

【期間限定】ぶどうの食べ比べ&食べ放題フェア開催！ 日本全国ご当地グルメビュッフェ『大地の贈り物』 ～47都道府県の味が東京・上野で一気に楽しめます～

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「日本全国ご当地グルメビュッフェ『大地の贈り物』」は、2020年9月1日（火）から11月9日（月）までの期間、ディナータイムにて「ぶどうの食べ比べ&食べ放題」フェアを開催いたします。



今年7月、47都道府県から各一品以上、その地を代表するグルメを集めた日本全国ご当地グルメビュッフェとしてリニューアルオープンした『大地の贈り物』。

南北に長く伸びる日本の風土や文化とも結びついた各地の“ご当地グルメ”と共に、春・夏・秋・冬という繊細な日本の季節の移り変わりを楽しんでいただきたいと、旬の食材に焦点を当て開催するのが季節限定の“グルメフェア”。
 今シーズンの主役は“ぶどう”です。

山梨県を始めとする名産地から厳選したぶどうを常時2種揃えることで、“食べ比べ”をお楽しみいただけます。

さらに“ご当地グルメ”も、同じく季節感も踏まえ「ディナー限定メニュー」は一新、「ランチ・ディナー共通メニュー」にも、新たな顔ぶれが登場しています。
 なかなか県外に旅行できない時でも、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』』。
 全国への旅気分が味わえる“東京の新名所”に今こそぜひお出かけください。

2020年秋—今シーズンフェア情報

【ディナー限定】「ぶどう食べ比べ&食べ放題フェア」

日本のぶどうの多くの品種が、秋に旬を迎えます。この一番美味しい時期に、ご家庭ではなかなかできない「食べ比べ」をお試しいただければと、品種の違う2種のぶどうを揃えます。高い糖度で“ぶどうの王様”と呼ばれる「巨峰」、食べやすい種無しぶどうの代表格「デラウェア」などの王道品種に、高級スイーツなどにも用いられ、近年特に人気が高い「シャインマスカット」や「アレキサンドリア」が並ぶことも！
 その日の仕入れ状況によってラインナップが変わりますので、事前にお問い合わせいただくことをお勧めいたします。

《開催期間》

2020年9月1日（火）～11月9日（月）

※仕入れ状況により、期間内であっても予告なく変更や終了になることがあります。



PICK UP MENU —ディナー限定ブロック—

ディナー限定メニューは、実りの秋を迎えるにあたり、フルメンバーチェンジ。

旬の海鮮の魅力を最大限に引き出したメニューから、夏の疲れを癒すB級グルメまで、全4品を厳選してラインナップしています。



北海道代表 秋鮭といくらのちらし寿司

産卵のために懸命に川を遡上する鮭とその卵・いくら、共に北海道グルメを象徴する海鮮素材。日本では特に“ハレ”の日に振る舞われてきた「ちらし寿司」に仕立て、より一層、極上素材の華やかさを増しました。酢飯の酸味と、鮭の脂の甘み、いくらの塩気の三位一体が至極の味わいに！

青森代表 十和田バラ焼き

青森県・三沢市で発祥、そこから徐々に十和田市など南部地方へと広まったとされるご当地グルメ。大量の玉ねぎと豚バラ肉を醤油ベースの甘辛いタレで炒め合わせたシンプルな料理ながら、何故か箸が止まらなくなるご当地B級グルメです。

岩手代表 秋刀魚塩焼き

岩手県・宮古市で開催される「宮古サンまつり」をはじめ、全国各地で“祭”が開催されるほど、日本人の秋に欠かせない食材が秋刀魚。今年は多くの「サンまつり」も開催中止になっていますが、『大地の贈り物』でぜひ“お祭り気分”で、秋刀魚の食べ放題をお楽しみください。

福岡代表 もつ鍋

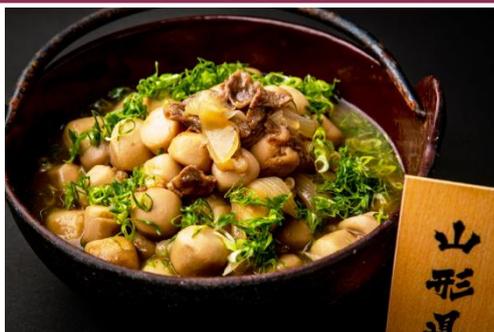
今ではすっかり日本の定番鍋となった「もつ鍋」も、ルーツは福岡県の郷土料理。新鮮でプリプリのもつをニラやにんにくと食べる「もつ鍋」は、見るからにスタミナ満点！猛暑疲れの身体を元気にしてくれること間違いなしです。

PICK UP MENU —北海道・東北地方ブロック—



岩手代表 盛岡冷麺

ツルツルでモチモチした独特の食感が特徴の麺に、牛骨から取ったダシがベースの濃厚スープを合わせた盛岡市発祥の麺料理。酸味も感じるピリ辛のキムチとの相性も抜群で、暑い夏を過ぎてでも食べたくなること必至。



山形代表 芋煮

「芋煮会何回やった？」が秋の挨拶となる程山形県民がこよなく愛する“故郷の味”！牛肉からたっぷり旨みを取りこんだスープが、ねっとりとした里芋とプリプリの玉こんにゃくを優しく包み、滋味溢れる味わいに。



福島代表 喜多方地方名物 もつ煮込み

ラーメンでも有名な喜多方地方のもう一つの隠れた名物が“もつ煮込み”！牛や豚ではなく、鶏の皮を煮込んだものを指します。鶏の脂の旨みをストレートに味わえるので、ご飯ともお酒とも相性の良さは◎です。

OTHER MENU

北海道代表 ザンギ **青森代表** グラタンフライ **宮城代表** 笹かま **秋田代表** いぶりがっこ

PICK UP MENU —中部地方ブロック—



長野代表 山賊焼き

松本市や塩尻市など、主に長野県中部地方の食堂で“定番”として親しまれているメニュー。食べごたえのあるジューシーな鶏もも肉に、ピリ辛の味噌マヨネーズが絡まる旨さは、山賊ならずともヤミツキに。



静岡代表 静岡おでん

日本各地の郷土色が色濃く表れる料理の一つが“おでん”！静岡県の特徴は何と言っても「黒はんぺん」です。鰯を骨ごとすりつぶして作られているので、鰯の栄養と旨みがギュッと凝縮されています。



愛知代表 手羽先唐揚げ

全国的な人気を生んだ堂々たる“なごや飯”！店ごとに味の個性が違いますが、『大地の贈り物』は胡麻の風味も効いた甘辛派。皮はもちろん骨の周りの身も美味なので豪快にかぶりついてお召し上がりください。

OTHER MENU

新潟代表 笹団子 **富山代表** ホタルイカの沖漬け **石川代表** 金沢カレー **福井代表** 花らっきょ **山梨代表** ほうとう **岐阜代表** 栗きんとん

PICK UP MENU ー近畿地方ブロックー



滋賀代表 ワカサギ唐揚げ

日本最大の美しき湖・琵琶湖を有する滋賀県。この湖で多く獲れることから滋賀を象徴する食材の一つとなったワカサギを骨ごと食べられる唐揚げでご用意しました。カルシウムを始め、小さくても栄養の実力は満点！



大阪代表 串カツ

“ソースの2度づけは禁止やで!!”との台詞とともに、全国に知られてきた大阪グルメ。“ソース”はスタンダードな中濃ソースをはじめマヨネーズやケチャップなど、小分けで18種ご用意、安心してお楽しみいただけます。



和歌山代表 金山寺味噌

県の推薦優良土産品にも指定されているこの“おかず味噌”は野菜と相性が良く、その野菜本来の美味しさを引き出してくれます。『大地の贈り物』のサラダバーに並ぶ瑞々しい野菜たちとぜひ合わせてみてください。

OTHER MENU

- 三重代表** 伊勢たくわん **京都代表** わらび餅 **兵庫代表** 豚まんじゅう **奈良代表** 奈良漬け

PICK UP MENU ー中国・四国地方ブロックー



鳥取代表 あごちくわ

鳥取で“あご”と呼ばれるとびうおのすり身で作られたちくわで、表面を焼いた皮は香ばしく、やや硬めの食感で食べ応えも充分。とびうおの味がしっかり感じられるので、わさび醤油を合わせるのがオススメです。



香川代表 讃岐うどん

「うどん県」を掲げるほど、県民にも観光客にも愛され続ける香川県の特産品。『大地の贈り物』では、まだまだ暑いこのシーズン、キーンと氷で冷やしたうどんに、つゆを掛ける“ぶっかけ”スタイルでご用意しています。



徳島代表 フィッシュカツ

徳島県以外ではあまり知られていないかもしれませんが、現地では家庭の食卓にもよく上る徳島のソウルフード。魚のすり身にカレー粉でアクセントを付けたフライは、お好みでマヨネーズや醤油と合わせても美味です。

OTHER MENU

- 島根代表** しじみ汁 **岡山代表** ままかり **広島代表** レモンゼリー **山口代表** ギバサ **愛媛代表** みかんゼリー **高知代表** じゃこ天

PICK UP MENU ー九州・沖縄地方ブロックー



福岡代表 がめ煮

博多の屋台グルメを始めとして、あらゆるジャンルの“うまかもん”の宝庫・福岡県からはやや意外かもしれない“おふくろの味”を。鶏肉と根菜が醸し出す素朴な旨みは日本人なら誰も懐かしい“望郷の味”なのかも。



佐賀代表 烏賊焼売

日本でも指折りのイカの産地・佐賀県呼子町で生まれた名物。蒸したせいろのままビュッフェ台にお届けしているので、アツアツの出来立て状態がお手元に！ヒラヒラの皮に、むちっと詰まった身…食感も楽しい焼売です。



鹿児島代表 きびなご南蛮漬け

鹿児島の漁港で年間を通して水揚げされる青魚が「きびなご」。季節それぞれに美味しさが違うため、様々な料理法で年中食べられているのだとか。今回はカラッと揚げたきびなごにさっぱりタレが絡む「南蛮漬け」に。

OTHER MENU

- 長崎代表** カステラ **熊本代表** 辛子蓮根 **大分代表** とり天 **宮崎代表** おび天

- 沖縄代表** ゴーヤの揚げびたし・もずく酢・ミニサーターアンダギー

※使用している食材に関しては、必ずしも該当都道府県産ではないことをごさいます。季節や天候、その他の事情により、変動がございますので、予めご了承ください。

東京近郊の関東地方 6 県にも、それぞれ個性的な“ご当地グルメ”が存在します
 …もちろん東京都にも。余りに身近過ぎて、その魅力を見逃してはいませんか？
 『大地の贈り物』では、リニューアル後のセカンドシーズンとなる今秋、関東
 地方メニューを特にブラッシュアップし、3点の新メニューも投入しました。
 遠く離れた故郷や憧れの旅先のメニューとともに、知っているようで知らない
 “関東グルメの世界”もお試しく下さい。



- NEW** **栃木代表** 蒟蒻刺し **茨城代表** こしひかり
NEW **群馬代表** 木野子御飯 **埼玉代表** 味噌ポテト
NEW **東京代表** ちゃんこ鍋 **千葉代表** 茹で落花生
神奈川県代表 中華街名物 小籠包

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



ー新型コロナウイルス感染拡大防止対策についてー

『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。

感染防止の取り組み

1. スタッフは出勤時に検温を徹底し、**37.0 度以上**のスタッフは**出勤停止**にしております。
2. スタッフは**マスクの着用**を徹底しております。
3. スタッフは**こまめな手洗い**と次亜塩素酸消毒スプレーによる**消毒**をおこなっております。
4. スタッフは出勤時に殺菌消毒うがい液にて**うがい**を徹底しております。
5. 常時、ダクトと換気口より、**空調と給排気**を行っております。
また、定期的に入り口や個室扉等を開放し、可能な限り**空気を循環**させております。
6. 定期的に**店内・卓上・客席**を次亜塩素酸消毒スプレーにて**消毒**しております。

お客様へのお願い

1. 入店時の検温・手指の消毒にご協力ください。
検温の結果、体温が 37.5 度以上のお客様は入店をお断りさせていただきます。
2. ご体調が優れない場合は、入店をお断りする場合がございます。
■咳 ■痰 ■鼻水 ■くしゃみ等
3. ご飲食時以外は、マスク着用をお願いします。
4. ビュッフェ台をご利用の際は、ご用意しているビニール手袋の着用をお願いします。
5. グラスなどのまわし飲みはご遠慮ください。
6. お手洗い後には手指の消毒にご協力ください。
7. 会話のボリュームはお控えください。
8. 個室ご利用の場合は扉を一部開けさせていただきます。



【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

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