

からだの中からぷくぷくと

# HAKKO MARUNOUCHI

2023 Spring



期間

2023 4.1 土 - 5.7 日

場所

- MY Shokudo Hall&Kitchen
- みそスープBARほか丸の内エリアの飲食店

イベントの  
詳細はコチラ



## EVENT SPECIAL TALK

先着  
25名

### おいしくてカラダに嬉しい発酵のはなし

醤油に味噌、味醂に日本酒…。日本の食文化を支えていると言っても過言ではない発酵食。健康や美容にもいいことづくしの発酵食を、もっと手軽に、美味しく活用できる術を麴のプロをお招きして伺います。発酵づくしのメニューも特別にご用意!

【日時】 2023.4.22 (土) 13:00-14:30 (開場 12:30)

【場所】 MY Shokudo Hall&Kitchen

(東京都千代田区大手町2-6-4 TOKYO TORCH 常盤橋タワー3F)

JR東京駅日本橋口・東京メトロ大手町駅B8a出口・三越前駅B2出口・日本橋駅A1出口より徒歩1分

申込みは  
コチラ!



#### 登壇ゲスト

すけの あきひこ

- 京都で唯一の種麴屋 助野彰彦さん(株式会社菱六)
- 株式会社麴の学校 代表/麴文化研究者/元蔵人 なかじさん
- 発酵料理家 村上友美さん

参加費

無料 (事前予約制/Peatix) / 軽食付 (村上友美さんの発酵ワンプレート)



イメージです



# 丸の内の HAKKOの お店

HAKKO  
MARUNOUCHI  
2023 SPRING

発酵食で人も街も元気に。



2023年4月1日(土)~5月7日(日)の期間、HAKKO食を展開している店舗をご紹介します。

## A 有楽町ビル 1F



そらくもポーク塩糍漬けとソーセージ  
¥3,300 (税込) ※ディナーのみ

「いわてそらくもポーク」をじっくりグリル。塩麹効果で、肉質はより柔らかく、旨みがギュッと凝縮されています。

有楽町 micro FOOD&IDEA MARKET  
TEL.03-6206-3196

## B 丸の内2丁目ビル 1F



長期熟成味噌で仕立てた新提案ドリンク  
「TRADITION」 ※数量限定  
¥440 (税込)

カフェイン・シュガー・ケミカルフリーの味噌ドリンク。味噌とレモン、カルダモンを使用した清涼感のある仕上がり。

Marunouchi Happ. Stand & Gallery  
TEL.03-6206-3343

## C 丸ビル 4F



KOJI CLEAR ※物販のみ・店内飲食不可  
700ml ¥1,566 (税込)

爽やかな酸味と上品な甘さの糍ドリンク。クエン酸、ビタミンB6、オリゴ糖含有で、添加物は不使用です。

TSUTAYA BOOKSTORE MARUNOUCHI  
TEL.03-6206-3767

## C 丸ビル 6F



米沢牛の出羽桜酒粕味噌煮込み焼き  
1人前 ¥1,760 (税込) ※ディナーのみ

出羽桜酒造の酒粕を使用した味噌だれで牛肉を煮込み焼きしました。米沢牛の美味しさをお楽しみください。

Daedoko  
TEL.03-3212-3313

## D 新丸ビル B1F



とろろそば  
¥950 (税込)

信州の味噌蔵「酢重正之商店」が営む田舎太打ち蕎麦店の人気メニュー。とろろと相性抜群の醤油豆がアクセント。

酢重正之 楽  
TEL.03-5281-5050

## D 新丸ビル B1F



自然栽培(無農薬)原料の熟成ぬか床  
500g ¥1,037 (税込)

農業発酵のプロフェッショナルが手掛けたぬか床。ジップ袋入りで、買ったその日から簡単につけられます。

日本の御馳走 えん  
TEL.03-5224-3755

## D 新丸ビル 7F

瀬祭の酒粕そばろ入り半熟卵焼き  
¥935 (税込)

瀬祭の酒粕を乾燥させ、鯉節と胡麻を混ぜ合わせたそばろを、熊本県・那須ファームの八十八卵で包みました。

MUS MUS  
TEL.03-5218-5200

## D 新丸ビル 5F

発酵食の甘麹味噌を使った銀ダラの味噌漬け焼き  
¥2,420 (税込) ※ディナーのみ

大きな銀ダラをまろやかな甘麹味噌に漬け込み、香ばしく焼き上げました。日本酒とともにどうぞ。

酢重ダイニング  
TEL.03-5224-8686

## E 常盤橋タワー 3F



季節食材のお味噌汁

単品 ¥500 (税込) ※11:30~14:00まで

旬の食材と毎日丁寧に引いたお出汁、全国各地のお味噌で仕上げる月替わりのお味噌汁。選べるおむすび2種とのセットも。

MY Shokudo Hall&Kitchen/みそスープBAR  
TEL.03-6665-6989

からだの中からぶくぶくと  
**HAKKO**  
MARUNOUCHI  
2023 Spring  
2023.4/1-5/7



イベントの  
詳細は  
コチラ



**EAT & LEAD**  
たべる。つながる。生きる。ちから

**三菱地所**

※詳細は店舗に直接お問い合わせください