

ご取材のご案内

2019年11月8日
森永乳業株式会社

「ピノ」、「マウンレーニア」史上初、和の料理人との共創
日本一予約が取りづらいといわれる日本料理「くろぎ」主人の黒木純氏監修の期間限定商品



「ピノ 焦がしみたらしキャラメル」 「マウンレーニア 黒蜜きな粉ラテ」発売記念 「廚 otona くろぎ」期間限定コラボメニュー プレス向け試食会のご案内



日時: 2019年11月20日(水) ①11:00~12:30(受付開始 10:30~)
②13:30~15:00(受付開始 13:00~)
場所: 廚 otona くろぎ 上野 PARCO_ya 1階

森永乳業株式会社(本社:東京都港区、社長:宮原道夫)は、「ピノ」、「マウンレーニア」シリーズから、東京芝大門の東京割烹の名店、日本料理「くろぎ」主人の黒木純氏監修による、こだわりの“和の真髄”をこめた、「ピノ 焦がしみたらしキャラメル」を11月25日(月)に、「マウンレーニア 黒蜜きな粉ラテ」を12月3日(火)にそれぞれ期間限定で新発売いたします。

商品の発売を記念して、11月21日(木)~12月15日(日)までの期間限定で、黒木純氏が手掛ける上野の甘味処「廚 otona くろぎ」にて、「ピノ」、「マウンレーニア」とのコラボメニュー「かき氷 焦がしみたらしキャラメル」「和パフェ 黒蜜きなこラテ」を提供します。*メニュー詳細は3頁をご参照ください。

和食を極めた黒木純氏が、「ピノ」と「マウンレーニア」にそそいだ“和の真髄”を、期間限定のコラボメニューでご賞味いただけます。ぜひ、この機会に「ピノ」「マウンレーニア」×「廚 otona くろぎ」の特別な味をご堪能ください。

コラボメニュー提供に先駆け、11月20日(水)に、下記の通り「プレス向け試食会」を実施いたします。
ご多忙中大変恐縮ではございますが、何卒ご参加賜りますようお願い申し上げます。

タイトル: 「ピノ 焦がしみたらしキャラメル」「マウンレーニア 黒蜜きな粉ラテ」発売記念
「廚 otona くろぎ」期間限定コラボメニュー プレス向け試食会

日付: 2019年11月20日(水) ①11:00~12:30(受付開始 10:30~)
②13:30~15:00(受付開始 13:00~)

場所: 東京都台東区上野3丁目24-6 PARCO_ya 1階

内容: 第1部、第2部共に同内容となります。

1部(11:00~12:30/受付開始 10:30~)

11:00~11:30 セレモニー(①森永乳業(株) 営業副本部長 兵働 仁志ご挨拶 ②黒木純氏ご挨拶)/フォトセッション/黒木 純氏によるデモンストレーション

11:30~12:30 試食

2部(13:30~15:00/受付開始 13:00~)

13:30~14:00 セレモニー&フォトセッション/黒木 純氏によるデモンストレーション

14:00~15:00 試食

本イベントに関する報道関係の皆様からのお問い合わせ先
「ピノ」「マウンレーニア」×「廚 otona くろぎ」PR 事務局 (共同 PR 株式会社内) / 担当: 前山・高橋
MAIL: h-maeyama@kyodo-pr.co.jp / TEL: 03-3571-5238 / FAX: 03-3571-5259
〒104-8518 東京都中央区銀座7-2-22 同和ビル 7F 共同 PR 株式会社 PR アカウント本部 9 部

出欠確認FAX返信用紙

※会場の都合上、お手数ではございますが11月18日(月)までにご返信をお願い致します。

「ピノ」、「マウントレーニア」史上初、和の料理人との共創
日本一予約が取りづらいといわれる日本料理「くろぎ」主人の黒木純氏監修の期間限定商品
「ピノ 焦がしみたらしキャラメル」「マウントレーニア 黒蜜きな粉ラテ」発売記念
「廚 otona くろぎ」期間限定コラボメニュー
プレス向け試食会のご案内

日付:2019年11月20日(水)

場所:廚 otona くろぎ 上野 PARCO_ya 1階

FAX番号:

03-3571-5259

ご取材希望時間:(ご希望のお時間にご記入ください。)※会場の都合上 事前に必ずお知らせ願います。

- 1部(11:00~12:30/受付開始 10:30~)
 - 11:00~12:30 セレモニー/フォトセッション/黒木 純氏によるデモンストレーション
試食&メニュー撮影
- 2部(13:30~15:00/受付開始 13:00~)
 - 13:30~15:00 セレモニー/フォトセッション/黒木 純氏によるデモンストレーション
試食&メニュー撮影
 - 14:00~15:00 試食&メニュー撮影 ※セレモニー&フォトセッション等参加を希望されない方のみ

貴氏名: _____ 計 名様 _____

貴社名: _____ 部署名: _____

媒体名: _____

ご連絡先 TEL: _____

E-mail: _____

撮影 スチール ムービー



備考欄《ご取材に関するご希望等ございましたご記入ください》

●報道関係の皆様からのお問い合わせ先●
「ピノ」「マウントレーニア」×「廚 otona くろぎ」PR 事務局
(共同 PR 株式会社内) / 担当:前山・高橋
MAIL: h-maeyama@kyodo-pr.co.jp
TEL: 03-3571-5238 / FAX:03-3571-5259
〒104-8518 東京都中央区銀座7-2-22 同和ビル7F
共同 PR 株式会社 PR アカウント本部 9部

会場:「廚 otona くろぎ」
住所:東京都台東区上野3丁目24-6 PARCO_ya 1階
JR 御徒町駅より徒歩1分
東京メトロ銀座線 上野広小路駅より徒歩1分
都営地下鉄大江戸線 上野御徒町駅より徒歩1分

<「ピノ 焦がしみたらしキャラメル」「マウンレーニア 黒蜜きな粉ラテ」発売記念

「廚 onona くろぎ」期間限定コラボメニュー期間限定コラボメニューについて>

和食を極めた黒木純氏が、「ピノ」と「マウンレーニア」にそそいだ“和の真髄”をお楽しみいただけます。

◆「かき氷 焦がしみたらしキャラメル」

単品 1,850 円(税込)

ほんのり甘じょっぱい「みたらし風味のキャラメル」を、自家製のミルクが染みたかき氷にたっぷり掛けました。チーズクリームやこしあんをあしらひ、濃厚ながらも口溶けすっきりな「くろぎ」の王道かき氷です。仕上げのチョコ蜜で、「ピノ」仕立ての完成です。



◆「和パフェ 黒蜜きなこラテ」

単品 1,550 円(税込)

さまざまな和の甘味の中に珈琲の風味を重ね、黒蜜きなこラテの和パフェに仕上げました。豆乳寒天や、定番の「黒蜜きなこ ソフトクリーム」も豆乳仕立てに。

風味豊かな和パフェをご堪能ください。



日本料理「くろぎ」主人の黒木純氏の商品・素材へのこだわり

<商品>

・「ピノ 焦がしみたらしキャラメル」～“和の真髄”を注いだ、甘味、香り、こくが引き立つ新しい「ピノ」～

“和の真髄”と「ピノ」のもつ「一粒の幸せ」という、口に入れた時に広がる幸せなおいしさのバランスを意識しながら、これまでの「ピノ」にはない風味をいかに表現するかにかかわりました。アイスとしての甘味や香りはもちろん、みたらしのもつ塩味やこくを引き出し、新しい「ピノ」を作り上げました。



・「マウンレーニア 黒蜜きな粉ラテ」～「くろぎ」の流儀が込められた豆乳仕立てのコーヒー～

こだわりのエスプレッソのほどよい苦みと、たっぷりミルクの絶妙なハーモニーに、こころがゆっくりとほどけていく「ほどけるひとくち」の世界観を大切に、そこに、日本料理人として、和食で最も重要な「出汁」の旨味をあたかも感じさせるような、黒蜜の上品な甘さやきな粉の香ばしい香り、豆乳のすっきりとした後味を絶妙に調和させ、新たな味わいのコーヒーに仕上げました。



<素材>

共通する素材「豆乳」～大豆は日本人の心。日本料理人だからこそ大切にしたい～

豆乳の原料は大豆。大豆は「畑のお肉」と言われるように、古来より貴重な栄養源であっただけでなく、味噌や醤油の原料になるなど、日本の食文化や日本人の味覚と非常に密接な存在です。

日本料理人として、いかにこの大豆から生まれた豆乳の味や香り、すっきりとした後味などの特徴を活かせるかを意識しながら心掛けました。

※商品の詳細についてはニュースリリースをご参照ください。

<店舗概要> 「廚 otona くらぎ」料理屋が生み出す今までに無い、和菓子の進化。

～「廚」の意味でもある「職人の手仕事」一つ一つをお客さまにお伝えしたい～



本家くらぎの「料理屋の和菓子」とは何かを考えたとき、臨場感あふれるステージに、職人たちのさまざまな思いを込め、目の前のお客さまに作りたての最高の状態で美味しさを提供したい、それが「くらぎらしさ」なのではないかと考えました。「和菓子」とは何か、「真の甘味」とは何か、言葉の意味を五感で味わえるような「くらぎのおもてなし」をお伝えしたいと考えます。

- ・コラボメニュー提供期間: 11月21日(木)～12月15日(日)
- ・営業時間: 日～木 10時～20時(19時L.O) 金・土 10時～24時(23時L.O)
- ・場所: 〒110-0005 東京都台東区上野3丁目24-6 PARCO_ya 1階
- ・<https://parcoya-ueno.parco.jp/shop/detail/?cd=011066>

※期間中、通常商品の「和パフェ 黒蜜きなこ」は販売いたしません。



■日本料理「くらぎ」について

東京 芝大門の「日本一予約が取りづらい」といわれる知る人ぞ知る 割烹の名店。

選りすぐりの食材、技、知見を一堂に集め、旬を大切に、気迫と感性が紡ぐ洗練された日本料理を作り上げます。「くらぎ」の料理は、多くの人の心を躍らせ、憧れと名声を博しています。

▶<http://www.kurogi.co.jp/index.html>

■日本料理「くらぎ」主人 黒木 純について

- ・1978 宮崎県有数の割烹料理店を営む両親の下に生まれる。料理人を目指して上京。名だたる名店で修業を重ね、経験と技を積み上げ、2010年に東京 湯島「くらぎ」のオーナーシェフとなる。
- ・2012年10月にオンエアされた「アイアンシェフ」では、新たな「和の鉄人」として登場し、若き鉄人として注目を集める。「日本料理界の牛若丸」と言われ、過去最高点の99点を挙げる。
- ・2014年「和菓子文化の発展」という志を掲げ、本郷の東京大学構内に隈研吾氏設計による和菓子店「廚(くりや)菓子 くらぎ」をオープンさせる。
- ・2016年3月よりJAL機内食ビジネスクラス担当。6月より好評のため4路線を21路線に拡大。4月 東京銀座「GINZA SIX」に、京都の老舗茶舗「福寿園」と共通の信念で協同し、「茶の心」と「日本料理の心」、二つの心を込めた「くらぎ茶々」をオープン。
- ・2017年3月に本家「くらぎ」が、お客さまにより一層の手厚いおもてなしをするために芝大門へ移転。日本料理研鑽会の一員となり、和食文化発展の一翼を担う。6月、ラグジュアリークルーズが堪能できる日本最大の客船で洋上のオアシスと言われる「飛鳥II」の「2017年日本一周グランドクルーズ」で特別ディナーを提供。11月、上野パルコヤ1階に隈研吾氏設計で、作りたての理念はそのままに大人のためのスイーツが嬉しい「廚 otona くらぎ」オープン。
- ・2018年3月、中国上海 北外滩「ホテルベラージオ上海」に隈研吾氏設計で「くらぎ上海」をオープン。アリババランキングアプリで開業21日にして第一位になる。
- ・2019年4月からJR東日本の本格的クルーズトレイン「TRAIN SUITE 四季島」で和食の提供開始。4月29日に、本物の和食を中国国内で普及していくことを目的とした「日本料理アカデミー・中国」が発足し、黒木 純が理事長に就任。