

本県と都内最古の歴史あるすき焼き店がコラボ！ 県産食材100%すき焼きを期間限定で提供

本県は県産農畜産物の魅力が結集したおもてなし料理として『すき焼き』を推進し、すき焼き自給率100%の“すき焼き応援県”として全国へ発信していますが、今年度も11月29日「ぐんま・すき焼きの日」を軸にオールぐんまdeすき焼きまつりなど県内外で様々な取組を行っています。

その一つとして今回は、都内で最古のすき焼き店として知られる「日本橋 和牛すき焼き 伊勢重」と本県がコラボし、こだわりの本県産食材100%のすき焼きが期間限定で提供されます。(写真)

*日本橋 和牛すき焼き 伊勢重

■明治2年開業で、東京で最も歴史の古いすき焼き店として知られる。

■すき焼きには、選りすぐりのA5和牛を手切りすることや、秘伝の関東風割り下、水火鉢による炭火での提供などにこだわりがある。

～都内老舗すき焼き店「伊勢重」との「ザ・すき焼き」コラボ企画～

『群馬県産食材100%のすき焼き』マスコミ関係者試食会

■日時/11月21日(火) 15:00～17:00

■場所/日本橋 和牛すき焼き 伊勢重 (中央区日本橋小伝馬町)

■内容/群馬県と都内老舗すき焼き店伊勢重との期間限定コラボメニューをマスコミ関係者に向けプレゼンテーションし、また試食会や質疑応答、フォトセッションを通じてコラボメニューやすき焼きに関する取組などを取材してもらい、首都圏を中心に「ザ・すき焼き」コラボ企画を広く周知していただく。

<コラボメニューの内容>

メニュー名/特別企画コース「上州」

期間/2018年1月22日(月)～2月12日(月)

内容/

- ・食前に群馬の地酒(聖徳銘醸 舞風 純米吟醸原酒)
- ・牛佃サンド、さくら煮、焼豚(伊勢重逸品の盛合)
- ・角煮揚ミニトマト添え(ちょっと評判、トマトも群馬)
- ・厳選上州和牛のすき焼き(ザク～野菜～玉子もみんな群馬)
※「ザク」はすき焼きに入れる野菜のこと
- ・生ハムサラダ(とろける美味しさ群馬の生ハム)
- ・うどん(赤城山麓雅味麺匠「点心うどん」) ・香の物
- ・アイスクリーム(群馬の低温殺菌牛乳を使用した滑らかな味わい)

価格/¥7,500(税・奉仕料別)

その他/4名以上3日前までの予約のみ

期間限定コラボメニューをマスコミ関係者へ向けてプレゼン！

伊勢重でのコラボメニュー提供開始を前に都内マスコミ関係者に向けた試食会が同店にて行われました。まず県ぐんまブランド推進課長や日本橋和牛すき焼き伊勢重の宮本社長、そして好き好き!すき焼き大使のぐんまちゃんよりコラボメニューのプレゼンテーションが行われ、県産食材の紹介やコース内容・特徴の説明があり、その後実際に試食を通じてコラボメニューの取材をしていただきました。

14名の参加者には某有名雑誌やWeb関連の編集者や記者の方がおり、「肉が口の中でとろけておいしい。」「しゅんぎくは柔らかく、肉と一緒に食べられて調和がとれていた。」「しらたきが、細いのに食感がしっかりしていておいしかった。」などの感想が聞かれました。入念に写真や動画を撮影し、細かくメモをとる姿も見られ、今回のコラボメニューだけでなく、すき焼き応援県として首都圏での広い波及が期待されます。

11月29日「ぐんま・すき焼きの日」には、 ぐんまちゃん家で伊勢重とコラボしたすき焼きを提供

このほか、今年度は「オールぐんまdeすき焼きまつり」として県内及び都内ですき焼き関連企画が行われます。26日は高崎市の観音山ファミリーパークにてすき焼きの提供やステージイベントが、そして29日「ぐんま・すき焼きの日」には東京銀座のぐんまちゃん家にて伊勢重とコラボした「ぐんまのすき焼き」を100食限定500円で提供します。今年も盛りだくさんの企画で県内及び首都圏へ「ぐんまのすき焼き」の魅力をPRします。



特別企画コース「上州」



熱心に取材するマスコミ関係者