

発酵に触れる

手前味噌仕込みワークショップ

HAKKO
MARUNOUCHI

現在はスーパーなどで気軽に手に入る「味噌」ですが、昔はどの家庭でも毎年自家製のお味噌を仕込んでいたといいます。そんな、私たち日本人にとって欠かせない発酵調味料の「味噌」を、講師とともに仕込むワークショップ。今回は講師の大黒谷さんの故郷でもある石川県金沢市の「高木靴商店」の白糴を使って仕込みます。



【日程】2024年10月22日(火)
【時間】18:00~19:30
【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)
【定員】10名
【参加費】3,000円(税込)
※お味噌1kgのお持ちかえり/手前味噌を使った軽食付

イベントの
申込はコチラ



講師 料理家 大黒谷 寿恵



石川県金沢市出身。大学卒業後、料理の世界へ。日本料理店で学び3店舗の料理長経験後、2006年 kurkkucafeのディレクター兼料理長に就任。2009年より鎌倉で料理教室「寿家」を開業、ケータリング、出張シェフ、レシピ開発を精力的に行う。2015年に「にほんのごはん」のサイト立ち上げ、共著書「和サラダ/和マリネ」(エイ出版)



EAT & LEAD
たべも、つながる、生きる、ちから

EAT&LEADとは

生産者・消費者・レストランが共に手を携え、人々が心身共に健康になれる社会づくりを目指し、2008年より「食」に関する様々な活動を行ってきた「食育丸の内」プロジェクトが、「食」を通じて一人ひとりの本来的な幸せと成長に向き合える場作りを“リード”し“伴走”をしていきたいという想いから、2021年より「EAT&LEAD」として再始動。時代に応じて変化する価値観や未開拓な社会課題を捉え、食と向き合う様々なワークショップやプログラムを展開しています。

活動内容は
こちら



食から日本を考える。

ニッポンフードシフトとは

農林水産省では、食と農のつながりの深化に着目した国民運動「食から日本を考える。ニッポンフードシフト」を展開しています。「食から日本を考える。ニッポンフードシフト」とは、日本が抱える「食」や「農」に関わる課題に対し、新しい時代にふさわしい日本の「食」のあり方考える機会を創出し、消費者、生産者、食品関連事業者、日本の「食」を支えるあらゆる人々と行政が一体となって考え、議論し、行動する国民運動です。

活動内容は
こちら



EVENT

愛媛きほくの
麦 **みえ** づくり 体験

高田商店
ご好評につき
2度目の開催!
1日限定・無料

丸ビル1階 マルキューブ



【日程】2024年10月7日(月)
【時間】11:00~20:00 ※予定数に達し次第終了
主催:高田商店 問い合わせ:高田商店(0120-45-0078)

からだの中からぷくぷくと

HAKKO MARUNOUCHI 2024 Autumn

発酵



発酵食で人も街も元気に。

心身のウェルネスを叶える日本の食文化“発酵”をテーマに、

日常の食生活に取り入れる工夫や喜びを学ぶ「HAKKO MARUNOUCHI」が2024年も開催決定!

丸の内エリアを中心に「発酵」についてフィーチャーします。

醤油に味噌、味噌に日本酒。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尽くしの発酵食について、触れて味わう2ヶ月間です。

【発酵を味わう】丸の内エリアのHAKKO店・メニューのご紹介 **中面**

【発酵に触れる】味噌仕込みワークショップの開催 **裏面**

開催期間 2024 10.1(火) - 11.30(土)

開催エリア 丸の内/大手町/有楽町エリアの飲食店 14店舗

【味噌づくりワークショップ】 MY Shokudo Hall&Kitchen

イベントの
詳細はコチラ



丸の内 HAKKOの お店

HAKKO
MARUNOUCHI
2024 AUTUMN

発酵食で人も街も元気に。

2024年10月1日(火)～11月30日(土)の期間中、HAKKO食を展開している店舗をMAPでご紹介。

※詳細は店舗に直接お問い合わせください



A 東京ビルTOKIA 1F

天然酵母の薔薇のタルト
酒粕とゴルゴンゾーラのジェラート
カカオハスクのゼリー

2種のコース ¥11,000 / ¥16,500(税込)

提供期間 11月18日①～11月30日⑤まで

※いずれもコースメニューのデザートとして提供
※ディナーのみ ※なくなり次第終了

タルトは継ぎ足しながらつくっている天然酵母で味いに深みを出しました。酒粕とゴルゴンゾーラを合わせた芳醇な香りと甘みのジェラート、発酵させたカカオの殻でお茶を取りつったほろ苦いゼリーとともにお召し上がりください。

byebyeblues TOKYO
TEL.03-6812-2131



永島シェフ

イタリアでも、チーズ、サラミ、ワイン、パン、チョコレートなどの発酵食品がたくさんあります。当店でも煮干しや昆布、干し椎茸で丁寧にとった旨味出汁を使用。イタリア食材を日本の発酵食品と合わせることで、深い味わいの料理をつくりだしています。



MARUNOUCHI CHEF'S CLUB
丸の内シェフズクラブのお店

MARUNOUCHI CHEF'S CLUB 丸の内シェフズクラブとは

丸の内エリアを中心に活躍するシェフ10名と共に、食に関する意識の向上、生産者・消費者・シェフをつなぐ場づくり、地域と連携したプログラムの実施など、時代に応じた「都市と食」の社会課題に取り組んでいます。



MARUNOUCHI
CHEF'S CLUB
tokyo



B 丸の内二丁目ビル 1F



me-so good Tradition (HOT/ICE)
¥440 (税込)

味噌×レモンの新感覚ドリンク。コクのある信州伝統製法の米味噌と国産レモンの優しい酸味、カルダモンの香りがアクセント。

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

C 丸ビル 6F



鹿児島産 黒豚とんこつ
¥1,540 (税込) ※1日5食限定 ※ディナーのみ

鹿児島県産の黒豚とんこつを、鹿児島の味噌、そして「さつま島美人」と一緒に煮込みました。

どん薩摩
TEL.03-6256-0404

C 丸ビル 6F



米沢牛の出羽桜酒粕味噌煮込み焼き
1人前 ¥1,900 (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

C 丸ビル 6F



鮪屋の豪快あら汁
¥380 (税込)

具だくさんのあら汁をご堪能ください。

沼津 魚がし鯿
TEL.03-5220-5550

C 丸ビル 6F

御影蔵特製粕汁
¥1,200～(税込)
酒粕は、菊正宗より直送。味噌仕立ての粕汁でとても飲み易くなっています。
灘の酒と和食 御影蔵
TEL.03-3240-1020

D 新丸ビル 7F

酒粕そぼろ入り半熟卵焼き
¥1,000 (税込) ※ディナーのみ
酒粕でオリジナルのそぼろをつくり、卵を混ぜてとろっと半熟に仕上げました。
MUS MUS
TEL.03-5218-5200

D 新丸ビル 7F



HAKKO フィッシュ&ピクルス
¥1,250 (税込)

※1日限定10食 ※17:00～ディナーのみ

発酵食品の塩麹とヨーグルトでマリネした魚を発酵ベニ生地でフィッシュフライに、同じく塩麹とヨーグルトに漬けた季節野菜のピクルスを添えて。

NY BISTRO by NO CODE
TEL.03-4400-0198



米澤シェフ



MARUNOUCHI CHEF'S CLUB
丸の内シェフズクラブのお店

D 新丸ビル 5F

銀ダラの味噌漬け焼き
¥3,410 (税込) ※ディナーのみ
大きな銀ダラをまろやかな甘味噌に漬け込み、香ばしく焼き上げました。日本酒とともにどうぞ。
旨酒・料理 酢重ダイニング 新丸の内ビル
TEL.03-5224-8686

G 常盤橋タワー 3F



季節食材のお味噌汁
単品 ¥300 (税込) ※11:45～売切次第終了

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。おむすびとともにどうぞ。

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

F 丸の内オアゾ 5F



キムチ盛合わせ※
¥890 (税込)※

キムチの熟成の要は乳酸発酵。乳酸菌が野菜と有機的に調和し、キムチ特有の美味しさを楽しめます。
※リニューアル工事のため、10月まで休業しております。
※リニューアルオープン後、価格が変更になる可能性があります。

妻家房 丸の内オアゾ店
TEL.03-3284-0108

E 三菱信託銀行本店ビル B1F



札幌赤味噌ラーメン
¥780 (税込)

オープン以来21年人気No.1北海道赤味噌を使用した味噌ラーメンです。熟成みそならではのコクのあるスープをぜひ。

みそ膳 丸の内店
TEL.03-3212-2001

D 新丸ビル B1F

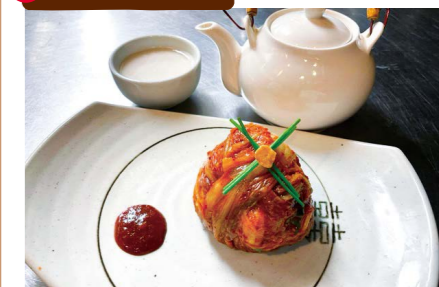


とろろそば
¥1,130 (税込)

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 5F



ポッサムキムチ
¥1,550 (税込)

お刺身を韓国味噌で和え、松の実や果物と一緒に白菜キムチで包んだ宮廷キムチです。

KOREAN 水刺間
TEL.03-6551-2685

