

Food
Educational
Paper

Umekiki

おいしいを、めきぎする



Vol.10

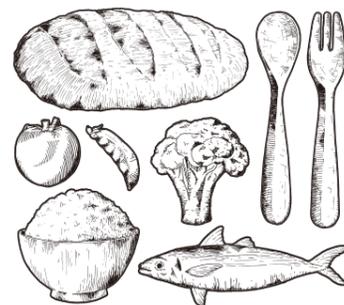
Take Free



Enjoy the affinity of Miyagi's famous rice-producing sake with the all kinds of dishes.

米どころ宮城の地酒と料理の相性を目利きする

かつて伊達政宗が、日本人の食卓に欠かすことのできない、
日本食材の柱でもある米をつくり、国をつくりあげてきたといわれる宮城県。
近年の大きな災害に見舞われた後も、
長く守り続けてきた食文化を継承し、米をはじめ海の幸や山の幸を育み続ける。
日本が誇る米が生み出す美しく澄み渡る酒とその楽しみ方を目利きしよう。



Umekiki

おいしいを、めきぎする

P2_INTRODUCTION
-宮城の食事情とそのルーツ-

P3-P7_HOW TO CHOOSE
-旬食材の選び方-

P8-P14_HOW TO COOK×LIMITED MENU
-日本酒と宮城の旬を味わう33日間-

P15_HOW TO EAT
-日本の朝食を考える-

P16_EVENT GUIDE
-10・11月のイベント情報-

Introduction

Explore the origin of the Miyagi food culture!

宮城県の食事情とそのルーツを探る

米の一大産地として知られる宮城県。日本の食を語るうえで欠かせないひとめぼれやササニシキを生んだ地だ。米だけではない。太平洋に面した石巻や気仙沼、塩竈は全国有数の水揚げ高を誇る漁港で海の幸にも恵まれている。また最高ランクを誇る仙台牛の存在も見逃せない。近年の大災害に見舞われた後も、その品質を守り続け発展を遂げている宮城の食材の底力を宮城の歴史とともに紹介しよう。

米作りで国作り

Planting of rice is connecting to the nation-building.

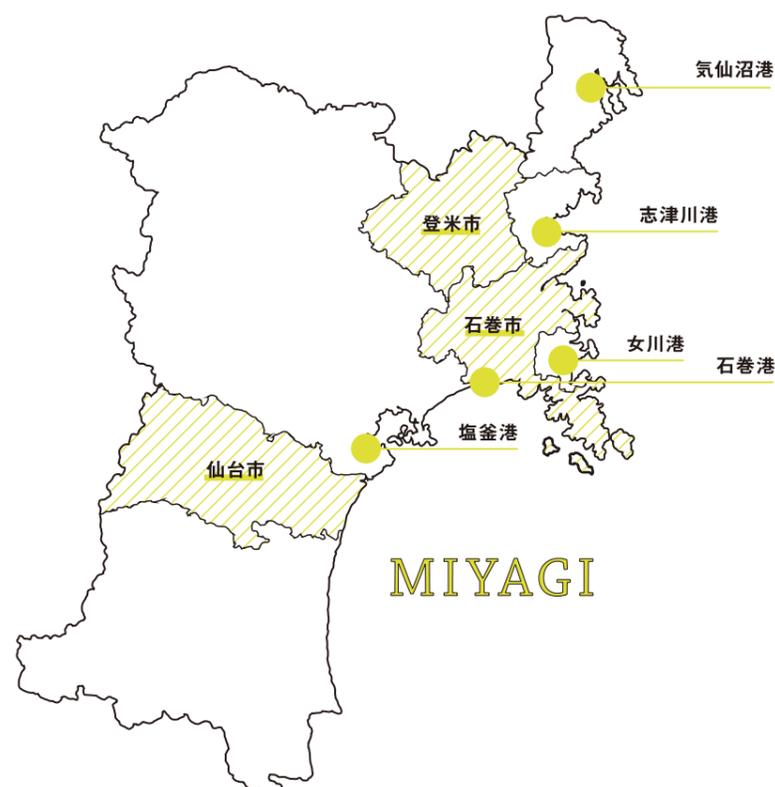
1600年に起きた関ヶ原の合戦で徳川家康が天下をとった翌年、伊達政宗を藩祖とする仙台藩が誕生する。政宗はさっそく新田開発に力をいれ、米を江戸に送り込んだ。当時、ロンドンに次ぐ人口を有した江戸。そこで食される米の7割が仙台藩から送り込まれたものであったというから政宗の手腕の高さが伺い知れる。また、政宗の美食家という一面は、將軍家をもてなした饗応をはじめ料理への細やかなもてなしとこだわりをみせ、国の繁栄に一役買っていたという。



復興を糧にした400年前の宮城

400 years ago also,
Miyagi made a recovery from tsunami.

1611年、三陸に大津波が押し寄せ沿岸部は甚大な被害を受けた。伊達政宗による新田開発が軌道に乗ってきた最中の大災害は、人々に大きなダメージを与えたことだろう。しかし政宗のもと、起死回生をかけて治水工事に力をいれ、田地の塩抜きのために作った堀は運河となり、江戸へ米を運ぶ際のインフラの礎となったのだ。ちょうど近年の大震災の400年前に起こった、復興から始まったと言っても過言ではない宮城繁栄の物語は、今に大切に語り継がれている。



Miyagi's soul food

宮城に根付く味

米どころが生み出す酒、日本酒の存在は大きい。酒をこよなく愛した政宗が、発酵させただけの白く濁ったどぶろくしかなかった宮城に、奈良から職人を呼び寄せ今の清酒に近い澄み酒を造らせたという。また米に次いで大豆が多く採れたため、米麴と大豆で作る辛口の赤味噌の仙台味噌が生まれ、今に至るまで長く愛されている。仙台味噌は豆を煮るのではなく蒸して作るため、豆の旨味を感じられる地元の味だ。東北という土地柄から保存がきく、塩味が強い味付けが全体的に多いという。今回、伊達家18代目の当主である伊達 泰宗さんからは、炊きたてのご飯に日本酒をかけ、少しの奈良漬とともに味わう食べ方を教わった。地元の食材を愛しているがゆえの贅沢な食べ方ではないだろうか。



Interview

伊達家伯記念會
伊達遊学舎
仙台伊達家十八代当主
伊達 泰宗さん

伊達政宗の血を受け継ぐ、18代目の伊達家当主。大河ドラマ「独眼竜政宗」の監修をはじめ、伊達家ゆかりの歴史遺産等の修復等も手がける、歴史の専門家。



Get to know the Miyagi produce.

宮城の食材を学ぶ

宮城の礎を築いた、米

宮城の食材を語るうえで避けては通れない米。代表品種はひとめぼれ、ササニシキ、つや姫、まなむすめ。8代目になる農家の那須さんは、みやこがねというもち米の品種も手がける。広く平らで水はけのよい土地に、豊かな水源と昼夜の寒暖差が大きい気候に恵まれる宮城は、おいしい米作りにもってこい。6ヘクタールの田地で米を栽培する那須さんは仙台牛を育てながら米作りを行う。那須さんのように米を作りながら他の仕事をする農家は多いそう。米作りが宮城の柱になっていることが伺える。

また宮城では「環境保全米」という農薬や化学肥料の使用量を半分以下に減らす取組みを推進。米作りと長く向き合ってきた宮城ならではの自然への配慮だ。化学肥料を使わない分、水質の管理がなにより大切。那須さんの田地にも沢山の虫が居心地良さそうに住み着いているが、それらとも真正面から向き合っているという。

取材協力：宮城県栗原市 那須知則さん



Sake 日本酒

米から生まれる、神に奉納されてきた日本の酒

御神酒酒屋として始まった2つの蔵元、浦霞醸造元の株式会社佐浦と阿部勤醸造元の阿部勤酒造店を尋ねた。どちらも地元塩釜の人々から「しおがまさま」と愛され、重要文化財にも指定されている鹽電神社へ、伊達家より酒を納める命を受けた長い歴史をもつ蔵元だ。



受け継がれてきた杜氏の技

かつては稲穂が頭を垂れると酒造りが始まる、というのが杜氏の慣習であったという。年に一度、軒先に杉玉を吊るすことで新酒の搾り始めを知らせた。杉玉が枯れ茶色がかかると酒が熟成してきた印だ。現在は、試行錯誤のすえ、冬季だけでなく秋、春にも酒造りを行う三季醸造ができるようになったが、今でも軽トラック1台分ほどの杉の葉を持ってきて軒先に吊るしてある。そう話してくれたのは、浦霞を造る小野寺杜氏。酒造りを始めて約40年になる小野寺杜氏も、毎回同じ日本酒はできないと語る。同様に阿部勤を造る平塚杜氏も日本酒は農作物のようなものだと話してくれた。これだけ長く身近にある日本酒だが、職人技のうえに成り立っていることを感じさせられるストーリーだ。



1,昭和50年から気仙沼の蔵元で酒造りを始め現在に至る浦霞の小野寺杜氏。職人らしい物静かな雰囲気
2,かつては木桶で仕込まれていたが震災後ステンレスに
3,酒母(酵母を増殖させたもの)酵母はアルコール発酵を担う菌。吟醸酒向けの酵母として1986年に「きょうかい12号酵母」として日本醸造協会に登録(現在は頒布されていない)



大吟醸のために6割削った米は、まんまる。この米をやや固めに蒸気で蒸しあげていく

食中酒として愉しめる宮城の酒

食事の際に日本酒を嗜むと、料理が進み、そしてまた酒が進む。宮城の日本酒は、主役ではなく名脇役としてすっきりと飲み飽きのこない味わいのものが多いという。料理をしっかり受け止め、その余韻を愉しませてくれる日本酒は、ビールでもワインでも代替えがきかないという。海の幸、山の幸、どんな食材にも合わせやすいのは、どちらの食材も豊富な宮城ならではの特徴だろう。宮城の日本酒を造る杜氏は、酒の先にある食卓を見て酒造りを行っているという。日本酒がいかに長く地元で愛され、なくてはならない存在であるかを物語っているようだ。

取材協力：浦霞醸造元 株式会社佐浦、阿部勘醸造元 阿部勘酒造店（宮城県塩竈市）

酒への愛から生まれるこだわり

日本酒と一言でいっても様々な種類があることはご存知だろう。原料や製法において基準を満たしたものにのみ、その名を名乗ることが許される特定名称酒（吟醸酒・純米酒・本醸造酒）を造る割合が、全国平均30%程度であるのに対し、宮城の酒は85%を超えるというから驚きだ。米の表面は雑味やたんぱく質が多く酒造りには向かない。通常は1割程度削って日本酒にする事が多いが、大吟醸となると5割以上削る。選びぬかれた米を贅沢に削り落とし、温度管理を徹底し、通常よりも長時間での発酵を行い、固有の香味、色艶が特に良好とされるものだけが「大吟醸」となるのだ。



創業享保元年の阿部勘酒造店、平塚杜氏。時期になると休みなく酒造りを行うこともあるという

chef's voice

宮城で食材を吟味したシェフの声 01



グリル|バー|テラス
THE COSMOPOLITAN GRILL|BAR|TERRACE 南館9階
片山ヘッドシェフ

宮城の日本酒は、ワインよりもキレが強く、それぞれの特徴が分かりやすいと話してくれた片山シェフ。なかでもすっきりとした味わいの日本酒が気に入ったシェフは、味噌を使った料理で日本酒とあう一皿ができるのでは、とその場で考案。宮城の農家の作る自家製味噌を気に入り現地で購入。くせのあるハーブのソースとともに食べる味噌を練り込んだ仙台牛のグリルは、日本酒が進む一皿に。詳細はP9にて紹介。



日本酒と宮城の旬を愉しむ33日間 グランフロント大阪 南館7・8・9階のレストランにて

上記で紹介した日本酒を始め宮城の16種類の日本酒とともに、28名のシェフが考案した料理が愉しめる限定メニューを開催!

詳細はP8~14にて

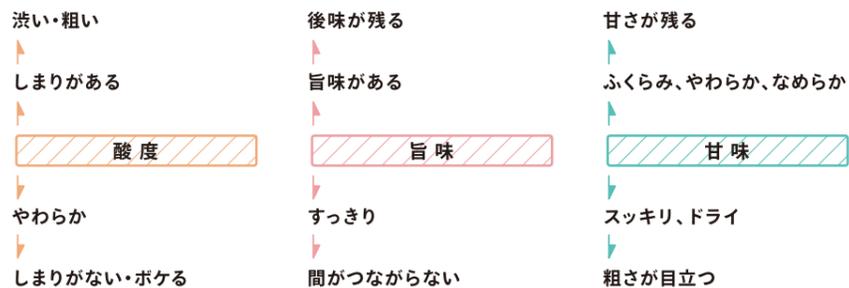
※本記事では食材の特徴や生産方法を紹介するために、代表的な生産者・製造者、食材にかかわる関係者に取材をしておりますので記事中に紹介している人物は、限定メニューで使用している食材の生産者とは限りません。

Column



宮城のいくつかの酵母の生みの親であり、大の日本酒好きの橋本さんに聞いた日本酒と料理の合わせ方を紹介しよう。

日本酒の味わいを左右する3つの基準は、酸度と旨味と甘味だという。

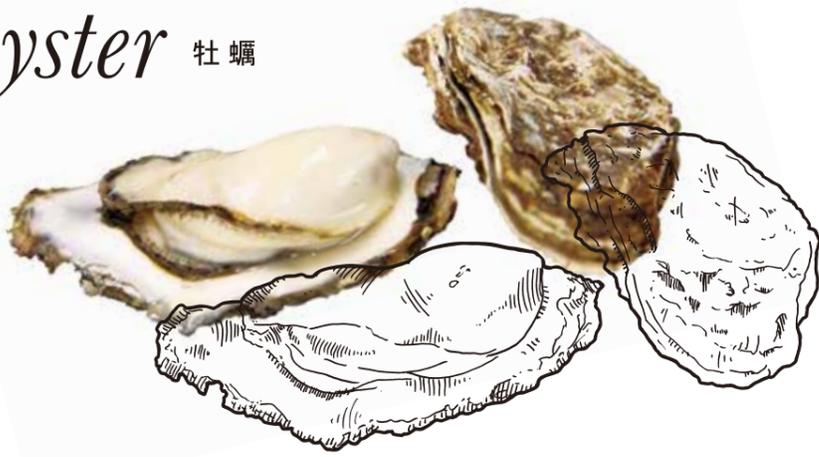


マグロ、カツオ、サンマなど比較的臭み強い料理には、旨味が強い酒がおすすめ。また塩気の強い料理には酸度の強い酒、出汁がしっかり効いている料理には、甘味を強く感じる酒がおすすめだという。好みの日本酒に出会えたら、そんなうんちくを頭にいれて、それにあう料理を作って誰かをもてなしてみるのも楽しそう。

取材協力：宮城県産業技術総合センター 橋本建哉さん

日本酒と料理の合わせ方講座

Oyster 牡蠣



森の栄養分をたっぷり含んだ水が
海底から湧き出す浜で育む牡蠣

周囲を生い茂る木々に囲まれた浜の中にある水深約40mの養殖場で牡蠣を育てる三浦さん。ホタテの貝殻に牡蠣の卵を植え付け大切に養殖する牡蠣は、約2年、長いもので4年かけて大きく育つ。牡蠣はホタテの貝殻ひとつあたりに20近く付着し、大きいもので約300gまで成長するという。収穫後、海水で冷却しながら丸1日浄化し、選別して出荷。10月～2月頃の寒くなる時期が一番おいしくなる。牡蠣を選別する際はひとつひとつ殻に穴が空いていないか軽く叩いて確認し、良品だけを選んで出荷している。

取材協力：株式会社 海遊（宮城県石巻市）



1、船の上から長いロープを引き上げるとずっしりと成長した牡蠣が姿を現す 2、殻を叩き、その音で瞬時に牡蠣の状態を見極める。この場所は、震災で一度は全てを失ったが再起をかけたおいしい牡蠣を育てている



chef's voice 宮城で食材を吟味したシェフの声 02

イタリアンバル Italian Bar PIENO festa 南館7階 大森シェフ

船から釣り上げられた牡蠣の塊は迫力満点で思わずシェフから歓声があがった。良質な海のミネラルをたっぷり含んでいるせいか塩気が強いのも特徴だと話してくれた大森シェフは、生牡蠣をダイレクトに日本酒とともに愉しめるよう、相性がよいといわれるシャブリ・ワインと牡蠣をあわせて味わうように、ピネガーとレモン汁をアクセントにした生牡蠣を愉しむ料理を考案。詳細はP10にて。



Big-eye Tuna

メバチマグロ
(三陸塩竈ひがしもの)



牛肉でいうA5ランクに値するマグロ

9月～12月にかけて脂のりおいしくなるメバチマグロ。その中でも親潮と黒潮がぶつかりあう三陸東沖でマグロ延縄船によって漁獲し塩竈市魚市場に水揚げされた後、仲買人によって「鮮度」「色つや」「脂のり」「うまみ」が優れていると目利きされた天然のもののみを「三陸塩竈ひがしもの」と呼ぶ。冷たい水の中でサンマやイワシなどを餌とし、良質な脂を蓄えたマグロのおいしさは格別だと話す仲買人の松岡さんは、仲買人歴38年。朝5時に市場に入りマグロの尾の断面を見て身の色、脂のり具合や部分的な打ち身などを判断する。しかしながら切ってみないと分からないリスクな仕事。太鼓判を押せる三陸塩竈ひがしものに出会えるのは、100本のうち1本程度と希少だという。

取材協力：塩釜水産物仲卸市場 松岡商店（宮城県塩竈市）



1、美人の奥さんと二人三脚で働く松岡さん。マグロは奥が深く毎日勉強だと話す 2、くさみのないもちもちの赤身が自慢 3、朝早くから活気つく市場は13時には閉まるという



chef's voice 宮城で食材を吟味したシェフの声 03

和食 日本料理 大坂ばさら 南館8階 土田料理長

脂のりと旨味が驚くほど違う、と思わず笑みをこぼした鮭職人でもある土田料理長。新鮮なマグロを前に、あと2～3日すればもっと旨みが増しておいしいだろうと話してくれた。獲れたばかりのものであれば、血合いがたまらなくおいしいという。土田料理長の握る真っ向勝負の鮭を是非堪能してみたい。詳細はP12にて。



Let's Eat

日本酒と宮城の旬を愉しむ33日間
グランフロント大阪 南館7・8・9階のレストランにて

詳細はP8～14にて

※本記事では食材の特徴や生産方法を紹介するために、代表的な生産者・製造者、食材にかかわる関係者に取材をしておりますので記事中に紹介している人物は、限定メニューで使用している食材の生産者とは限りません。※フェアで提供する牡蠣は、ノロウイルス検査/貝毒検査/放射能検査を実施しております。

Saury サンマ



冷たい海域を好むサンマが、脂を蓄え日本へやってくる

太平洋を反時計回りにまわり冷たい海域を移動し続けるサンマ。三陸沖では9～11月においしいサンマの最盛期を迎える。灯に集まるサンマの特性を利用した棒受網という漁法で、この時期13隻が漁にできれば約60トンものサンマが水揚げされる。東日本大震災で大きな被害を受けた石巻魚市場は、2015年9月に全面的に再開したばかり。長さ880mに及ぶ港の岸壁に、かつてのように大漁の船が集まる日も遠くなさそうだ。

取材協力：石巻市水産物地方卸売市場 石巻魚市場株式会社（宮城県石巻市）



石巻魚市場を管理する村井さん。震災後は市場に様々な測定器を導入し安心できる魚の出荷にも力をいれているそう



取材をしたのは、仙台牛チャンピオンの窪田さんと最優秀生産者の那須さん。ふたりは幼なじみで近くの農場で仙台牛を育てている

米どころならではの、きれいな水と安心できる飼料で育てる

農場の近くには見渡すかぎりの田んぼが広がる。宮城ならではの光景だ。米わらと発酵させた米を飼料として与えていると話す仙台牛チャンピオンの窪田さん。発酵させた米の飼料は人間でも食べられるほど安心できるもの。これにより脂の融点が低くなり、仙台牛自慢の贅沢なサシも、脂がベタッと残らずすっきりとおいしく味わえるという。毎日朝5時半と17時半に餌をやり、呼吸がはやくないか、うなだれたりしていないかなど一頭一頭細かく状態をみる。背中が毛が枯れ、くぼみがでくる生後約30ヶ月頃が出荷の時期だという。愛情をかけて育てた牛が一頭でも多く貴重な仙台牛と名のれるよう、今日も毎日の日課をコツコツと繰り返す。

取材協力：栗っこ農協仙台牛肥育部会南部志波姫支部（宮城県栗原市）

Beef 仙台牛



簡単には名乗れない超高級牛肉、仙台牛

なかなか関西では出回ることが少ない仙台牛。仙台牛とは、黒毛和牛であり仙台牛生産肥育体系に基づき個体にあった適正な管理を行い宮城県で肥育された肉牛で、全国でも珍しい肉質等級が最高の5に格付けされないと呼称が許されないブランド牛肉。宮城で肥育されている牛のうち、仙台牛として世の中に出されるのはその半分くらいという。仔牛の購入時から良い血統の掛け合わせを見極め、大切に育てあげても最終的にはどうなるかわからない、生き物と向き合うことの難しさを痛感する仕事だ。



1、去勢牛よりも雌牛のほうを多く飼育。雌牛のほう肉質がよい傾向があると窪田さんという 2、発酵させた米の飼料。米からはほのかに甘いおいしいような香りがする

chef's voice 宮城で食材を吟味したシェフの声 04

現代風野菜フレンチ リュミエール大阪KARATO 南館8階 川端 担当料理長

モモ肉をタタキにして提供してみたいと話す川端シェフと唐渡オーナーシェフ。生産者の窪田さんも、自身の育てる仙台牛のモモ肉が一番好きだと話してくれた。東京に出回ることが多い仙台牛をどう調理するのかわくわくしている様子だ。詳細はP9にて。



Yukina 仙台雪菜 お浸しから炒飯まで、何にでも使いやすい万能薬物野菜

小松菜に似たアブラナ科で、仙台地域で1年中栽培される薬物野菜。冬に露地でも収穫できる緑黄色野菜の雪菜は、葉は肉厚でカルシウムやビタミンAも豊富。晩秋から冬の11月～4月にかけて耐寒のため自らを縮め糖分を蓄え変身するちぢみ雪菜は、寒さにより葉が縮んで甘味も増し、特においしくなるという。

Japanese Parsley せり



美しく広い水田にのみ生息する
手間暇かかる香り高い植物

全国一のせり産地である宮城。米どころだからこそ広がる美しい水田は、せりの栽培にもってこい。飲むことができるくらいきれいな水でないとおいしいせりはできないとう。競り(せり)合うように群生していることからその名がついたせりは、手間のかかる手仕事によって育つ。種ぜりと呼ばれるせりの苗を育てるところから始まり、生い茂る種ぜりを手作業で抜き取り、葉を取ってきれいにしまんべんなく水田に撒くと、苗の節から根を出す。せりが成長するごとに水田の水位を調整し、25~30cm程育つと収穫時期。この時も機械を使わず全て手仕事で収穫し、よりわけなのだ。たくさんの愛情を受けて育てられるなんとも贅沢な食材だ。

1, 生出雅子さん、伊藤ひろみさん、生出多喜子さんはせり農家を支えるお母さんたち。地元ではせりを天ぷらやチヂミ、お浸しにするのがおいしい食べ方だと教えてくれた。2、種ぜりの畑。青々とした種ぜりが一面に生い茂る景色は圧巻。3,4,5,6、種ぜりを抜き、葉を取り丁寧にのばして水田に撒く。秋ごろから3月くらいまでは根のついた根ぜりが流通する

取材協力:河北せり出荷組合 有限会社ティスティ伊藤



chef's voice

宮城で食材を吟味したシェフの声 05

現代風野菜フレンチ リュミエール大阪KARATO 南館8階
唐渡 オーナーシェフ

せりの根がおいしいと話してくれた唐渡シェフ。地元のお母さんたちがたくましくせりを育てる姿に感銘を受けた様子。野菜の美食として数々の野菜を昇華させている唐渡シェフはどのようにせりを調理したのか。詳細はP9にて。



Let's Eat 日本酒と宮城の旬を愉しむ33日間
グランフロント大阪 南館7・8・9階のレストランにて

詳細はP8~14にて

※本記事では食材の特徴や生産方法を紹介するために、代表的な生産者・製造者、食材にかかわる関係者に取材をしておりますので記事中に紹介している人物は、限定メニューで使用している食材の生産者とは限りません。

Column

宮城流せりの食べ方 地元で愛されるせり鍋

9月から3月にかけて根のついた「根せり」が収穫され、厳寒期は特に根がおいしくなる。地元で太鼓判をおされる、せりの根を味わい尽くすのもってこいな食べ方、せり鍋。今からの季節にぴったりな宮城流せりの愛され方を紹介。



せり鍋の作り方 (材料 ※4人分)

食材

- ・せり 2把
- ・きのこ(舞茸等) 適量
- ・鶏もも肉 1枚
- ・長ネギ 1本
- ・ごぼう 適量
- ・他、お好みで練り物や人参等の野菜をいれても
- ・豆腐 1丁

調味料

- ・鶏がらスープ 180cc
- ・かつおだし 540cc
- ・みりん 36cc
- ・酒 20cc
- ・うすくち醤油 45cc

〈作り方〉

- 1、根がないとおいしくないといわれるせり鍋。長く育った根がついたせりを根から茎、葉の部分までざくざくと5cm幅くらいに切る。鶏肉はひと口大、ごぼうはささがき、豆腐は5cmの角切り、長ネギは斜め切りに。
- 2、鶏がらでだしをとり(既製品の鶏がらスープでも可)、そこに酒、みりん、うすくち醤油で味付けして一度煮立てる。
- 3、煮立ったらせりと豆腐以外をいれ、火が通るまで煮る。
- 4、鶏肉に火が通れば、豆腐とせりの根の部分を加えて更に少し煮る。
- 5、豆腐が熱くなったくらいで、せりの葉と茎の部分をたっぷり投入し、火を止めて蓋をして数分すれば、せりのしゃきしゃきた食感と独特の風味を贅沢に味わえるせり鍋の完成!
- 6、残った鍋の汁にご飯を入れて雑炊にすると二度愉しめる(卵をいれても)。

取材協力:内閣府認定公益社団法人全日本司厨士協会/KKR HOTEL SENDAI 総料理長 鹿野佐一さん



How to Cook & Limited Menu



日本酒と宮城の旬を愉しむ33日間

10/29 (木) ~ 11/30 (月)

グランフロント大阪 南館7・8・9階のレストランにて

和食、中華、フレンチ、イタリアンなど、様々なジャンルで活躍するシェフが、宮城の食材を使った日本酒にあう料理を考案。酒が進む正統派料理から一見意外な組み合わせまで、多種多様な日本酒にあう料理を食べ比べてみて欲しい。33日間だけしか食べられない特別メニューをお見逃しなく。

Japanese Sake

米どころ宮城で生まれた16種の地酒。特定名称酒のみを選定。

おすすめの飲み方

- 冷～常温～ぬる燗
- 冷～常温
- 冷やして

豊潤

- 日輪田 山麩純米
- 乾坤一 特別純米辛口
- 蒼天伝 特別純米酒
- 墨廻江 特別純米酒
- 日高見 山田錦純米
- 萩の鶴 極上純米酒

やわらかい

- 水鳥記 第一章 特別純米
- 栗駒山 特別純米酒
- 澤乃泉 特別純米酒

キレがある

- 伯楽星 純米吟醸酒
- 勝山縁 特別純米
- 蔵王 特別純米
- 浦霞 純米辛口
- 黄金澤 山麩純米酒
- 阿部勘 辛口純米
- 山和 特別純米

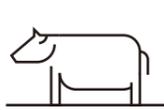
軽快

取材協力：宮城県産業技術総合センター 橋本建哉さん



Miyagi's Food Stuff

シェフが選ぶ旬の宮城食材



仙台牛
Beef

全国で唯一肉質等級が最高の5に格付けされないと呼称が許されない、育てるのが非常に難しいブランド和牛



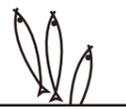
牡蠣
Oyster

三陸の豊かな海の栄養分をたっぷり吸収して育つ牡蠣。新鮮な状態で輸送されるため生牡蠣も存分に堪能できる



メバチマグロ
Big-eye Tuna

親潮と黒潮がぶつかりあう三陸東沖でこの時期だけ獲れる脂ののった艶々のマグロ。プロの目利きによって太鼓判をおされた逸品



サンマ
Saury

北の海でおいしいエサをたくさん食べてやってくる、脂のり、身の締まりの良い、おいしい旬の食材



せり
Japanese Parsley

美しい水田が広がる、米どころ宮城だからこそ生まれる名産品。旬の時期に味わえる根の旨さは地元住民をも虜にする



仙台雪菜
Yukina

宮城県仙台市で生産される、小松菜に似た味にくせのない肉厚葉物野菜。旨みに加え独特のほろ苦さを愉しんで

*詳しい食材紹介はP3～7をチェック！

※P9～14にて紹介している限定メニューの価格は全て税込価格です。宮城県の旬の食材を使用しております為品切れの場合がございますことをご了承ください。 ※フェアで提供する牡蠣は、ノロウイルス検査/貝毒検査/放射能検査を実施しております。

フレンチ×日本酒

明治維新の頃に日本にはいつか来たフレンチ。ワインとともに嗜むことが多い奥行きのあるおもてなし料理を日本酒と合わせる、シェフの技をご堪能あれ。



語り継がれる美食の武将 伊達政宗をリスペクトして

“仙台牛肉の芹風味”“牛タン”
“季節野菜”のオードブル

¥3,240 *カウンターで食事の場合2,160円 *ディナーのみ

「馳走とは旬の品を自ら調理し、もてなす事」という政宗の信条が宮城に今も流れているのを感じたシェフ。それを胸に宮城の旬を様々なテクニックでリュミエール料理に昇華。政宗の三日月をあしらった歴史と風情を味わう一皿に。



ワイングラスで日本酒をフレンチに合わせるハーブの効かせ技

牡蠣のグラタンと
サンマのカルパッチョ

1人前 ¥1,500 (2名様より注文可) ※10食限定 ディナーのみ

玉ねぎとベーコン入りのベシャメルソースでグラタンに仕立てた殻付き牡蠣と、サンマのカルパッチョが味わえる満足なセット。カルパッチョには人参ピューレ、バルサミコ酢、4種のハーブを添え味にアクセントをプラス。



Chef's Point 日本酒にあうポイント

仙台牛のモモ肉をせりのピューレや酵素ドレッシング等でまどめ上げた、油分をほとんど使わないリュミエール流フランス料理は、日本酒と好相性。伝統の浦霞とリュミエールテクニックの華麗なる共演を楽しみたい。

リュミエール大阪KARATO オーナーシェフ 唐渡 泰氏
伝統を受け継ぐ日本酒同様自身の料理も後世に残したいと話す

Shop Information



現代風野菜フレンチ・リュミエール大阪KARATO

営業時間 11:00～23:00 電話番号 06-6485-7515

野菜の美食を追求したミシュラン星付きシェフ唐渡による、現代風野菜フレンチレストラン



Chef's Point 日本酒にあうポイント

お米の旨味が溶け込んだ柔らかくキレのある乾坤一は白ワインに似ていると感じ、この酒にあうように調理法を変えることはあえてせず、そのままのフランス料理に合わせた。本場で“お米のワイン”日本酒が人気なのも頷ける。

BISTRO & CREPERIE Pan de mère シェフ 出崎 英世氏
フランス料理一筋で普段は日本酒よりワイン派

Shop Information



フランス料理 BISTRO & CREPERIE Pan de mère

営業時間 11:00～23:30 電話番号 06-6485-7280

フランスで日常的に親しまれている郷土料理やガレット、直輸入のシールドルが愉しめる

NYスタイル・創作料理×日本酒

世界を視野にいたれた技法を駆使し、新たな価値へと昇華させるシェフの技が光る料理。日本酒との合わせ方にもアクセントが効いている。未体験の味に出会えるかも。



和の食材が世界の料理へと羽ばたく一皿

仙台牛ランプステーキのチャージグリル
農家自家製の味噌風味
せりのチミチュリソース、
宮城県産ササニシキのライスケーキ添え

¥7,000 (+サービス料10%) ※ディナーのみ

チミチュリソースは南米定番のソース。今回はハーブをせりに置き換えた。せり農家自家製味噌を塗ってグリルした仙台牛をソースと一緒に。希少な宮城県産ササニシキのフワッとほどける食感を活かしたライスケーキを添えて。

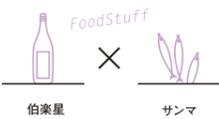


これぞ宮城食材の
ブラスリールービンスタイル!

サンマと秋茄子のテリーヌ
土佐酢ジュレ添え

¥1,458 ※ディナーのみ

グリルしたサンマ、茄子、ねぎを重ねてベーコンで巻きテリーヌに。身の締まったサンマと柔らかい茄子、歯ごたえの残ったねぎの、それぞれ異なる食感が楽しい。土佐酢の酸味がアクセントとなり、サンマやベーコンの脂をすっきりさせてくれる。



Chef's Point 日本酒にあうポイント

旬の食材を驚きのアイデアでクリエイティブな味わいを創りだすシェフ。モダンで華やかな美酒・日輪田は、世界を見据えたシェフならではの洗練されたグリル料理にぴったり。国境を越えた味わいに世界が広がるはず。

THE COSMOPOLITAN ヘッドシェフ 片山 敏行氏
想像を越えた生産者の努力を伝えたいと話す

Shop Information



グリル|バー|テラス THE COSMOPOLITAN GRILL|BAR|TERRACE

営業時間 11:00～26:00(月～土) 11:00～24:00(日・祝 翌日が平日の場合に限る)

※詳細は店舗までお問い合わせください

電話番号 06-6147-7700

産地を厳選した新鮮な食材や熟成ビーフ、旬の日本の野菜などを使った料理を、世界各国の上質なワインと共に



Chef's Point 日本酒にあうポイント

脂の乗ったサンマの、香ばしく焼いてタブナードを塗り風味をプラスした皮目と、ベーコンと合わせることで深い旨味が生まれた身の部分。そこに合わせた土佐酢の酸味が、伯楽星の爽やかな果実のような香りと相まって、お互いを一層引き立てる。

THE CITY BAKERY BRASSERIE RUBIN シェフ 齋藤 寿氏
限定メニューの考案で日本酒のおいしさを発見!

Shop Information



ベーカリーレストラン THE CITY BAKERY BRASSERIE RUBIN

営業時間 11:00～23:30 電話番号 06-6359-2266

シティベーカリーが世界進出を機に作ったレストラン。料理とお酒と共に焼きたてパンも味わえる

*紹介しているメニューの提供可能時間は、各店舗情報内に記載しております。*価格は全て税込みです。*旬の食材を使用しております為なくなり次第終了となりますことをご了承くださいませ。

イタリアン×日本酒 素材の味わいをシンプルに、そして存分に活かすイタリアンのシェフが宮城の食材とじっくり向き合い提案する、日本酒との合わせ技。

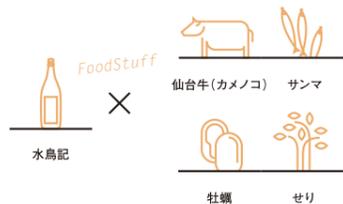


様々なイタリアンの技法を駆使し、宮城の恵みを味わいつくす

宮城県がギュッと詰まった前菜の盛合せ

¥1,680 (1人前/写真は2人前)

仙台牛で自家製した3種のハムはイタリアンのブレザオラをシェフ流にアレンジ。サンマのコンフィは青魚に合うオレンジを風味付けに。旨味の詰まった牡蠣はグリルし、生ハムとバジルソースでいただく。



Chef's Point 日本酒にあうポイント

ヨーロッパでは「米のワイン」として人気を博す日本酒。その中でも香り高く白ワインの様な味わいの水鳥記をチョイスし、和の素材に洋のエッセンスを取り込んだ料理と合わせた。ぜひキリッと冷やして味わって。

産直素材&ワイン CIAO NATURE ヘッドシェフ 猪野 祐介 氏
甘いマスクでも、お酒の好みは辛口派!

Shop Information

バル・ワインバー 産直素材&ワイン CIAO NATURE

営業時間 11:00～23:00 電話番号 06-6485-7979

生産者がこだわりぬいて育てた究極の食材を使ったイタリアンと共に、多彩なワインを



自身のルーツ 宮城への想いを込めた一皿

宮城の思い出

¥1,680 *ディナーのみ

実際に訪れたせり農家さんの「せりは天ぷらとおひたしが一番」の話を元にPIENO流にアレンジ。香りと歯ざわりの良い茎をフリットにし優しい葉の部分をおひたしに。シェフの宮城愛がめいっぱい詰まった、渾身の一品。



Chef's Point 日本酒にあうポイント

香りがよく後味にキレがある浦霞と牡蠣は好相性。特に宮城の牡蠣は塩気が強く、お酒とぴったり。隠し味の生ハムとイクラで旨味が増し、食べごたえも充分。そこへ2つの食感のせりが合わさる感涙必至の一品。

Italian Bar PIENO festa シェフ/マネージャー 大森 康弘 氏
「娘が誕生したばかり! 食いしん坊に育てます」とのこと

Shop Information

イタリアンバル Italian Bar PIENO festa

営業時間 11:00～23:00 電話番号 06-6485-7014

ちょい飲みも、みんなでわいわいも、気取らず楽しめる大人のカジュアルイタリアンバル。



宮城の力強さを真っ向勝負で味わうシンプルイタリアン

仙台牛ブラチョーラ(炭火焼) 石巻せりのサラダ

¥4,298 *ディナーのみ

シンプルに仕上げたのは素材を存分味わってほしいから。国産レモンで自家製したレモン胡椒をアクセントに使用することで、和の食材ならではの穏やかな旨味を引き立たせる。寒い地方で育った食材が持つ、力強さを感じてほしい。



Chef's Point 日本酒にあうポイント

軽快な味わいの伯楽星のイメージに合わせ、旨味の濃い仙台牛の重さを感じさせない料理で表現。イタリアンで肉料理と合わせる定番のルッコラをせりに置き換え、和食にもイタリアンにも通ずる繊細ながら大胆な一皿に。

Donnagolosi シェフ 濱部 隆章 氏
もともと大好きなせり。「アーリオオーリオにも合いますよ!」

Shop Information

イタリア料理 Donnagolosi

営業時間 11:00～23:00 電話番号 06-6485-7451

素材がおいしい自然派イタリアン。シェフが丁寧に仕上げた料理をソムリエ厳選のワインと共に

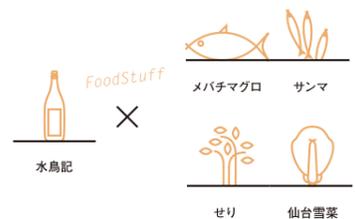


見て食べて二度おいしい! 宮城を味わうイタリアン

宮城ミスト (宮城食材のアンティパスト3種盛り)

¥1,400 *日本酒追加500円/1杯 *ディナーのみ

脂の乗ったサンマはスモークし、メバチマグロは仙台雪菜と山芋と共に生春巻に。せりはジェノベーゼ風ソースに仕立て焼きリゾットに。一皿で宮城をたっぷり味わえる、見た目にも満足な前菜の盛り合わせ。



Chef's Point 日本酒にあうポイント

日本酒と合わせることを意識し、燻製とスモーク、刺身とカルパッチョ、酢とピネガーなど、日本とイタリアの食べ方の共通点を活かして調理した。計算されて生まれた日本酒とのマリアージュを愉しんで。焼きリゾットでメのご飯を。

Tana La Terrazza シェフ 大嶋 進哉 氏
イタリア料理にも日本酒が合うと再認識!

Shop Information

イタリア料理 Tana La Terrazza

営業時間 11:00～23:00 電話番号 06-6485-7507

厳選した素材で作る本格イタリア料理と釜焼きピッツァを、ライブ感溢れる店内で楽しめる。



*紹介しているメニューの提供可能時間は、各店舗情報内に記載しております。*価格は全て税込みです。*旬の食材を使用しております為なくなり次第終了となりますことをご了承くださいませ。

アジア × 日本酒 中国、韓国、そして日本のなかで進化を遂げた洋食。アジアの繊細な職人が生み出す料理を、一皿一皿に込められた物語を感じながら日本酒とともに味わう。

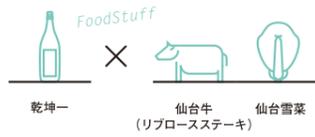


力強い食材のパワーを華やかな中華の一皿に込めて

**仙台牛リブローズ「ブラックビーンズ炒め」
仙台雪菜とともに**

¥3,980 ※5食限定 デイナーのみ

仙台牛の旨味を存分に味わえるリブローズを贅沢に使用。香り高いブラックビーンズ炒めと、仙台雪菜を塩と油でボイルする中華料理ならではの技法を用い、見た目も華やかな一品に仕上がった。野菜と牛を交互に味わって。



Chef's Point 日本酒にあうポイント

震災後、料理人として出来る事は何か?を自問した松井シェフ。食材を使って現地の頑張りを知ってもらおう手助けをしたい、と日本酒や食材を厳選。中華料理にも負けない力強い食材にこちらも元気を貰えるはず。

JOE'S SHANGHAI, New York シェフ 松井 快尚 氏
シェフとして関西の地で宮城を応援していると話してくれた

Shop Information

中国料理・飲茶 **JOE'S SHANGHAI, New York**

営業時間 11:00～23:00 電話番号 06-6359-2880

世界の各誌が絶賛するモダンチャイニーズレストラン。看板メニューは「Joe's 蟹肉と蟹ミソ入り小籠包」

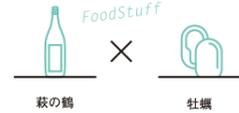


一度は食してほしい、和×韓の新しい出会い

**名物・水刺間チヂミ
宮城バージョン**

¥1,500 ※ディナーのみ

しっかりとした味の生地にも負けない濃厚な旨味の宮城県産牡蠣はコリアンスタイルにもぴったりマッチ。周りはカリッ、中はモチフワのオリジナリティあふれるチヂミを特製のピリ辛タレで召し上がれ。



Chef's Point 日本酒にあうポイント

圧倒的な存在感を放つ水刺間のチヂミにキレのある萩の鶴の組み合わせは衝撃の美味しさ。ワインの様な味と香りの萩の鶴は日本酒が苦手な女性にもぜひ味わってほしいという。日本酒嫌いな店長が開眼したおいしさをお試しあれ!

韓国厨房 水刺間 シェフ 片山 泰宏 氏
苦手な日本酒だったが、これからハマる予感だそう

Shop Information

韓国料理 **韓国厨房 水刺間**

営業時間 11:00～23:00 電話番号 06-6485-7995

恵比寿の人気ブルコギ専門店のオーナーシェフ李南河は大阪出身。満を持しての凱旋出店!

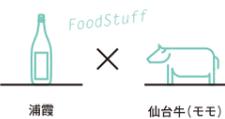


日本酒×揚げ物=◎の、新方程式!

仙台牛とイベリコ豚の揚げ焼き湯葉巻

¥1,700 ※10食限定 デイナーのみ

中華料理定番の「餡」に仙台牛を用い、陳皮・香菜・レモン等、香りを効果的に使う中国の伝統的な技法でまとめ上げた。ふんわりとした独特の食感プロのなせる技。手間暇かけた一品は上質の旨味を実感できるはず。



Chef's Point 日本酒にあうポイント

先に料理のイメージが出来上がったシェフ。「揚げ物といえばビール!」の概念を覆す、全く新しい日本酒とのマリアージュを考案。その新方程式は一口味わえば誰もが感激する事うけあい!新しい発見を愉しんで。

DIM JOY シェフ 馬淵 了 氏
宮城ふかひれ復興をサポートしている意識の高さ

Shop Information

中国料理・飲茶 **DIM JOY**

営業時間 11:00～23:00 電話番号 06-6485-7641

シンガポールの女優ミシェル・サラムとアマリリゾートファミリーが手がけたモダン飲茶の名店

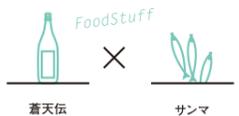


シェフのサンマ愛あふれる大胆な一皿

秋刀魚のタイム風味とキノコのソテー

¥1,782

なんととっても見た目のインパクトたるや!宮城の肉厚サンマを豪快に丸ごと味わう手間暇かかる盛付け。タイム香るオイルサーディン風に仕上げる技法で魅せるサンマは「骨まで愛する」シェフ渾身の一品。



Chef's Point 日本酒にあうポイント

秋の味覚サンマと日本酒は最高の組合せ。それを洋食屋らしい解釈で、大胆ながらもモダンなアレンジで生まれ変わらせた。肉厚茄子のフリット、自慢のトマトソース、季節のきのごで蒼天伝とともに秋を感じたい。

浅草 キッチン大宮 シェフ 門脇 寛和 氏
苦手だったサンマ、今は何より大好物に!

Shop Information

洋食 **浅草 キッチン大宮**

営業時間 11:00～23:00 電話番号 06-6485-7195

代名詞はドミグラスソースベースのビーフシチュー。特製ハンバーグステーキは絶品



*紹介しているメニューの提供可能時間は、各店舗情報内に記載しております。*価格は全て税込みです。*旬の食材を使用しております為なくなり次第終了となりますことをご了承くださいませ。

和食×日本酒

日本人たるやいつも身近にあり無くてはならない存在。旬を大切に和食の心を存分に味わいながら、米から生まれた美酒を嗜む贅沢な時間を。

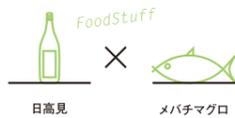


旬の最上級を職人技とともにいただく、至福のひとつ

ひがしもの「天然めばちまぐろ」の握り鮓 中とろと赤身

¥1,500

貴重なひがしものを贅沢に味わえる大坂ばさらならではの一品。赤酢を使用した甘味のある関西のシャリはマグロの旨味を最大限に引き立たせる。刺し身より握りのほうが旨いと太鼓判をおしてくれた、土田料理長の職人技とともに召し上がれ。



Chef's Point 日本酒にあうポイント

旬のメバチマグロとの相性がとても良い日本酒を選定。豊潤で甘味があり、生魚の臭みを消す日高見は旨味の強い素材をしっかりと受け止めてくれる。日本酒は和食の美味しさを引き上げる最高のパートナーだという。

日本料理 大坂ばさら 料理長 土田 英次 氏
最近、発酵調味料づくりに夢中!

Shop Information

和食 日本料理 大坂ばさら

営業時間 11:00～23:00 電話番号 06-6485-7786

東京で大人気の「ばさら」名物トマトすき焼きが大坂上陸!日本料理人小山裕久の創意溢れる日本料理店

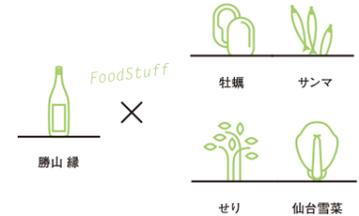


宮城の「おいしい」を堪能する 欲張りセット

牡蠣と仙台雪菜のみぞれ煮と 秋刀魚の蒲焼

¥1,260

あっさりとしつかりの二品を提供する今回の限定セットは「どちらでも酒が飲める」をコンセプトに、宮城の食材をふんだんに使用した季節感のある贅沢なもの。お酒の旨さを引き出す組合せは日本酒好きにはたまらない。



Chef's Point 日本酒にあうポイント

「とにかく自分が飲みたいセットを作った」と料理長。自身も大の日本酒好きでこの組合せには胸を張る。華やかで柔らかい風味ながらさっぱりとしたお酒と、対照的な味わいの二品で日本酒の新しい美味しさを発見したい。

魚匠 銀平 料理長 北川 彰宏 氏
大好きな日本酒を更に知りたくなったと話してくれた

Shop Information

和食 魚匠 銀平

営業時間 11:00～23:00 電話番号 06-6485-7310

朝獲れたての魚しか使わないこだわりの和食店。純情なまでに魚と器を愛し大切にしている



同じ海流で育つ真昆布で包んだ、宮城牡蠣の溢れ出る旨味

宮城県産牡蠣とせりの松前焼

¥1,580 ※10食限定 デイナーのみ

道南産の真昆布を器に見立て、直接火にかける松前焼はなかなか味わう事のできない職人ならではの逸品。圧倒的な昆布の旨味がミルクィな牡蠣と合わせ、通をもうならず一品。シャキッとさせたせりの風味が味に変化をつける。



Chef's Point 日本酒にあうポイント

約300年の歴史を持ち、今も高品質少量生産を守る阿部勤を料理にもふんだんに使用。セットで提供する日本酒との、こうした合わせ技も和食店ならではの。宮城の酒と食材、同じ海流で育った昆布は、間違いない組合せだろう。

和食 たちばな 料理人 祝前 信二 氏
完全な和食党、パンもパスタも苦手

Shop Information

カジュアル和食 和食 たちばな

営業時間 11:00～23:00 電話番号 06-6485-7351

素材の旬と自然を大切にしたカジュアル和食。おすすめは「とうふ料理」「魚料理」「豚料理」。



素材の味をダイレクトに味わえる酒の肴

そば屋ならではの酒菜3点盛り

¥1,300 ※仙台雪菜のお浸し以外は日替わり

仙台雪菜を素材の風味を感じてもらえるお浸しに。浸けつゆに使ったのは手間のかかったそば屋自慢の出汁。シンプルな調理法ながらも、旨味がしっかり効いている。他の2点は日本酒に合わせ、その日の仕入れによって変わる。



Chef's Point 日本酒にあうポイント

出汁の旨味と甘みは、浦霞の切れの良い後味を邪魔することなく、心地よい穏やかな香りとしっかりとしたお米の旨味を引き立てる。肉厚な雪菜がしっかりと出汁を含み、味わい深く辛口のお酒がすすむ。

手打ちそば石月 店長 首藤 英明 氏
精米度低めの旨味たっぷりの日本酒が好き

Shop Information

日本そば 手打ちそば 石月

営業時間 11:00～23:00 電話番号 06-6485-7571

東京に本店を構える、石臼挽きで自家製粉したそば粉の二八そばが味わえる手打ちそば専門店



*紹介しているメニューの提供可能時間は、各店舗情報内に記載しております。*価格は全て税込みです。*旬の食材を使用しております為なくなり次第終了となりますことをご了承くださいませ。



備長自慢の地焼と
伝統野菜のコラボ

仙台雪菜と3種きのこのおひたし
備長風 ¥1,382

仙台雪菜はお吸物で使用している一番出汁に漬け込んでからさっと煮込み、味を染み込ませる。熱を加える事によって増す野菜の優しい甘味は鰻との相性もバツグン！針生姜のアクセントが全体の味を引き締めている。



Chef's Point 日本酒にあうポイント

お店自慢の鰻地焼にはフルーティでありながら深みがあり、香りとおひたしのバランスが活きる備長風がぴったり。ふくよかな旨味の鰻と出汁の効いたおひたしは、お互いが重なりあって日本酒の味をも引き立てる。

ひつまぶし名古屋 備長 村田 健氏

Shop Information

ひつまぶし ひつまぶし名古屋 備長

営業時間 11:00～23:00 電話番号 06-6371-5759

一度に三つの味が楽しめる名古屋名物ひつまぶしの名店。本場名古屋郷土の味が楽しめる。



鍋と日本酒の組み合わせ、
はずれない王道スタイル

みちのく鍋セット

¥1,404 ※10食限定 デイナーのみ

仙台的総料理長と一緒に考案した、旨味の濃い牡蠣と香りの良いせりの土手鍋。焼き豆腐、白菜、舞茸、白ねぎに仙台名物の笹かまと、牛たん専門店ならではの牛たんつくねを加え、色々な味が楽しめる具沢山の味噌鍋に仕立てた。



Chef's Point 日本酒にあうポイント

宮城のお酒に合うように、同じ土地で作られたコクのある仙台味噌を使用。そこへ西京味噌を合わせてまろやかな甘みを加えることで、キレのある軽快な味わいが特長の蔵王との相乗効果が生まれた。試してみる価値ありの一品。

味の牛たん喜助 副店長 吉田 真也氏

Shop Information

牛タン料理 味の牛たん喜助

営業時間 11:00～23:00 電話番号 06-6485-7910

職人が丁寧に仕込んだ厳選牛たんの専門店。牛たんが焼き上がる様子を楽しみながら味わえる。



宮城の海と陸の幸を
味わい尽くす

宮城県の地酒と厳選食材三点盛り
¥1,701

塩でシンプルに頂くせりの天ぷら、仙台でも珍しくなかなか味わえないひがしものメバチマグロを霜降りし漬けてオニオンソースを合わせたもの、表面を香ばしく炙った仙台牛のたきときに岩塩とわさびを合わせた握りの3点盛り。



Chef's Point 日本酒にあうポイント

強い旨味と甘みをもつメバチマグロと仙台牛は、切れの良い辛口の蒼天伝と好相性。甘みと酸味のバランスが良く、口中に感じる繊細な味わいは、せりの風味ともよく合い、天ぷらにすることで生まれる油のコクも引き立てる。

函館 函太郎 店長 丹代 隆文氏

Shop Information

回転寿司 函館 函太郎

営業時間 11:00～23:00 電話番号 06-6485-7168

函館で人気の回転寿司店。北海道から四季折々の新鮮なネタを直送。新鮮な握りが味わえる。



素材の旨味をストレートに味わう、
贅沢な一皿

サンマとメバチマグロのお刺身
¥1,620 ※ディナーのみ

下処理をしっかりとした魚は臭みがなく風味豊か。大名おろしと呼ばれる一気に切る技法は職人の成せる技。これにより切り口がなめらかで口当たりが良く、素材の味が一層際立つ。サンマは生姜と酢桶、マグロはわさび醤油で。



Chef's Point 日本酒にあうポイント

旬にしか味わえない秋の味覚と日本酒の相性は語らずとも美味。サンマは丁寧に扱うことで苦みがなく青魚特有の脂の甘みが感じられ、手間はかかるが旨味が濃厚に仕上がる山廃仕込みの日本酒の味と双方を引き立てあう。

博多漁家 磯貝 料理長 井崎 好隆氏

Shop Information

炉端・海鮮料理 博多漁家 磯貝

営業時間 11:00～23:30 電話番号 06-6485-7290

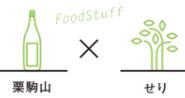
新鮮な魚の種類や状態に合わせて最も美味しい調理法で提供してくれる、とにかく魚が旨い店。



宮城のせりを
衣が厚めの沖縄の天ぷらに

沖縄と宮城の天ぷらセット
¥1,080 ※ディナーのみ

沖縄で親しまれている天ぷらは衣がしっかり厚めなのが特長。地元で水揚げされる体調4mにもなる大型の烏賊“セイイカ”、沖縄もずくとともに宮城のせりを天ぷらにした。衣が厚めでも負けない力強いせりの香りが鼻に心地よく抜ける。



Chef's Point 日本酒にあうポイント

日本酒が持つ爽やかな香りと旨味が感じられ、飲み口が軽快な栗駒山は、魚介、海藻、葉もの野菜など幅広い食材を引き立て、天ぷらとも好相性。しっかりした歯応えのセイイカ、せりの苦みと香り、もずくの食感と共に是非味わって欲しい。

琉球料理・南洋名物海鮮 首里古酒倶楽部 店長 山本 充氏

Shop Information

沖縄料理 琉球料理・南洋名物海鮮 首里古酒倶楽部

営業時間 11:00～23:00 電話番号 06-6485-7890

琉球料理を古酒(クース)や泡盛と共に味わえる、ゆったり落ち着ける沖縄古民家酒場。



ほおばれば溢れ出す
ジューシーな極上仕上げ

宮城産かきのフライ
¥1,512 ※10食限定 デイナーのみ

プリプリの大粒牡蠣に生パン粉をふわりとまとわせて、自家ブレンドの油で揚げ、牡蠣フライに仕立てた。衣はカラッとサクサクで、中はジューシー。定番メニューもプロの手にかかれば絶妙の揚げ具合で極上の一品に。



Chef's Point 日本酒にあうポイント

辛口で穏やかな香りと、上品でふくらみのある米の旨味が感じられる墨酒江は、軽快な酸味が心地よく、濃厚な牡蠣フライのこってり感をすっきりさっぱり流してくれるような清涼感がある。口内でその好相性を実感できるはず。

揚八 店長 福徳 大氏

Shop Information

串揚げ 揚八

営業時間 11:00～23:00 電話番号 06-6485-7784

趣向を凝らした季節を感じる串揚げと、ソムリエオーナー厳選のワインと地酒が楽しめる。



*紹介しているメニューの提供可能時間は、各店舗情報内に記載しております。*価格は全て税込みです。*旬の食材を使用しております為なくなり次第終了となりますことをご了承くださいませ。

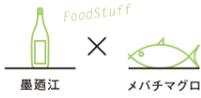


食感も味わいも濃厚極旨!
海のステーキ

ひがしものマグロのステーキ

¥1,620 ※10食限定 デイナーのみ

入手困難なひがしものメバチマグロを存分に味わえるステーキに仕立てた。しっかりした肉質で濃厚な味わいを存分に堪能できるよう、焼き加減はレアで。おろしポン酢でさっぱりと仕上げ、ニンニクチップでパンチを効かせた垂涎の一品。



Chef's Point 日本酒にあうポイント

米の旨味があり辛口の墨酒江は、心地よい酸味があり後味も軽快。濃厚なマグロの旨味や強いニンニクの風味にも負けず、ポン酢の爽やかな酸味と相まってお互いを引き立てる。お酒もマグロもどンドン進む好相性。

九志焼亭 スタッフ 志連 美香 氏

Shop Information

くわ焼き 九志焼亭

営業時間 11:00～23:00 電話番号 06-6485-7794

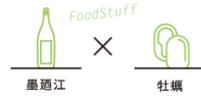
蒸す、揚げる、炙るなど様々な調理法で大阪名物くわ焼きをよりおいしく。ワインや地酒と共に



濃厚なのにさっぱり、
海のミネラルが広がる

宮城産カキのバター焼きと
宮城の特別純米酒セット ¥1,780

ふりふりの牡蠣に薄く片栗粉をまもせて鉄板で焼き、仕上げに白ワインとバターを加え香りと風味をプラス。表面はカリカリで中に閉じ込められたジューシーな旨味が強調される仕上がりに。たっぷりの青ねぎとポン酢でどうぞ。



Chef's Point 日本酒にあうポイント

豊潤で切れのある純米酒、墨酒江は上質なワインを彷彿させる上品な口当たり。牡蠣の仕上げにも日本酒を...と思うところだが、そこはあえて白ワインを使うことでバター風味も際立ち、日本酒とも合う絶妙な仕上がりに。

福太郎 料理長 吉田 寿男 氏

Shop Information

お好み焼き 福太郎

営業時間 11:00～23:00 電話番号 06-6359-2951

オールカウンター、オープンキッチンの店内。調理人が目の前で焼くライブ感もたのしめる



1品で2品?!
三陸の恵みをオモニ 特製スープで!

牡蠣塩

¥1,280 ※10食限定

素材の味をダイレクトに堪能してもらえるよう調理はあくまでシンプルに。お店オリジナルの旨味たっぷりの出汁に、レモンの酸味を効かせて牡蠣をさっと煮て旨味を引き出す。煮汁はスープとして飲むことができ1品で2品のおいさを味わえる。



Chef's Point 日本酒にあうポイント

穏やかで優しい香りの黄金澤は、全国新種鑑評会にて10年連続金賞を受賞。喉越しが良く重さを感じさせない味わいで、少し酸味の効いた出汁との相性は抜群。濃厚な牡蠣の旨味を更に引き立ててくれる。

鶴橋 お好み焼き オモニ スタッフ 尾崎 有紀 氏

Shop Information

お好み焼き 鶴橋 お好み焼き オモニ

営業時間 11:00～23:00 電話番号 06-6485-7662

名物のオモニ焼きなど35種類のお好み焼きに、30種のトッピングも楽しめる。お好み焼き専門店



海老と蓮根、
もちろん合わせました!

秋刀魚とたたき蓮根のハーブパン粉焼き

¥1,280 ※ディナーのみ

すりおろし蓮根と粗刻み蓮根をサンマで包み、蒸し上げ、ハーブの香り豊かなパン粉をかけてオープンへ入れ、短時間で香ばしく焼き上げた。オマール海老のアメリカソースと合わせた、オリジナリティ溢れる一品。



Chef's Point 日本酒にあうポイント

栗駒山系の伏流水を使用した綺麗でバランスの良い山和のすっきりした喉越しが、濃厚なアメリカソースと相性が良く、さっと流してくれるよう。青魚の脂の甘みや蓮根の甘みとも好相性で、心地よい風味の余韻を愉しめる。

海老れんこん 店長 浜中 広之 氏

Shop Information

海老・れんこん料理 海老れんこん

営業時間 11:00～23:00 電話番号 06-6485-7606

車海老・甘海老の他、流通が少なく珍しい種類まで様々な海老を堪能できる海老料理専門店



韓国の定番魚介料理を
濃厚な宮城の牡蠣で

カキフェ

¥1,600

チョジャンと呼ばれるピリリと辛い韓国酢味噌、生の牡蠣に豪快に混ぜ合わせて食べる。韓国から取り寄せる肉厚で味の濃いサンチュの食感、せりの豊かな香り、甘みがあり歯応えの良い大根と胡瓜も加え、やみつき一品に。



Chef's Point 日本酒にあうポイント

米の柔らかな旨味があり切れの良い喉越しの水鳥記は、牡蠣の旨味を包み込むように引き立ててくれる。コチュジャンベースの酢味噌の甘酸っぱい辛味、せりの苦み、大根の甘みとも相まって程良く舌を刺激し、後蒸く味わいに。

鶴橋 焼肉 白雲台 店長 金城 忠範 氏

Shop Information

焼き肉 鶴橋 焼肉 白雲台

営業時間 11:00～23:00 電話番号 06-6147-4129

厳選した黒毛和牛が堪能できる。手作りの一品料理、看板メニューの石焼ビビンバもおすすめ



極上の出汁で味わいたい、
宮城名物せり鍋

牡蠣とせりの小鍋 日本酒セット

¥2,000

職人が朝一番に取る出汁は3種類の節を使用した秘伝のもの。その日の状態で配分や時間でも変える職人ならではの丁寧な仕事こそが、にし家の味を支える。その極上出汁と宮城の食材を合わせ、これからの季節を味わう一品に。



Chef's Point 日本酒にあうポイント

まずこのお酒に一目惚れした島田店長。そこから料理を考案したという。自慢の出汁を活かせる料理を、と宮城名物せり鍋をにし家らしい味わいに。もちろん惚れ込んだ伯楽星にもびっぴりに仕上がった。

心齋橋にし家 店長 島田 安浩 氏

Shop Information

天ぷら・うどん・鍋料理 心齋橋にし家

営業時間 11:00～23:00 電話番号 06-6359-1248

登録商標のうどんちりや本格的な天ぷらで浪速の食文化を今に伝える



*紹介しているメニューの提供可能時間は、各店舗情報内に記載しております。*価格は全て税込みです。*旬の食材を使用しております為なくなり次第終了となりますことをご了承くださいませ。



Considering the Japanese style breakfast. 日本の朝食を考える

宮城から米の流通が盛んになった江戸時代、庶民の間にも米食が広く普及したことから、朝に炊飯したものを朝食として食し、夕食には湯漬や茶漬等にすることが多かったという。パン食が進み、朝から炊きたての米を食べる人も少なくなっている今、朝ごはんに適した米、そして米と合わせたい味噌汁について考える。



Rice for breakfast chosen by a Rice-meister.

お米マイスターが目利きする朝食米

日々おいしい米を探求し、全国の生産地や作り手を学び、目利きするお米マイスターの山下さんが提案する朝ごはんにぴったりの米は、宮城県登米市で作られる「つや姫」という品種。登米市に流れる北上川はその昔よく氾濫を繰り返したため、山の栄養分をたっぷり含んだ水が土壌に栄養分を注ぎ込んだそう。そのため今でも登米市で作る米は抜群だという。そんな場所で作られたつや姫は、程よい甘味と粘りで、軽やかに1日の始まりを迎えられるのでは、とのこと。また冷めても程よい旨味を愉しめるので、前日に炊いておいたご飯をおにぎりなどにしておいても。朝食米として、つや姫を常備してみたいかだろうか。

お米のやました
5つ星お米マイスター 山下治男さん



11/5(木) Umekiki木曜マルシェ特別版「ごはんとおとも」マルシェに山下さん出店!

農家が目利きする日本の朝食に合わせたい味噌汁野菜

Veggies for Miso Soup. The Japanese Style Breakfast!

Umekiki木曜マルシェの農家さんに、朝食にあうこの時期おすすめしたい味噌汁の食材にいい野菜を聞いた。



レタス

山本さんの畑では栽培期間中はどうしても使う必要がある場合を除き、農薬を使わない。この季節、瑞々しくシャキシャキした歯ごたえのレタスが旬を迎え生食はもちろん炒め物にしてもおいしい。しなとなった葉っぱや外側の硬い葉も味噌汁に入ればしなやかで甘く、また違った味わいを愉しめる。

貝塚Y農園
山本光男さん 大阪府貝塚市



葉大根

野菜がもつ自然の力を引き出す独自の有機肥料を使い、栽培期間中は農薬を使わず育てる小村さん。葉大根は独特のハリと辛味があり、大根の甘みもしっかり感じられるこの季節ならではの野菜。刻んで味噌汁に入れば茎の歯ごたえは心地よく、柔らかな葉の甘みも。

KOM'S FARM
小村香織さん、小村晋さん夫妻
兵庫県丹波市



はたけしめじ

乳酸菌を使ったEM栽培と呼ばれる自然農法を実践している林さん。本しめじに近い品種のはたけしめじは味が濃く、きのこから出汁が取れる事を実感できる旨味が特長。根菜や九条葱と一緒に具沢山の味噌汁にすれば、栄養バランスもお腹も満たされる満足の一杯に。

北摂ナチュラルファーム
林和夫さん 兵庫県三田市



ブロッコリー

野菜の旨味が引き立つ魚介系の肥料を使い野菜を栽培し、一丁八反の畑を毎日歩き手で雑草を抜く。栄養分を雑草に取られることなく育ったブロッコリーを味噌汁に入れば、芯はほこりとした食感で花蕾は軟らかい。出汁の旨味と味噌の塩分が絡んで甘みが引き立つ。

ねね屋&射手矢農園
東川加奈子さん 大阪府泉佐野市

毎週木曜 12:30~19:00 農家さんに会いに行こう!
Umekiki木曜マルシェ

毎週木曜日、こだわりの食材を持って農家さんが軒を並べるマルシェ。その日の朝に生んだ新鮮卵や収穫したての旬の野菜、スーパーにはなかなか出回らない郷土野菜なども並ぶ。日本の朝の食卓に欠かせない味噌汁、漬物、和え物などを使って欲しいおいしい食材が盛りだくさん。農家さんだから知っている美味しい食材の選び方や調理法のmekiki pointを聞きながらお買い物を愉しんで。11/5は「ごはんとおとも」マルシェと題し、上で紹介したお米マイスター山下さんが出店。山下さんが目利きする朝食米やおすすめのお米も登場予定。

日時: 毎週木曜日 12:30~19:00 ※申込不要・入場無料

場所: グランフロント大阪 うめきた広場 地下1階(ペーカリーカフェ THE CITY BAKERY前)

※野菜は、天候や生育の状況により、十分な取量が確保出来ない場合があります。各農家の出店日はUmekiki公式ホームページでご確認ください。(http://umekiki.jp/)

Umekiki
木曜
Marché



EVENT GUIDE

10・11・12月						
MON	TUE	WED	THU	FRI	SAT	SUN
10/26	27	28	Umekiki 木曜マルシェ	30	31	11/1
2	3	4	にはんとおともマルシェ	6	7	8
9	10	11	Umekiki 木曜マルシェ	13	14	15
16	17	18	Umekiki 木曜マルシェ	20	21	22
23	24	25	Umekiki 木曜マルシェ	27	28	シェフの教室
30	12/1	2	Umekiki 木曜マルシェ	4	5	6

~ Limited Menu ~ 日本酒 GARDEN

毎週木曜 関西の農家さんがグランフロント大阪に!
Umekiki 木曜マルシェ 12:30~19:00

季節の食材をかしこくmekiki!

毎週木曜、農家さんが自慢の野菜を持ち寄ってグランフロント大阪でマルシェを開催。今の時期は、繊維質豊富で栄養たっぷりの秋野菜だけでなく、糖度をぎゅっと蓄えた冬野菜が並び始める。作り手の顔を知り、食材がどのように育てられたのかを学び、味わうUmekiki木曜マルシェ。おいしいものがおいしい理由を、会話しながら目利きしよう。

Umekiki 木曜 Marché

場所: グランフロント大阪 うめきた広場 地下1階 (ペーカリーカフェ THE CITY BAKERY前) ※申込不要、入場無料



11/5(木) 「ごはん」と「おとも」マルシェ 12:30~19:00

ご飯とおかずをmekiki!

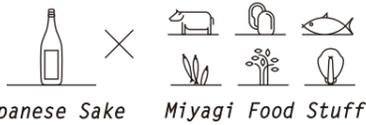
フリーペーパーの今号のテーマである「米どころ宮城」にちなみ、日々お米を食べ歩く5つ星お米マイスターの山下さんおすすめのご飯を味わいながら、農家さんの作るおかずを愉しむマルシェを開催! おかずに見える新鮮野菜がずらりと並び1日だけの特別マルシェをお見逃しなく!

場所: グランフロント大阪 うめきた広場 地下1階 (ペーカリーカフェ THE CITY BAKERY前) ※申込不要、入場無料



10/29(木) ~ 11/30(月) Limited Menu 日本酒と宮城の旬を愉しむ33日間

日本酒と料理の相性をmekiki!



滅多に関西に出まわらない貴重な宮城の日本酒16種にあう、宮城の食材を使った料理を28名のシェフが考案。フレンチやイタリアン、中華などが日本酒にどうあわせられるのか注目。新しい日本酒の楽しみ方と出会えるかもしれない。

*使用した宮城食材: 仙台牛/牡蠣/メバチマグロ/サンマ/セリ/仙台雪菜
場所: グランフロント大阪 南館7・8・9階のレストラン 28店舗にて



日本酒 × フレンチ 日本酒 × イタリアン 日本酒 × 和食 日本酒 × アジア 日本酒 × NY

10/30(金) ~ 11/29(日) 15 DAYS ONLY 日本酒 GARDEN

日本酒の味の違いをmekiki!

10/29~11/30の限定メニュー開催中に各店舗で味わえる貴重な地酒、16種類が集結した日本酒BAR。グランフロント大阪の9階テラスで夜景に囲まれながら、北陸から取り寄せた缶詰などと一緒に日本酒を味わう贅沢な時間を。週末は、お洒落に日本酒を嗜む、大人の隠れ家へ。

※屋外パラソルヒーター設置 / ブランケット貸出 / カイロ提供有
開催日: 10/30,31,11/1,6,7,8,13,14,15,20,21,22,27,28,29
場所: グランフロント大阪 南館9階 テラスガーデンにて
協力: 大人のビアガーデンBeer Garden for Ladies and Gentlemen



11/29(日) シェフの教室 名物トマトすき焼きがおいしい理由を学び味わう 15:00~17:00

和食の技をmekiki!

高級日本料理店として名の知れた「日本料理 大坂ばさら」の土田料理長が教える、名物トマトすき焼きの作り方。毎日の食卓に活かせるコツを学びながら、贅沢な料理が味わえる貴重な機会。館職人でもある土田料理長から和食の技を盗めるチャンスをお見逃しなく。

場所: グランフロント大阪 南館8階 日本料理大坂ばさら 店内
価格: 3,500円(税込、お土産/ばさら秘伝のすき焼きタレ付)
持ち物: 筆記用具(当日は講義形式で実際に調理はいたしません)
定員: 17名 申込締切: 11/25(水)



EVENT REPORT

イベント開催報告

8/7(金) 夏に食べたい、
8/31(月) 愛されスパイスとカレーを目利き

猛暑を迎えた今年の夏をおいしく乗り切るべく、からだに様々な効果をもたらすスパイスとその料理の代名詞とも言えるカレーを学び、味わうフェアを開催。うめきたセラーの20店舗のシェフが考案する、自慢のカレーの食べ比べを始め、スパイスづくり体験やカレー Spoon やカレープレートなどを自分で作るワークショップも開催。暑い夏にカレーが食べたい理由をしっかりと学べるイベントとなった。



①②③④ 本場インド仕込みのカレーから和食の職人が作るものやフレンチやイタリアンのシェフが作るものなどカレーの幅広さを感じさせる限定メニューフェアとなった ⑤⑥⑦⑧ 8/9・10に、うめきた広場で開催された「カレーマルシェ」。農家さんおすすめのカレー野菜のマルシェをはじめカレーにまつわる様々なワークショップを開催。La Terrasse Café et dessert, GARB MONAQUEはキッチンカーにてスパイスドリンク等を販売した

Umekikiは、グランフロント大阪で始まった「食の目利き力」を高めていくために様々なイベントや情報発信を行うプロジェクト

Umekiki 公式サイト
<http://umekiki.jp/>

Umekiki 公式 facebook ページ
<https://www.facebook.com/gfo.umekiki>

過去のイベントレポートやおいしい食材の選び方や作り方、食べ方のmekiki pointも公開中!

Umekiki 運営会社: 阪急阪神ビルマネジメント株式会社
お問い合わせ先: グランフロント大阪コールセンター
TEL: 06-6372-6300 (受付時間10:00~21:00)

