

「食味ランキング」6 年連続最高ランク「特 A」を獲得した『会津コシヒカリ』使用

『ふくしま 新米フェア』 10/24（木）～11/4（月）開催

マロニエゲート銀座 11 店舗で期間限定メニュー

獲れたての新米販売・抽選会（10/26・27）

マロニエゲート銀座（東京都中央区銀座）は 10 月 24 日（木）～11 月 4 日（月・振休）、福島県産の獲れたての新米を味わえる「ふくしま 新米フェア」を開催いたします。

フェアで使用するお米の銘柄は「食味ランキング」において 6 年連続・過去 23 回、最高ランクの「特 A」を獲得している『会津コシヒカリ』です。粘りの強さと米本来の甘味が際立つ、日本屈指の米どころ福島県を代表する最高品種の新米を使った期間限定メニューを 11 店舗で味わっていただけます。

MARRONNIER GATE GINZA

全県 全農 福島県本部
ふくしま米需要拡大推進協議会

平成30年産米
食味ランキング
特A
獲得米

日本屈指の米どころ
福島県のおいしい
とれたての新米を使った
オリジナルメニューを
召し上がれ！

開催期間
2019 10/24(木)～11/4(月)

10/24・25
先着プレゼント
フェア参加店舗で対象メニューを
お食事頂いた方に
新米のサンプルをプレゼント。
(各日40名様)

10/26・27
11:30～18:00
**お米の販売・
抽選会開催**
フェア参加店舗をご利用いただいた方と、
物販購入された方は抽選会にご参加頂けます。

10/24・11/4
飲食店フェア
マロニエゲート銀座のフェア参加店舗で、
福島県のおいしいとれたての
新米を期間限定でお食事頂けます。

■マロニエゲート銀座 営業時間

マロニエゲート銀座 1（中央区銀座 2 丁目 2 番 14 号）〔10F～12F レストラン〕 営業時間 11:00～23:00

マロニエゲート銀座 2（中央区銀座 3 丁目 2 番 1 号）〔地下 2F フーズショップ〕 営業時間 11:00～21:00

※フェアは 11 店舗で実施します。（参加店舗は、2 枚目・3 枚目をご参照ください。）

※ラストオーダー時間は店舗により異なります。

『ふくしま 新米フェア』参加店・メニュー一覧

■マロニエゲート銀座1 (10階～12階 レストランフロア)

10F MG1



北海道産ホタテ貝のボワレ
ふくしま米を使った
モリユ茸のリゾット添え

ブラスリー ポール・ボキューズ 銀座 コース価格6,050円(税込)
(MENU SPECIALの前菜)

表面を香ばしく焼きあげた甘みの強いホタテ貝と、
キノコのうまみを十分に引き出したリゾットを組み合わせました。
香り高いフランス産モリユ茸のソースを添えて。巨匠ポールボキューズ氏
のフィロソフィーを受け継いだ正統派フランス料理です。

11F MG1



鶏肉の
レモングラスご飯

ヴェトナム・アリス

1,320円(税込)

にんにく、レモングラス、赤唐辛子で
マリネした鶏モモ肉を素揚げにし、
あったかごはんのにせました。
ランチセットでも定番の人気メニューです。

11F MG1



キノコと栗の
あんかけ鉄板炒飯

中華・点心・飲茶 クラフトビールタップ 1,518円(税込)

熱々の鉄板に、
旬の栗やキノコをたっぷり使った「あん」をかけた炒飯です。
絶妙に味が絡みますので、
よくかき混ぜてお召し上がりください。

11F MG1



彩り野菜のサムギョプサル
ランチセット

サムギョプサルと野菜 いふう

1,500円(税込)

韓国の定番料理『サムギョプサル』を
ランチ限定のセットでお召し上がりいただけます。
セットはボリュームたっぷりの4つのメニュー
(石焼ビビンバ、冷麺、赤スンドゥブ、ユッケジャンスープ)からお選びください。

11F MG1



粉蒸肉
牛カルビの米粉蒸し

シンガポール・シーフード・リパブリック 1,680円(税込)

もちもちの食感と
豊かな香りが特徴の福島米を使い、
牛カルビを柔らかく蒸し上げました。
特製のサンバルを付けてお召し上がり下さい。

12F MG1



ランチ 今治鉄板親子丼
ディナー 特製玉子かけごはん

焼とり 鳥ぼんち

ランチ:980円(税込)

土日祝セット:1,280円(税込)

ディナー:550円(税込)

※お米を使用する全てのメニューで、
福島県産の新米をお召し上がり頂けます。

※画像はメニューの一例です。

12F MG1



しゃぶしゃぶセット

※画像はメニューの一例です。

銀座しゃぶ通 好の笹 ランチ:1,000円(税込)～
ディナー:4,200円(税込)～

産地にこだわった牛・豚・鴨や旬の野菜が楽しめるしゃぶしゃぶ・せいろ蒸し専門店です。24種の素材で作った秘伝の胡麻ダレも自慢です。※お米を使用する全てのメニューで、福島県産の新米をお召し上がり頂けます。※一部のコース料理ではご飯が含まれません。詳しくはスタッフにお尋ねください。

12F MG1



すきやき御膳

※画像はメニューの一例です。

江戸前肉割烹 宮下 ランチ:850円(税込)～
ディナー:3,660円(税込)～

古き良き「和洋折衷」を礎に新しい肉の魅力を余すところなく、厳選されたA5ランクの黒毛和牛が味わえます。※お米を使用する全てのメニューで、福島県産の新米をお召し上がり頂けます。

■マロニエゲート銀座2 (地下2階 フーズショップ)

B2F MG2



美人玄米入りご飯

らぁ麺 レモン&フロマージュ GINZA ご飯単品 220円(税込)

玄米・黒米・大豆を使った「玄米ご飯」です。らぁ麺フロマージュの麺を食べ終わった後のチーズが溶けたスープに入れると「チーズリゾット風」にお召し上がりいただけます。

B2F MG2



自家製唐揚げ定食

sakura食堂 1,310円(税込)

唐揚げは5種類のソースからお選びいただけます。(おろしポン酢・ネギ塩・ネギ醤油・サルサ・タルタル) さくとした食感と、それぞれのソースとのハーモニーをお楽しみください。

B2F MG2



ふくしま産
コシヒカリハニーみるく

ルチアーノ・ビオ銀座 Mサイズ:550円(税込)

新米コシヒカリを柔らかく炊き、人気のみるくジェラートをシナモンと銀座のはちみつでライスプディングのような味わいに仕上げました。



ふくしま
新米
フェア

平成30年産米
食味ランキング
**特A
獲得米**
特A

お米の食味ランキングとは、
ご飯の外観・香り・味・粘り・硬さを
総合評価で決めており、福島県では、
全国最多の最高評価を獲得しています。

『ふくしま 新米フェア』イベント情報

■10/24(木)・25(金) 「新米『天のつぶ』先着プレゼント」

10月24日(木)・25日(金)の2日間、新米フェア参加店において福島県産米を使用した対象メニューをお召し上がりいただいた方に、新米『天のつぶ』のサンプルをプレゼントいたします。

フェア参加各店舗において、両日ともに先着40名様となります。

※「天のつぶ」は、福島県が15年の歳月をかけて開発したオリジナル品種です。

■10/26(土)・27(日) 「新米販売会・抽選会」

10月26日(土)・27日(日)の2日間、マロニエゲート銀座1の1階正面入口(外堀通り側)において、福島県産新米の販売会および抽選会を開催いたします。新米食べ比べセットや、精米したてのおいしさや鮮度をそのまま真空にしたミニパックの販売を行うほか、お買い上げ頂いた方には抽選で、新米の詰め合わせや桃のジュースなどをプレゼントいたします。

また、新米フェア参加店でご飲食されたお客様は、レシートをご提示いただければ、抽選会にご参加いただけます。

【開催場所】マロニエゲート銀座1/1階正面入口 【開催時間】両日とも11:30～18:00

【フェアの概要・店舗情報に関するお問い合わせ先】

■マロニエゲート銀座1/マネジメントオフィス

担当 上田・田中 E-Mail: contact@marronniergate.com

■マロニエゲート銀座2&3/株式会社マロニエゲート

広報担当 安齋 TEL:03-3567-5649 E-Mail: anza477@m-gate23.com

【フェアの企画・運営に関するお問い合わせ先】

■株式会社東日本朝日広告社 本店2部

福島県郡山市駅前2-11-1 ビッグアイ15階

担当 矢吹 TEL:024-932-1473 E-Mail: yabuki-ryo@asakonet.co.jp