

平成 24 年 4 月 24 日

報道関係各位

東京ミッドタウンマネジメント株式会社

東京ミッドタウンから様々なニュースを定期的にお届けします！

Tokyo Midtown News Letter 第 33 号

～新店舗情報から今注目のおすすめ発酵食品情報をお届け～

- | | |
|----------------|---|
| 1. What's New① | : 軽井沢の味噌醤油屋「酢重正之商店」が信州の旬な食材を提供
『酢重ダイニング 六角』 2012 年 6 月 6 日(水)、東京ミッドタウンにオープン！ |
| What's New② | : 大好評 第 3 弾発売決定！東京ミッドタウンオリジナルボックス |
| 2. Close up! | : 美容にも健康にも！～老舗酒蔵とオーガニックカフェが注目する発酵食品～ |
| 3. Features | : 生フローズンヨーグルト専門店『ウッドベリーズ』、2012 年 5 月より期間限定オープン！ |

1. What's New① : 軽井沢の味噌醤油屋「酢重正之商店」が信州の旬な食材を提供

発酵食品

『酢重ダイニング 六角』 2012 年 6 月 6 日(水)、東京ミッドタウンにオープン！

信州味噌で有名な長野県。その長野県軽井沢から、味噌醤油屋「酢重正之商店」が展開する「酢重ダイニング 六角」が東京ミッドタウンにオープン致します。

炊き立てのご飯と契約農家から届く旬の野菜や食材を使った料理を提供する和食レストラン「酢重ダイニング 六角」は、多くの席が緑豊かなミッドタウンガーデンに面しており、眺望は抜群。初夏のオープン時は新緑を楽しみながらお食事いただけます。味噌屋ならではのこだわりの味噌を使った料理や、信州をはじめ、全国各地から取り寄せた数多くの地酒を楽しめる“日本酒バー”が併設されているのも魅力のひとつ。カウンターでゆっくり日本酒とお食事を堪能したら、締めの一品に銅釜でふっくら炊いたご飯をお茶漬けにして召し上がるのも新しい都会的な夜のスタイルとしておすすめです。

<店舗概要>

- ◇店舗名 : 酢重ダイニング 六角
- ◇場所 : 東京ミッドタウン ガーデンテラス 2F
- ◇連絡先 : 03-5785-1717
- ◇公式サイト : <http://www.suju-masayuki.com>
- ◇開店日 : 6 月 6 日(水)
- ◇営業時間 : 11:00～24:00(Lo.23:00)
- ◇主なメニュー : 【ランチ】

銅釜の炊き立て御飯、お漬物がセットになった信州味噌のサバ煮、彩り野菜と信州豚の黒酢炒め など。

【ディナー】

酢重のお味噌と新鮮野菜の盛り合わせ、鶏もも肉の味噌漬け焼き、銅釜ご飯、お味噌汁 など。

酢重ダイニング 六角



※写真はイメージです。

What's New② : 大好評 第3弾発売決定！ 東京ミッドタウンオリジナルボックス

6月1日(金)より、東京ミッドタウン内の人気ショップから選りすぐりの逸品を詰め合わせたオリジナルボックス2種、「スイーツの宝石箱」(250 セット)と「銘店の調味料セット」(150 セット)を数量限定で販売します。

「スイーツの宝石箱」には、ゼリーやわらび餅など、この季節ならではの涼感溢れるスイーツを中心に、カラフルなマカロンラスク、このボックスだけのオリジナル商品「Four leaves cafe Msweets」限定のマドレーヌなど、様々な東京ミッドタウンの人気スイーツを詰め合わせました。

「銘店の調味料セット」は、前回大好評だった調味料を中心に、あらたに6月6日東京ミッドタウンにオープンするレストラン「酢重ダイニング 六角」から、人気商品の“醤油豆”がラインナップ。また、前回の花ふきんに代わり、東京の新名所や名物が描かれた、「遊 中川」の都内のみで限定販売する東京ふきんも魅力です。

これからの季節、お中元にもおすすめの商品です。

<内容詳細>

スイーツの宝石箱 3,800 円(販売予定価格)

- ◆京はやしや — 黒わらび餅、湯葉とろぷりん、ぶどう煎茶
- ◆ザ・リッツカールトン東京 — オリジナルゼリー
- ◆DEAN&DELUCA — ワインゼリー
- ◆patisserie Sadaharu AOKI paris — マカロンラスク
- ◆Four leaves cafe Msweets — マドレーヌ(パッション)

※ボックス限定オリジナル商品



銘店の調味料セット 3,800 円(販売予定価格)

- ◆酢重ダイニング 六角 — 醤油豆(西山産黒豆)
- ◆芽乃舎 — 芽乃舎だし、野菜だし、煮干だし
- ◆福光屋 — 福みりん
- ◆遊 中川 — 東京ふきん
- ◆箸長 — さい箸



発酵食品

2. Close up! :美味しく食べて健康になれる! 注目の発酵食品

美味しく、美容と健康にも良いと、まさに良いことづくしで今大注目の発酵食品。純米酒や米発酵食品を取り揃える「福光屋」と最新の都市型ライフスタイルを提案するオーガニックフード「ukafe」から発酵食品を使ったレシピやメニューをご紹介します。

1) SAKE SHOP 福光屋「福正宗 純米吟醸 酒粕」を使ったおすすめレシピ

<ベーコンと白菜の酒粕煮>



〔材料〕2人分

- ・白菜 1/4個
- ・ベーコン 4枚
- ・かつおだし 200ml
- ・酒粕 50g
- ・塩 適量
- ・柚子の皮 1/6個分

〔作り方〕

- 1) 白菜は食べやすい大きさに切る。ベーコンは4等分の長さに切る。
- 2) 鍋に1)を入れ、かつおだし、酒粕を加える。
- 3) 蓋をして中火にかけて沸騰したら弱火にし、20分ほど蓋をして蒸し煮する。
- 4) 刻んだ柚子の皮を散らす。

~使ったのはコレ!~



福正宗 純米吟醸 酒粕
450g/368円(税込み)

SHOP SAKE SHOP 福光屋(サケショップ フクミツヤ):ガレリア B1F / 03-6804-5341

2) ukafe おすすめ発酵メニュー&ドリンク

黒テンペ粥セット 1,200円(税込)

酵素農法により、ミネラルやビタミンなどの栄養素や繊維質が豊富に含まれたこだわりの玄米「ファストザイム米」とインドネシアで400年以上前から食べられている大豆発酵食品「テンペ」を組み合わせている消化の良いお粥です。



【セット内容】
黒テンペ粥、お惣菜、酵素乳酸菌ドリンク



ファストザイム 1本(900ml) 15,750円(税込)

酵素乳酸菌ドリンク「ファストザイム」は、70種類以上の作物を3年かけて熟成発酵を繰り返した発酵飲料。酵素はもちろん、ビタミン・ミネラル・アミノ酸・ファイトケミカル・乳酸菌などをバランスよく摂取することができます。

SHOP ukafe(ウカフェ):ガレリア 2F / 03-6438-9920

〒107-6205 東京都港区赤坂9-7-1 ミッドタウン・タワー5F Tel: 03-3475-3141/Fax: 03-3475-3144

東京ミッドタウンマネジメント株式会社

発酵食品

3. Features : 生フローズンヨーグルト専門店『ウッドベリーズ』、2012年5月より期間限定オープン！

吉祥寺にある生フローズンヨーグルト専門店『ウッドベリーズ』がこの度、東京ミッドタウンにて、5月10日より期間限定でオープン致します。「心の中の緑に水が注がれるような、生き生きといただける商品を提供したい」というコンセプトのもと、自家製ヨーグルトと産直果物をその場で混ぜる生フローズンヨーグルトを中心に、飲むヨーグルトやスコーン、石けんなどを取り揃えております。生フローズンヨーグルトは、食べ進むにつれて体の中にゆっくりと染み込んでいくような優しい味わいが特徴的です。新緑の季節に『ウッドベリーズ』で爽やかに優しい味わいを是非お試しください。

<店舗概要>

- ◇店舗名 : ウッドベリーズ
- ◇場所 : 東京ミッドタウン ガレリア B1F
- ◇連絡先 : 080-4119-6489
- ◇公式サイト : <http://woodberrys.co.jp>
- ◇開店日 : 5月10日(木)~7月16日(月)予定
- ◇営業時間 : 11:00~21:00(Lo.21:00)
- ◇主なメニュー : 生フローズンヨーグルト
(価格帯: 320円~530円)
自家発酵ヨーグルト
(価格帯: 180円~360円)




ウッドベリーズ
生フローズンヨーグルト
吉祥寺