



東京園芸ニュース (H30年度-66号)

平成30年9月 / 群馬県東京園芸情報センター

日本全国から旬八青果店厳選の10種類のナスを使用 「ナスフェス」でこだわりのナス料理を提供！

ナスフェス

- 期日：8月1日(水)～8月31日(金)
- 場所：都内63店(銀座・日本橋・室町・赤坂・飯田橋・霞が関・御徒町)
- 主催：三井不動産商業マネジメント・旬八青果店
- 内容：なすが主役の逸品料理96種類を提供

■都内63店舗で様々なナス料理を提供！

三井不動産商業マネジメント(株)が運営する東京都内 11ヶ所の商業施設内 63店舗の飲食店に置いて、今が旬のナスを主役にした 96メニューが提供されました。ナスは日本全国から旬八青果店厳選の 10種類のナスが使用され、和食・イタリアン・フレンチ・中華・タイ料理などのこだわり料理が提供されました。料理は、「冷製なすのポタージュ」、「ナスのサラダ」等の前菜から、「米なすと夏野菜のトマトグラタン」、「ゼブラナスのステーキ」等のメイン料理、さらに「白ナスのジェラート」、「ナスのタルト」等デザートもナスが主役で提供されました。

■全国からのこだわり食材とクラフトビールをPR！

日本橋「COREDO 室町3」の1階にあるクラフトビール専門店「CRAFT BEER MARKET」三越前店でも「ナスフェア」が開催されました。当店のナス料理は、丸ナスを丸ごと使った「奈良県産丸ナス揚げびたし」、2種類のソースが添えられた「ゼブラナスのグリル」、ひき肉をナスで包んだ餃子風の天麩羅「白ナス天餃子」、はちみつと辛子醤油で味わう「水ナスのお造り」の4種類でした。

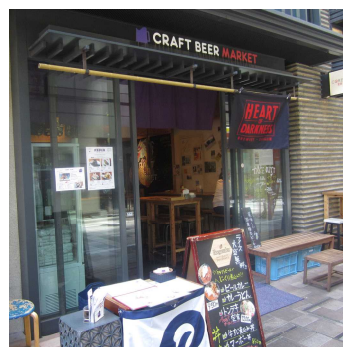
当店は海外と日本全国(北海道～鳥取)のクラフトビールを30種類提供しています。ピルスナー、ラガー、エール、ホワイトビール、ブラックビール、フルーツビール、IPA等味のスタイル別に3～5種類揃えており、味の比較はもちろん、料理との相性も楽しむことができます。

また、当店は全国都道府県からの食材を使用したフェアも開催されており、全国から和の食材を集めて、それをビールに合うように工夫されて料理を提供しています。フェアは京都府から始まり、静岡県、新潟県等が行われ、今回は奈良県フェアが開催されていました。「大和まな」、「半白きゅうり」、「奈良漬け」等奈良県産食材をふんだんに使用した料理や「曽爾高原ビール」等奈良のクラフトビールが提供されていました。

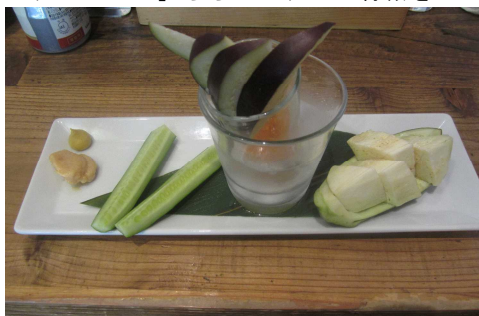
当店の山崎店長は「今回の奈良県フェアでは奈良県まほろば館様にご協力頂き新たな盛り上がりを感じました。今後も様々なアンテナショップや各県とコラボして、地方フードやドリンクを東京に暮らす地方出身者の方や地方に興味のある都内にお住まいの方へ魅力を発信していきたい」とコメントしていました。



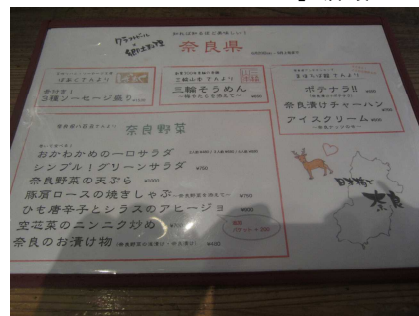
「ナスフェス」ちらしでナスの特徴をPR



「CRAFT BEER MARKET」店頭



「水ナスのお造り」



奈良県フェアのメニュー