と言えば「ゴーヤ・チャンプルー」が有名ですが『大地の贈り物』ならではのメニューとして「揚げびたし」に。

～王道&B 級グルメの揚げ物部門～



北海道代表 **ザンギ**

“鶏の唐揚げ”を「ザンギ」と呼ぶ！これこそ北海道民が譲れないこだわり。“こだわり”のポイントは、鶏肉にしっかり下味をつけ、味付きの粉で揚げる。余分なタレを必要としない濃い味が唐揚げとの違いに。



青森代表 **グラタンフライ**

青森県・八戸市のとある食品ストアで誕生したオリジナル惣菜が起源。マカロニ、鶏肉、たまねぎと言った、グラタンを構成する代表的な食材を春巻の皮で包み、パン粉をつけて揚げている、妙にクセになる B 級グルメ。



愛知代表 **手羽先唐揚げ**

県庁所在地・名古屋から全国に一大ブームを巻き起こした県民自慢のグルメ。甘辛だったりスパicyだったり、各店の個性が競い合う中『大地の贈り物』オリジナルが参戦！食べ方は気にせず豪快にかぶりつきで！



大阪代表 **串カツ**

“ソースの2度づけは禁止やで!!”その合言葉とセットで全国を席卷してきた大阪の象徴的グルメ。新たな“大阪モデル”を基に、ソースは小分けでご用意しているので、個別のお皿に取り分ければ2度づけも楽しめる!?



徳島代表 **フィッシュカツ**

“徳島では単に“カツ”と言えば肉類のカツではなく、このフィッシュカツを指すほどメジャーなフライ。魚のすり身にカレー粉でピリッとした辛みを加えた衣が特徴的。お好みでマヨネーズをつけるとまろやかでより美味。



大分代表 **とり天**

大分県民熱愛の B 級グルメ。鶏のむね肉を使用し薄衣で仕上げているので、揚物ながら意外にあっさり食べられてしまう、ある種ケンな(!?)存在。そのままでも、タルタルソースなどと合わせても◎。

～ご当地麺&ご飯部門～



**岩手代表** 盛岡冷麺

牛骨から取ったダシをベースに、酸味と辛みを併せ持つキムチ、ツルツル&モチモチ食感が特徴の盛岡発祥の麺料理。濃厚スープと爽やか風味の具材たちとの組み合わせは、意外に暑い夏の東北を癒してきた冷涼な味わい。



**東京代表** 深川めし

東京で暮らす人は意外に知らない(?) 江戸の下町で大切に受け継がれてきた庶民の味。昆布出汁に味噌を溶き、具のアサリが半煮えになった頃合いで長ネギの薄切りを。駅弁とはひと味違う“ぬくもり”がここに。



**石川代表** 金沢カレー

もはや日本の国民食であるがゆえに“ご当地カレー”も百花繚乱。その中から今シーズンは「金沢カレー」がラインナップ入り。具は少なめでとろりと濃厚なルーをメインに楽しむカレーはお酒のメにも良いとの噂。

～ご当地だけが知っている!?知られざるグルメ部門～



**福島代表** 喜多方地方名物 もつ煮込み

喜多方市・塩川町の食堂では“もつ煮込み”と注文すると出てくるのは豚ではなく、鶏の皮を煮込んだこちら。鶏の皮には美肌を導くコラーゲンも含まれているので、素朴ながら現代女性にはこっそりイチ押し逸品。



**埼玉代表** 味噌ポテト

埼玉県秩父地方では古くから親しまれてきた正真正銘の郷土料理。ふかしたホクホクのじゃがいもを天ぷらにし、甘めの味噌ダレを掛けています。おやつにおつまみにご飯のおともと驚くほどの万能選手。



**岡山代表** ままかり

その名の由来は“あまりの美味さに、隣に飯＝ままを借りに行ったこと”と伝わるにしんの酢漬け。香ばしさと爽やかさの絶妙なバランスに、実は“酒借り”なのではとのウワサもアリ…飲み過ぎにはくれぐれもご注意を。

～土地の恵みへの愛情部門～



**富山代表** ホタルイカの沖漬け

富山湾が誇る“海の宝石”。ひと口噛めば溢れ出す海の潮気、その後、イカの身の淡白ながらふわっと広がる甘みと、こってりと濃厚な内臓の旨みが、口の中を襲う…! 酒飲み派にも飯喰い派にも絶大な支持を得る名物。



**島根代表** しじみ汁

海の潮水と湖の真水が混じり合う汽水湖・「宍道湖」で獲れることから、現地を代表する食材となったしじみ。しじみに含まれるオルニチンという成分は、二日酔いにもよく効くとか。内臓に染み渡る優しい味わい。



**佐賀代表** 烏賊焼売

日本有数のイカ漁獲高を誇る呼子町で“お土産でも美味しくイカを食べられるように”と考案された食材への愛溢れるメニュー。プリプリ且つふんわりした具に、ひらひらの皮…様々な食感が楽しい焼売です。

～夏の甘味部門～



名産フルーツを使ったデザートから昔から親しまれている和菓子まで、甘味も全国各地から大集合! 最後まで名物を味わい尽くしてください。

**栃木代表** とちおとめの苺パナコッタ

**新潟代表** 笹団子 **岐阜代表** 栗きんとん

**京都代表** わらび餅 **広島代表** レモンゼリー

**愛媛代表** みかんゼリー **長崎代表** カステラ

**沖縄代表** ミニサーターアングギー

<b>秋田代表</b>	いぶりがっこ	<b>宮城代表</b>	笹かま	<b>茨城代表</b>	こしひかり	<b>群馬代表</b>	下仁田葱こんにやく
<b>神奈川代表</b>	中華街名物小籠包	<b>千葉代表</b>	茹で落花生	<b>福井代表</b>	花らっきよ		
<b>静岡代表</b>	静岡おでん(黒はんぺん・大根・煮玉子)	<b>長野代表</b>	山賊焼き				
<b>滋賀代表</b>	ワカサギ唐揚げ	<b>三重代表</b>	伊勢たくあん				
<b>兵庫代表</b>	豚まんじゅう	<b>奈良代表</b>	奈良漬け	<b>和歌山代表</b>	金山寺味噌		
<b>鳥取代表</b>	あごちくわ	<b>山口代表</b>	ギバサ	<b>香川代表</b>	讃岐うどん	<b>高知代表</b>	じゃこ天
<b>福岡代表</b>	がめ煮	<b>熊本代表</b>	辛子蓮根	<b>宮崎代表</b>	おび天	<b>鹿児島代表</b>	きびなご南蛮漬け
<b>沖縄代表</b>	もずく酢						



店舗情報

- 住所 〒110-0005 東京都台東区上野 1-20-11 鈴乃屋ビル 4F
- アクセス J R 御徒町駅北口より徒歩 3 分  
地下鉄銀座線上野広小路駅 A4 番出口 徒歩 1 分
- TEL 03-3836-2640
- 営業時間 ランチ 月～金・祝前 11:30～15:00  
土・日・祝 11:00～15:00  
ディナー 17:00～22:00
- 定休日 無
- 席数 180 席、個室あり
- URL

<https://www.dd-holdings.jp/shops/daichinookurimono/ueno>



料金プラン ※表記価格はすべて税抜です。

- ランチ (80分) **大人** 平日 1,980 円 / 土・日・祝 2,380 円 **小学生** 平日 1,000 円 / 土・日・祝 1,100 円  
**4歳以上** 平日 700 円 / 土・日・祝 800 円 **3歳以下** 無料
- ディナー (120分) **大人** 日～木・祝日 3,200 円 / 金・土・祝前日 3,400 円  
**小学生** (一律) 1,500 円 **4歳以上** (一律) 800 円 **3歳以下** 無料

—新型コロナウイルス感染拡大防止対策について—

『大地の贈り物』では、感染防止対策として下記の取り組みを行っております。

従業員の衛生及び健康管理の徹底

- スタッフ出勤時の検温徹底
- スタッフの手洗い・うがいの徹底
- スタッフの制服清潔徹底
- スタッフのマスク着用

店内衛生・消毒の実施/ソーシャルディスタンスについて

- ソーシャルディスタンスに配慮した席間隔を空けてのご案内
- お客様の入れ替わり毎にテーブル・卓上アイテムの殺菌消毒
- 1時間に1度の店内除菌実施・トングの交換
- 店頭及びお手洗いなどフロア各所への殺菌消毒スプレーの設置
- おつり・レシート受け渡しのキャッシュトレイ使用

またお客様には、ご来店時に下記の通りご協力頂けますよう、お願い申し上げます。

①入店時の検温

⇒37度以上の熱がある方、継続的な咳の症状がある方はご来店をお断りいたします。

②入店時の手指消毒のお願い⇒「アルコール」「次亜塩素酸水」各種ご用意しています。

③ビュッフェ台ご利用の際のマスク着用のお願い⇒マスクをご用意しています。

④ビュッフェご利用の際の手袋着用をお願い⇒ビニール手袋をご用意しています。

▽株式会社ダイヤモンドダイニング感染症拡大防止対策ガイドライン▽

<http://www.diamond-dining.com/news/2020/05/26/9182>



【本リリースに関するお問い合わせ】

株式会社ダイヤモンドダイニング 広報宣伝室 佐々木

TEL 03-6858-2192 FAX 03-6858-2193

E-mail [pr@dd-holdings.com](mailto:pr@dd-holdings.com)

HP <https://www.dd-holdings.jp>