

【 PRESS RELEASE 】

報道関係者各位

2020年10月30日

獲れたて！福島の新米味わうフェア開催

マロニエゲート銀座 14 店舗で、和・洋・エスニックの新米メニューが楽しめる

10月30日(金)～11月8日(日)の期間、マロニエゲート銀座 1・2 の両館において福島県産の獲れたての新米を味わえる「ふくしまおいしい新米フェア」を開催いたします。

フェアで使用のお米の銘柄は、食味ランキングにおいて7年連続・過去24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。会津コシヒカリは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。フェアにおいては、すべて獲れたての新米を使ったメニューを14店舗で味わうことができます。



●開催場所・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
(マロニエゲート銀座 2 日曜日は 20:00 まで)

※フェア参加店の 14 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。

<アクセス>

JR 山手線・京浜東北線「有楽町」駅 中央口より徒歩 4 分

東京メトロ有楽町線「銀座一丁目」駅 4 番出口より徒歩 2 分

東京メトロ丸の内線・銀座線・日比谷線「銀座」駅 C8 出口より徒歩 3 分

●ふくしま新米フェア参加店紹介・メニュー例

マロニエゲート銀座1(10階~12階)

MG1 | 10F | フランス料理 | ブラッスリー ポール・ボキューズ 銀座



北海道産
ホタテ貝のポワレ
ふくしま米のリゾット
モリーユ茸の
ムースリーヌ

北海道産のホタテ貝を香ばしく焼き、高級キノコ“モリーユ茸”を使ったソースとリゾットをからめ濃厚で芳醇な一皿に仕上げました。

2,200円(税込)

MG1 | 11F | ベトナム料理 | ヴェトナム アリス



鶏肉の
レモングラス
ごはん

レモングラス、にんにく、赤唐辛子でマリネした鶏もも肉をソテーして、刻んだレモングラスと一緒にふくしま米の白いごはんのせました。

1,320円(税込)

MG1 | 11F | アジアン・エスニック | シンガポールシーフードリパブリック



クレイポットライス
(シンガポール土鍋ご飯)

もちもちの食感と豊かな香りが特徴の福島米を使いシンガポールでも専門店があるほど人気なクレイポットライスに仕上げました。もちもちの福島米としっかりとやわらかな食感のポークリブをクレイポット(土鍋)で炊き上げました。香ばしい醤油の香りが食欲をそそります。

1,800円(税込)

MG1 | 12F | 焼きとり | 焼とり鳥ぼんち



(ランチ)
今治鉄板親子丼
(ディナー)
ごま塩むすび(2個)

熱々の鉄板で焼き上げる今治スタイルの焼鳥屋です。※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いただけます。

ランチ 980円(税込)
±お米付 1,280円(税込)
ディナー 605円(税込)

MG1 | 11F | クラフトビール&中国料理 | 中華・点心・飲茶 クラフトビールタップ



海老と蟹肉の炒飯

ぶりっぷりの海老とずわい蟹をたっぷり使った王道の炒飯。海老と蟹の旨味をいかした塩味。メの一品に最適です。

1,408円(税込)

MG1 | 11F | サムギョブサル | サムギョブサルと野菜いふう



サムギョブサル
ランチセット

専用鉄板でカリッと焼き上げた当店自慢のサムギョブサル。付け合わせのスープ等のメニューは4種類から選べます。たっぷり野菜と一緒に召し上がり下さい。

1,500円(税込)

※写真はメニューの一例です

MG1 | 12F | 和食 すき焼きシェア | 江戸前肉割烹宮下



A5ランク
黒毛和牛
すき焼き御膳

古き良き「和洋折衷」を礎に新しい肉の魅力を残すところなく、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いただけます。

3,000円(税込)

MG1 | 12F | 蒸ししゃぶ・しゃぶしゃぶ料理 | 銀座しゃぶ通好の笹



(ランチ)
しゃぶしゃぶセット
(ディナー)
しゃぶしゃぶコース

当店自慢の自家製ゴマダレとごはんの相性はぴったりです。しゃぶしゃぶしたお肉や野菜をゴマダレにたっぷりつけ「ふくしまおいしい新米」の上のせ、いっちゃって下さい!フェア期間中は当店すべてのごはんを「ふくしまおいしい新米」で提供いたします。ご注文お待ちしております。

ランチ 1,000円(税込)
ディナー 4,200円(税込)

※写真はメニューの一例です

■ マロニエゲート銀座2(地下2階)

MG2 | B2F | 玄米定食 | sakura食堂



自家製唐揚げ定食
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。※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。

1,310円(税込)

MG2 | B2F | ラーメン | らぁ麺 レモン&フロマージュ GINZA



美人玄米入りご飯
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。

ご飯単品 220円(税込)

MG2 | B2F | イタリアンジェラート・ハーブティー | ルチアーノ・ピオ銀座



**ふくしま産
コシヒカリ
ハニーみるく**
新米のコシヒカリをアルデンテに炊き、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ブディングのような味わいに仕上げました。

Mサイズ 550円(税込)

MG2 | B2F | ベトナム種 | COMPHO



コムフォー特製
①グリーンカレー
②ミニグリーンカレー
(ライスを福島米に)
コムフォー店舗手仕込みの特製カレー。鶏肉たっぷりでご飯が進む辛さです。※お米を使用する全てのメニューで福島県産の新米を使用。

①イトイン 858円(税込)
①テイクアウト 842円(税込)
②イトイン 308円(税込)
②テイクアウト 302円(税込)

MG2 | B2F | 担担麺 | 汁なし担担麺ピリリ



担担井
湯玉と玉ねぎが乗った濃厚で香ばしい黒ゴマベースの井です。限定20食。サイドメニューのライス、半ライスもこの期間福島新米を使用します!

950円(税込)

MG2 | B2F | 乳製品 | 町村農場



チーズおじや
町村農場のクリーミーなチーズやバターをたっぷり使用!!ごはんとの相性は抜群です!!他にもソフトクリームやお持ち歩きできるシェイクの販売もあります。

1,078円(税込)

●期間中のイベント

10月30日(金)・31日(土)「新米会津コシヒカリ先着プレゼント」

10月30日(金)・31日(土)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食事頂いた方に、新米の『会津コシヒカリ』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、1日につき先着30名様となります。

※会津コシヒカリは、食味ランキングにおいて7年連続・過去24回、最高ランクの「特A」を獲得しています。

●「応募型抽選会の実施」

フェア開催期間中に参加店舗にてお食事をされた方に豪華賞品が当たる応募券を配布しております。参加店舗にてお食事された方にスタンプを押印しているので、スタンプを2つ集めて抽選に応募ください。

1等:福島牛(肩ロースすき焼き用 800g)を10名様、2等:会津コシヒカリ(2kg)を50名様にご用意しております。

FUKUSHIMA
OISHII SHINMAI
FAIR 10.30-11.8

特A
獲得米

1等 福島牛 ……10名
(肩ロースすき焼き用
800g)

2等 会津コシヒカリ ……50名
(2kg)

応募のルール

- ※対象店舗でお食事された方にスタンプを押印しております。
- ※2つ目のスタンプが押印されたものが対象です。
- ※賞品はお選びいただけません。

1つ目

2つ目

応募締切:令和2年11月16日(日) 当日消印有効

※当選者の発表は賞品の発送をもってかえさせていただきます。

【この件に関するお問い合わせ】

●企画・運営

株式会社東日本朝日広告社 (本店2部 担当:古原)

福島県郡山市駅前2-11-1 ビッグアイ15階 電話: 024-932-1473

携帯: 090-9749-8641 メールアドレス: kohara-toshiya@asakonet.co.jp

●フェア参加店情報

マロニエゲート銀座1 マネジメントオフィス 田中・林 メールアドレス: 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 松葉・星 メールアドレス: info@m-gate23.com