

good food!

食育 丸の内

SHOKU-IKU
MARUNOUCHI
TOKYO

美味しい江別 × 丸の内シェフズクラブ プロデュース

小麦の聖地

北海道・江別より旬をお届け

シェフズランチ

NO.13

2015 AUTUMN

ALL
¥1,200 (税別)
ザラダ・スープ・ドリンク付
[1日各25食限定]

PIZZA FES

2015.10.1 THU - 7 WED

11:00~16:00

@Marunouchi Café x WIRED CAFE (丸ビル1F)





江別市への交通アクセス

- 【本州方面から】
- 飛行機(羽田空港～新千歳空港)約90分
 - 1. 電車(JR新千歳空港～JR高砂駅)約60分
 - 2. 車(新千歳空港から江別市)高速道路利用で約40分、一般道路利用で約60分
- 【札幌市から】
- 電車(JR札幌駅～JR高砂駅)約20分、JR高砂駅から徒歩約7分
 - 車(札幌市中心部～江別市役所)一般道路利用で約40分

「食」の街・江別を広めるプロジェクト

丸の内シェフズクラブとも連携！
美味しい江別を広める活動に注目！

豊かな「食」の街・江別をもっと知ってもらいたいという思いのもと、江別では様々な取り組みが展開されています。江別産小麦の普及を目的とした「江別麦の会」、江別産小麦「ハルユタカ」を使ったラーメンなどの麺類を開発する「江別小麦めんプロジェクト」、大豆のブランド確立のための「江別大豆プロジェクト協議会」などがあります。今回のシェフズランチで連携をしている「美味しい江別」プロジェクトもそのひとつで、過去には今回ピザをプロデュースした恵比寿 笹岡の主人・笹岡氏が美味しい江別ピクニックにゲストとして参加するなど、丸の内シェフズクラブと連携した活動も行っています。これからも「食」の街・江別が発信する、商品やイベントに注目です！



石狩平野のほぼ中央、札幌市の北東に位置する江別市は、日本三大河川のひとつ石狩川が流れていて、市の南西部には、自然を満喫できる世界有数の平地原生林である野幌森林公園が広がっています。国内屈指のれんがの生産地でもあり、江別のれんがは、北海道遺産に登録されています。また、焼きものに適した土壌も豊富にあり、陶芸界の第一人者だった小森忍氏が晩年窯を置き、現在でも数多くの窯元が活動を続けています。そんな江別を語る上で欠かせないのが「食」。面積の

健やかなる「食」の街
北海道・江別市

40%が農地で、多様な「農」の営みがあります。小麦のハルユタカやブロッコリーなどの国内最大規模の生産地であり、古くから酪農業も盛んで、近代酪農の礎を築いた農場があるなど、江別ならではの特色があります。また、江別産の小麦や大豆、乳製品などを利用した優れた食品加工企業も多く見られ、さらに食に関する取り組みも数多くあり、商品の開発やイベントが開催されています。大都市に隣接しながら、自然も食も豊かな街、それが江別なのです。

美味しい江別の食トリビア



1
希少な国産小麦
をはじめ、全国有数の
産地です

小麦の優良品種「ハルユタカ」の初冬まき栽培技術の開発が行われた地であり、ブロッコリーの生産量は全国有数、貴重な国産の大豆も栽培されています。また、酪農の基礎を築いたと言われる農場があるなど、江別は全国に誇れる食の産地なのです。



2
製粉、製麺、大豆製品
など優れた
食品加工企業が多数

江別で収穫された小麦の製粉、それを使った麺の製造など、豊富な食材の産地であることを背景にして、食品の加工企業が多数存在。食材品質と技術の高さより、全国から注文があるそうです。普段食べているパンや麺も実は江別産というものが多いいです。

美味しい江別 × 丸の内シェフズクラブ プロデュース
小麦の聖地
北海道・江別より旬をお届け
PIZZA FES
2015.10.1 THU - 7 WED
11:00~16:00
ALL ¥1,200 (税別)
サラダ・スープ・ドリンク付
[1日各25食限定]
@Marunouchi Café × WIRED CAFE (丸ビル1F)
◎主催：三菱地所株式会社、江別市商工会議所
◎後援：フード・アクション・ニッポン推進本部

ここでピザが食べられます！
Marunouchi Café × WIRED CAFE
千代田区丸の内2-4-1 (丸ビル1F)
TEL.03-5224-3110

北海道江別市。みなさん、どこにあるかご存知ですか？江別市は、札幌市の北東に位置し電車だとわずか20分ほどの距離です。街の約40%が農地で、豊かな田園風景が広がる「食の宝庫」とも呼ばれている街です。「麦の里えべつ」として有名ですが、ブロッコリーは全国有数の生産量を誇り、古くから酪農業も盛んです。そして、製粉、製麺など、豊かな食材を利用した食品加工業も多くあります。今回は、そんな美味しい江別を多くの人に知ってもらいたいと思い「美味しい江別」プロジェクトと、丸の内シェフズクラブのシェフ4名がコラボして、江別のごちそうランチをプロデュースしました。「麦の里えべつ」を堪能できるように、ランチのテーマは「ピザ」！香り高く、モチモチ食感の江別の小麦の魅力を感じられるピザには、プレミアムなチーズや新鮮な野菜など、江別の食材がふんだんに使われ、北の大地の旬を丸ごと感じられます。本場イタリア、そしてフレンチ、和風にタイ風と各シェフが手がけた渾身のオリジナルピザ。江別から届いた秋の味覚をぜひお楽しみください！

カフェ&ディナータイムも江別メニューをお楽しみいただけます！

Dinner time 16:00~		Cafe & Dinner Time 14:00~	
1日10食限定	石狩川ベーコンとカブの温かいスープ 810円(税込) トンデンファームのベーコンの旨味とカブの食感をシンプルに感じられる温かいスープ。肌寒くなる、この季節にぴったり。	1日10食限定	北海道の大地のサラダ 648円(税込) 江別の新鮮な野菜を山わさびで使ったドレッシングに合わせて。菊田食品のさしみこんにやくを使って低カロリーに。
			北海道あずきとレアチーズケーキ 702円(税込) 北辰フーズのレアチーズケーキとあずきのマリアージュが絶妙な味わいのスイーツ。北海道江別らしい一品です。
			北海道メロンスムージー 788円(税込) 自然な甘みと香りのよい北辰フーズのメロンスムージーをクラッシュし、風味豊かな菊田食品の豆乳を加えてスムージーに。

※天候などの諸事情によりメニューが変更になる場合もあります。ご了承ください。



「恵比寿 笹岡」
主人 笹岡 隆次氏プロデュース

シャキシャキ白菜と
油揚げの
和風しらすピザ

和食材の繊細な味わいを一枚に集結
和食でおなじみの食材を散らした和風ピザは、醤油の効いたゴマ油が上品に香ります。味付けは旨味のあるチーズとしらすの塩気、ごま油のみ。シンプルでありながら、焼き目をつけて香りが加わった油揚げと、旨味たっぷりのチーズが力強さをプラス。ゴマ油をまとった白菜やネギのシャキシャキ感と共に、和の世界を存分に堪能あれ。



恵比寿 笹岡
(新丸ビル5F)
主人 笹岡 隆次氏

赤坂の「料亭 長谷川」で料理の世界に入る。あえて一人前になるまで10年かかるといわれる和食の世界に飛び込み、「赤坂 川崎」出身の吉原綾二氏を師匠に腕を磨く。一染、夢沼を経て1997年に笹岡をオープンさせた。



江別の素朴な油揚げや新鮮なチーズは、個性的でとてもおいしい。力強く、旨味がしっかりしています。小麦や大豆、乳製品の全てが地元で揃う素晴らしい江別の味をお楽しみください。



「イグレックマルノウチ」
総料理長 山口浩氏プロデュース

ほくほくカボチャと
モッツアレラチーズの
ピッツァ デル・パパ

ほっこり温かいカボチャとモッツアレラのピザ
薫製にしたモッツアレラチーズの濃厚な風味と共に、ほくほくとした口の中で崩れるカボチャの甘みが秋の訪れを感じさせます。双方のやさしい味わいをアクセントに、トマトの酸味とバジルの爽やかな香りが全体を調和。搾りたての牛乳で作るモッツアレラのフレッシュ感は、酪農が盛んな江別産ならではの一品です。



イグレックマルノウチ
(新丸ビル5F)
総料理長 山口 浩氏

神戸北野ホテルの総支配人・総料理長。大阪のホテルで修行後、渡仏。名店「ラ・コート・ドール」(現ル・ベルナル・ロワゾー)でベルナル・ロワゾー氏に師事。2000年に神戸北野ホテルをリニューアル後、フレンチダイニングレストランイグレックなどを全国に展開。

甘みのある江別産カボチャにマッチさせるため、チーズは薫製にし、淡泊な味わいに深みを持たせました。これらと素材の相性を楽しみながら、北海道の大自然を味わってください。



新鮮野菜のスパイシーピザ
 トムヤムクンが香る
 タイの代表料理、ピリツと辛い
 トムヤムクンをピザ仕立てに。
 新鮮な野菜とジューシーな
 トンデンファームのベーコン
 を使用した、ヘルシーかつスパ
 イシーな一品です。トマトとト
 ムヤムペーストをあわせ、特
 製ソースが江別の野菜たちの
 存在感を引き立たせ、レモン
 グラスと豪快にのせたフレッ
 シュバクチャーの香りで、より一
 層タイを感じる仕上がり。

「マンゴツリー東京」
 総料理長 館山 修氏プロデュース

ベーコンと彩り野菜の
 アジア風
 トムヤムピザ



味の調和がとれた
 和とイタリアンの融合ピザ
 生地を噛むとじんわりと感じ
 る江別の小麦の甘み。そして、
 ソースはあえてホールトマト
 を潰すのみのフレッシュで酸
 味のあるものを合わせ、サイ
 モンの塩味、ルッコラや大根
 の辛味を加えた、味の調和が
 取れた満点ピザ。最後にピ
 リツと七味を散らし、イルギ
 オットーネのスタイルである
 和とイタリアンの融合が表現
 されています。



「イル ギオットーネ」
 オーナーシェフ 笹島 保弘氏プロデュース

大根とサーモンの
 七味香る
 チーズトマトピザ



マンゴツリー東京
 (丸ビル35F)

総料理長 館山 修氏

高校卒業後、料理の世界に。93年にコカレ
 ストラングループに入社。コカレレストランにて修
 行し、タイ本国の味を学ぶ。マンゴツリー東
 京オープンと共にマンゴツリー、コカレスト
 ランの総料理長となり、現在はグループ取締役
 エグゼクティブシェフを務める。

ジューシーなトンデンファームのベーコン
 と、甘みの高い江別産の野菜をさっぱりと
 したトムヤムクンにあわせました。野菜の
 旨味をはじめ、存分に大地の恵みが味わ
 える少しスパイシーなピザです。

mango tree tokyo
 bangkok • london • tokyo



イル ギオットーネ
 (東京ビルTOKIA 1F)

オーナーシェフ 笹島 保弘氏

素材の組み合わせの妙や、あっさりとし
 た中に潜む複雑なうま味。独自の世界観
 と京都発信のイタリアンで一世を風靡。
 2005年、丸の内到店舗をオープンして
 以来、精力的に東京・京都を往復。さらに
 活動の場を広げている。

イタリア料理は、その土地の食材をその土地で
 食べる「地産地食」の料理です。今回は、肥沃で
 様々な食材が採れる江別市の土地の食材を使
 わせてもらいましたのでお楽しみください。



丸の内シェフズクラブの
シェフたちによる



美味しい江別 MENU FAIR

ピザをプロデュースした、丸の内シェフズクラブの4名のシェフたちのお店でも江別食材を使った特別メニューが期間限定で登場！江別食材の魅力が、ピザとは違うカタチで表現されています！

江別産野菜のタオチオ炒め
枝豆腐と香味野菜のサラダ

ランチbuffet料金に含む

10.1 Thu - 7 Wed 11:00~15:30 (L.O.14:30)



buffetに江別産の2皿が仲間入り

濃厚な菊田食品の枝豆腐に、香味野菜とぷりぷりの海老をあわせたサラダは、酸味のあるマナオ(タイム)ドレッシングでさっぱりした口当たり。「江別産野菜のタオチオ炒め」は、大きくカットした江別の野菜をタイの味噌と唐辛子でスパイスに炒めました。buffetで江別の味をしっかりご堪能ください。

マンゴツリー東京

千代田区丸の内2-4-1(丸ビル35F)
TEL.03-5224-5489

ちょっと風変わりな黒にんにくのパーニャカウダ
1,944円(税込・サ別)

ベーコンとじゃがいものカルボナーラ
1,836円(税込・サ別)

10.1 Thu - 15 Thu 18:00~23:00 (L.O.22:00)



江別食材の魅力を最大限に

独特の熟成香がある、草野作工の黒ニンニクの風味を活かしたパーニャカウダを江別の野菜と一緒に。パスタは旨味たっぷりのトンデンファームのベーコンに卵、それらに相性のよいジャガイモを合わせたカルボナーラ。パスタ、パンは香りがよく、もちもちに仕上がる小麦・ハルユタカを使用しています。

イルギオットーネ 丸の内

千代田区丸の内2-7-3(東京ビルTOKIA1F)
TEL.03-5220-2006

和風仕立てラーメン

コース料金に含む

10.1 Thu - 12 Mon 17:00~23:00 (L.O.22:00)



体に優しく染みるシンプル一杯

カツオと昆布の合わせダシが効いた味噌ラーメン。細切りのジャガイモやニンジンが和の繊細さを演出します。濃いめのダシと岩田醸造の味噌の旨味を感じるあっさりスープに、つるっと口当たりのよい江別産小麦・ハルユタカを主原料とした菊水の製麺による中太麺と、野菜の食感が心地よい一杯です。仕上げの山椒が、味噌のコクに華を添えます。

恵比寿 笹岡 新丸ビル店

千代田区丸の内1-5-1(新丸ビル5F)
TEL.03-3287-9088

サーモンのミ・キュイ 黒にんにくの香り
ハルユタカ小麦粉とキタアカリのポテトパンケーキキ添え
石狩川ベーコンのクリスティアン

コース料金に含む

10.1 Thu - 11.30 Mon 17:30~23:00 (L.O.21:30)



江別の豊かな香りと食感が一皿に

サーモンに埋め込んだ熟成感ある黒ニンニクの香りが食欲を誘う一品。共に広がる海の香りの秘密は、草野作工の黒ニンニクと相性抜群なおマール海老のソース。江別のジャガイモを練り込んだしっとりパンケーキが、それぞれのバランスを保ちます。カリッと焼いたトンデンファームのベーコンと共にごどうぞ。

イグレックマルノウチ

千代田区丸の内1-5-1(新丸ビル5F)
TEL.03-3211-1909

ポワン エリーニュ

MADE IN TOKYOのパンのおいしさを発信したい。そんな願いをこめて、追究したのは軽くてもなお芳醇なテイストと香りを持つ完全オリジナルのパン。店内でひとつひとつ丁寧に焼き上げています。

千代田区丸の内1-5-1(新丸ビルB1F)
TEL.03-5222-7005

⑩11:00~21:00、土日祝10:30~21:00



江別の小麦を使ったパン ◎期間:常時

●file(フィユ)/422円(税込)

“フィユ”はフランス語で「女の子」。北海道江別産の良質小麦を使用し、バターと牛乳をたっぷり使った風味豊かでしっとりとなめらかな食感が特徴のリッチな食パンです。スライスしたら、まずは焼かずそのままお楽しみください。

町村農場 丸の内

東京の都心で感じられる北海道江別の牧場。老舗牧場の自家産の生乳から作られる乳製品やアイスクリームなど、本場北海道江別の味をしっかりと堪能できるお店です。

千代田区丸の内1-5-1(新丸ビルB1)
TEL.03-5926-4900

⑦7:30~21:00、土曜・祝前日11:00~21:00、日曜11:00~20:00



「美味しい江別」特別メニュー ◎期間:10月1日(木)~8日(木)

●自家産マスカルポーネと紅一点胡麻味噌の和えパフェ/621円(税込)

北海道江別を代表する老舗牧場のマスカルポーネと老舗醸造会社の味噌がマリアージュした期間限定の一品。マスカルポーネにほんのり甘いゴマ風味の味噌がポイントです。

明治屋 丸ビルストアー

豊富なワイン、チーズに加え、ジャム、ハーブティなど多数取り揃えています。

千代田区丸の内2-4-1(丸ビルB1F)
TEL.03-3201-6611

⑩10:00~21:00、日曜~20:00(休前日は~21:00)



「美味しい江別」フェア ◎期間:10月1日(木)~2日(金) ※一部延長の可能性あり
江別産の豆腐、ハム・ソーセージに乳製品にデザート、そして地ビールなど絶品を中心とした多彩な江別の食を丸の内の皆さんに届けてくれます。



気軽に・お家で江別！
美味しい江別フェア

シェフズランチに合わせて、丸の内エリアの店舗でも江別食材の販売や、限定メニューが登場するなど美味しい江別のフェアが展開されます！江別の小麦を使った絶品のパンもご紹介。気軽に、そして自宅でも江別の味を楽しんでください！

◆「美味しい江別」プロジェクト実行委員会メンバー ◆

(有)あおい	飲食業	TEL.011-385-1211	シェ・キノ	飲食業	TEL.011-381-3589
(有)アグリウエザー	農業気象・コンサルティング	TEL.011-398-3122	(有)トンデンファーム	食肉加工品等製造業	TEL.011-383-8226
岩田醸造(株)	味噌等製造業	TEL.011-231-1667	(株)花あかり	飲食業	TEL.011-389-8030
SOCブルーイング(株)	地ビール製造業	TEL.011-391-7775	(株)はやし	食品製造・仕出し	TEL.011-382-3234
江別製粉(株)	製粉業	TEL.011-383-2311	(株)ベイクド・アルル	洋菓子製造・販売	TEL.011-382-8550
(株)菊水	製麺業	TEL.011-383-5052	(株)北辰フーズ	洋菓子製造業	TEL.011-383-3231
(株)菊田食品	豆腐等大豆製品製造業	TEL.011-382-3247	(株)北洋銀行 江別中央支店	金融機関	TEL.011-382-3311
(株)輝菜里	農業生産法人(米・野菜)	TEL.011-384-7146	(有)マキシドルバ	飲食業	TEL.011-383-5267
草野作工(株)	食品製造業	TEL.011-382-2135	(株)町村農場	乳製品製造業	TEL.011-382-2155
JA道央江別市生産組織連絡協議会	農業生産者団体	TEL.011-382-4115			

美味しい江別フェア
で購入できます！



SOCブルーイング

北海道江別産小麦ハルユタカを使用したルーティータンヴァイツェンビールです。

P7 美味しい江別フェアで販売！



ベイクド・アルル

ベイクド・アルルは、小麦粉や牛乳、生クリーム、バターなど、北海道産の素材にこだわった洋菓子を製造しています。

P7 美味しい江別フェアで販売！

シェフズランチなどで食べられます！



JA道央江別市生産組織連絡協議会

生産に恵まれた気候・土壌・風の中、稲作・畑作・酪農を基幹に「食の安全・安心」への取り組みを進めています。

P3～6 ピザなどで使用！



江別製粉

地元北海道産小麦の優れた可能性をいち早く見出し、ブランド小麦を確立。現在の国産小麦ブームの「生みの親」的な製粉会社です。

P3～6 ピザなどで使用！



北辰フーズ

夕張メロンゼリーを始めとした、素材そのものの香りが楽しめるデザートを製造しています。

P1 江別メニューで使用！



町村農場

創業以来約100年、美味しい自家産牛乳と乳製品を作り続けている牧場です。

P3～6のピザなどで使用！

美味しい江別メニューフェアなどで食べられます！



菊田食品

江別産と道産大豆を使用し、熟練した職人による手造り豆腐の製造を目指しています。

P8 マンゴツリー東京のメニューなどで使用！



菊水

希少品種ハルユタカ小麦をブレンドした、江別産小麦100%の「えべつちんら〜めん」など新しい麺の開発に取り組んでいます。

P7 恵比寿 笹岡のメニューなどで使用！



トンデンファーム

熟練の技が作りあげた滋味深い芳醇な味わい。昔ながらの炭火製法にこだわり仕上げられています。

P8 イルギオットーネのメニューなどで使用！



草野作工

高温で一定期間加熱熟成することでポリフェノールや、機能性アミノ酸の量を高めた「黒にんにく」の製造を行っています。

P8 イルギオットーネのメニューなどで使用！



岩田醸造

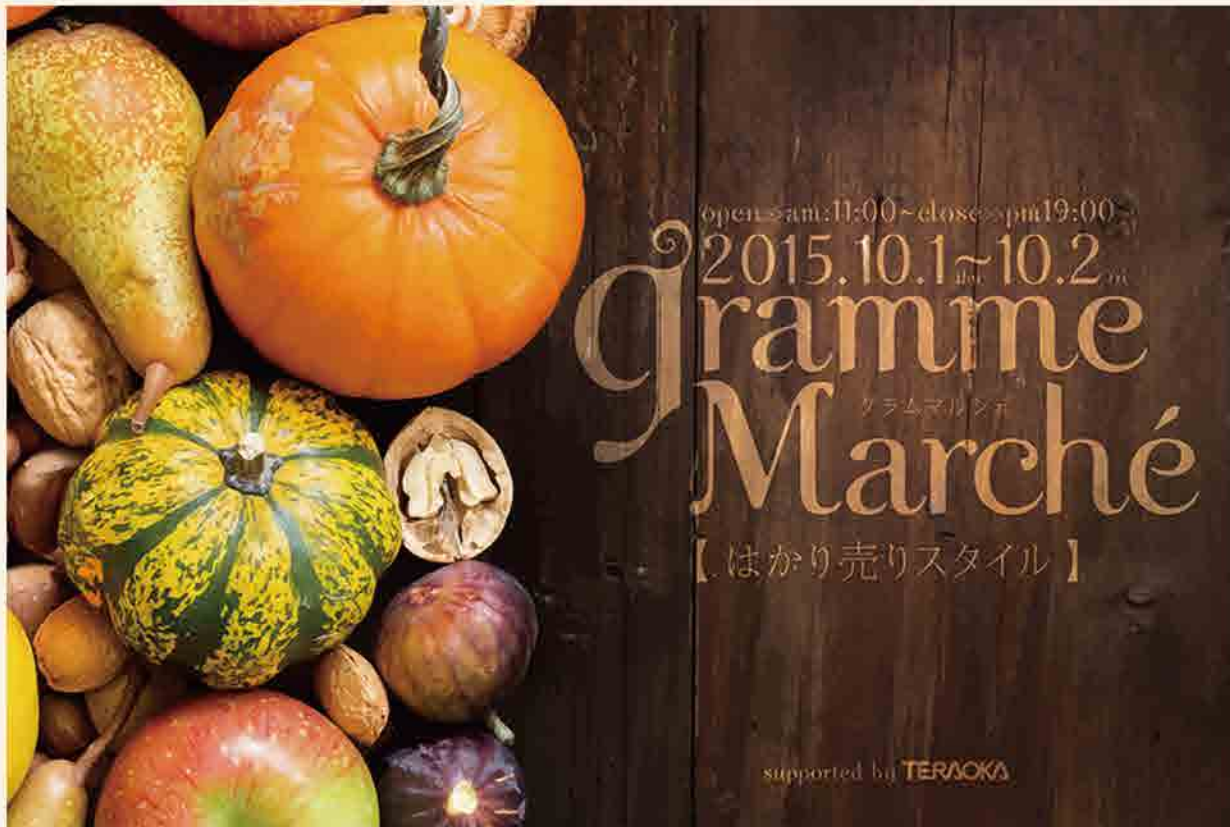
北海道での味噌作りを始めて120年、たゆまぬ努力の味をお届けしています。

P7 恵比寿 笹岡のメニューなどで使用！



「食」の街・江別市を
発信するプロジェクト

今回のシェフズランチや、美味しい江別メニューフェアに協力していただいたのが「美味しい江別」プロジェクト。「美味しい江別」プロジェクトとは、江別商工会議所主導の下、江別の食関連企業と農業生産者が総力を集結し開発・拡散をすること。「美味しい江別」の統一ブランドの構築や、「大人の食育」をキーワードとする良質な地元の食材の再確認と情報発信、および全国への販売拡大を目指しています。江別の美味しい食材の紹介と実行委員会のメンバーを紹介します。身近な場所でも、また江別に行った際に商品を見つけたら手に取ってみてください。



実りの秋。北海道江別食材も登場する、 はかり売りスタイルのマルシェ開催！

g(グラム)ではかる「丸の内グラムマルシェ」は、全国より旬な農産物を携えた店舗が軒を連ねる「はかり売り」スタイルのマルシェです。欲しいものを必要なだけ。毎回さまざまな土地から生産者が穫れたての食材を持ちよります。今回はシェフズランチでも食材として使用された江別の新鮮野菜や鳥取県からは季節を迎えた果物などが賑やかに登場予定です。「はかり売り」マルシェで食材に触れ、生産者さんとの会話を楽しんでみてください。



【開催日】 2015.10.1 (thu)-10.2 (fri) 11:00-19:00

【会場】 丸ビル1Fマルキューブ 東京都千代田区丸の内2-4-1 丸の内ビル1F

【主催】 丸の内グラムマルシェ実行委員会 [(株)寺岡精工 (有)青空市場 三菱地所(株) 三菱地所プロパティマネジメント(株)]

【後援】 農林水産省、千代田区、フード・アクション・ニッポン推進本部

「食育丸の内」「丸の内シェフズクラブ」とは

「食育丸の内」とは、三菱地所の「都市と食に関する問題」に取り組むプロジェクトの一環です。「食」に関する様々な活動を通じて、生産者、消費者、レストランが共に手を携え、人々が一層、心身共に健康になれる社会づくりを目指し活動していきます。「丸の内シェフズクラブ」は、丸の内エリアを中心に活躍されている、日本を代表する和食・フレンチ、イタリアン、アジア、4ジャンルのシェフら26名によって構成されています。ただ調理するだけでなく、食育を合言葉に地域活性のお手伝いや子どもたちへの食育授業など様々な食に関する提案、イベント発信などを行っています。



〈 当イベント、食育丸の内プロジェクトについて 〉

詳しくはこちらの携帯サイト、ウェブサイト、フェイスブックをご覧ください。

 [shokuiku.marunouchi](https://www.facebook.com/shokuiku.marunouchi)

<http://shokumaru.jp/>

人を、想う力。街を、想う力。



三菱地所