



フード・アクション・ニッポン×たべあるキング コラボ企画

「こくさんたくさんグルメ」提供開始！

～日本トップクラスの食べ歩き達人が厳選した、都内8店舗の国産食材メニューを紹介～

国産農林水産物の消費拡大を推進するフード・アクション・ニッポン推進本部事務局では、“食を通じて日本を元気に！”を合言葉に活動中のグルメユニット「たべあるキング」のメンバーが選んだ、イチオシの美味しいお店とコラボレーションし、期間限定の国産食材メニュー「こくさんたくさんグルメ」を、11月1日（日）～30日（月）まで都内8店舗にて提供いたします。

今回提供する8種類のメニューは、たべあるキングのメンバーが各お店と相談しながら考案したもので、テーマに沿った国産食材を使用し、それぞれのお店の強みを活かせる形でアレンジ。たべあるキングのブログやSNSなどで大々的に告知し、たくさんの人々に国産食材の魅力を感じていただきます。担当したたべあるキングのメンバーとコラボレーションする店舗、各店で提供するメニューの概要は下記の通りです。



こくさんたくさんグルメ WEBサイト
<http://kokusan-takusan.com/>

①「ミルフィーユすき焼き重」1,620円

～肉汁卵付き～ ※ランチ限定 1日30食

上モノ肉卸の吉澤だからこそ成し得た、黒毛和牛・雌牛の美味しさを余すことなく楽しめる一杯。ごはんの中にも肉が入った、肉×米×肉×米のミルフィーユが織りなすのは、キメ細やかで深みのある肉汁と、すべてを優しく受け止めるお米とのハーモニー。途中から肉の旨味をたっぷり吸った「肉汁卵」をザッとかければ、まさに肉汁のお茶漬け感覚で食欲ノンストップ！ニッポンの食卓の原点である「オンザライス」で、肉とお米のマリアージュをお楽しみください。



国産食材の魅力＜牛肉・お米＞

黒毛和牛は肉の旨味と繊細な脂を追求した、世界に誇る日本ならではの逸品。脂の融点が低く、優しい口どけです。また、お米は言わずと知れた日本人にとって欠かせないソウルフードで、あらゆる料理の美味しさを引き立ててくれる、まさに縁の下の力持ちです。今こそ、日本に根付いた食文化を見つめ直しましょう！

メンバー：フォーリンデブ はっしー

お米ソムリエの資格を持ち、肉を中心とした白米のオカズを求めて全国を食べ歩く、グルメエンターティナー。月間200万アクセスのブログ「イエス！フォーリンデブ★」を執筆し、Jリーグや肉フェスなどの大使も務める。

店舗紹介：吉澤 最寄駅/銀座駅

創業昭和2年。東京食肉市場の仲卸も兼ね、市場より店主みずから厳選した雌牛を骨付きのまま一頭買いし、数日間熟成させ、食べ頃の状態を見極めてご提供しております。東京に松阪牛を広めた、上モノ肉卸の名店です。

②「CREMIAポップオーバー」1,020円

～焼きマシュマロ&キャラメルソース～

新鮮な北海道産牛乳と生クリームを原材料とするプレミアムなソフトクリーム「クレミア」とポップオーバーがついにひとつになった！温かくてサクサク、モチモチとしたシュー生地パンのポップオーバーに、ミルクの旨味がたっぷり詰まった冷え冷えクレミアがベストマッチ。トッピングにはミックスベリー、クルミ、マシュマロ、そしてホイップクリームとカスタードクリームも。お好みで別添えのキャラメルソースをかけてお楽しみください。



国産食材の魅力＜乳製品＞

ソフトクリームは、牛乳や生クリームなどを材料とした「ソフトサーブミックス」という乳製品からつくられます。その美味しさの要はズバリ鮮度。ソフトクリームの美味しさは、牧場で搾乳した新鮮な国産牛乳なくして成し得ないのです！

メンバー：スイーツ番長

強面のルックスとスイーツのギャップ、見識の深さ、美しい写真と独自のスイーツ評、ライフスタイルが耳目を集め、多方面にて活躍。スイーツ& グルメなどのプロデュース、商品開発も手がける。たべあるキング主宰。

店舗紹介：ドルチカフェ シルククリーム 渋谷店 最寄駅/渋谷駅

ソフトクリーム・コーン、フリーザーなど、ソフトクリーム事業の国内最大メーカー「日世」が手がけるソフトクリームデザートカフェが「シルククリーム」。北欧の一軒家のような空間でプチ贅沢な時間をお過ごしください。

③「鶏レバーの和風コンフィ付き焼鳥4本丼」1,850円

※ランチ限定 1日30食

お店創業90余年初の鶏レバー(肝)の和風コンフィを商品化。肝刺しよりも一層なめらかさが増す低温調理。味付けは潔く生醤油のみで、お好みで米油を数滴垂らせば、また格別。しかも西崎ファームの手摘み有機ベビーリーフや和仁農園の米粉ラスクも添えられている。もちろん、岐阜和仁農園のコシヒカリの上に、日齢や鶏種類を厳選した国産鶏を自らさばいたささみ、団子、もも肉、皮身ののった焼鳥丼も美味。4時間半かけて作った鶏スープやお新香もつき、数量限定でのご提供。



国産食材の魅力＜鶏肉＞

宗教も関係なく全世界にファンが多い「鶏肉」は、日本でも大評判。弥生時代の遺跡からも出土しています。種類も豊富で国内には約50種類の地鶏、100種類以上の銘柄鶏などがあります。歯ごたえのある地鶏から物価の優等生のブロイラーまで選択肢はいろいろ。その上、鶏の脂は身体に優しい不飽和脂肪酸です。

メンバー：はんつ遠藤

取材軒数8000 軒超のフードジャーナリスト。東京・大手町のご当地やきとりテーマパーク「全や連総本店 東京」の名誉館長も務めるほか「JAL」「東洋経済オンライン」などに連載中。著書は『全国個性派やきとり100店』など26冊。

店舗紹介：京橋 伊勢廣 本店 最寄駅/京橋駅

大正十年創業の日本を代表する焼鳥専門店。毎朝届く新鮮な鳥一羽まるごとを捌き、厳選した千住葱等と、ベテラン職人がウバメガシ備長炭で丁寧に焼き上げる。昼はビジネスランチにもむいており、夜はコース料理のみで鶏一羽分の美味しさを丸ごと味わえる。

④「米粉のスコーンパンケーキ」1,580円 ～アフタヌーンティースタイル～

国産米粉を使ったグルテンフリーパンケーキ。米粉は牛乳より豆乳の方が相性が良くスコーンの様な歯切れ良い軽やかな食感を生み出す事ができ、カロリーオフでヘルシーな仕上がりに。ジャムには国産のリンゴを使用し、ゴロっと粗めのコンポートにする事でパンケーキに合わせてもよし、食べるジャムとしてもリンゴの食感と味わいを楽しめる。国産丸大豆の豆乳リコッタチーズやメープルシロップ等をたっぷりつけてお食事&デザートとしてお召し上がりください。



国産食材の魅力＜米粉・フルーツ＞

米粉とは？お米（うるち米）を製粉したもので、その粒子の細かさを活かしパンやお菓子等によく使われる。米粉は油の吸収率が低いのでとてもヘルシー！今回のテーマ・ショッブコンセプト、共にピッタリな食材。果物は国産りんごを使用、青空の下丁寧に育てられた程よい蜜が詰まったりんごはそのままでも美味しいが、ジャムやコンポートなど火を入れる事で更にその甘味が引き出される。国産りんごはデザート向きの果物。

メンバー：あまいけいき

8年間毎日食べ続けたスイーツをブログなどに公開し、常に様々なメディアを通じてスイーツの魅力を伝え続ける。スイーツの中でも特にパンケーキに特化したイベントや情報発信を得意とし、自身が主宰のパンケーキツアーズを手掛ける。

店舗紹介：マザーアースカフェ 最寄駅/恵比寿駅

環境保全団体モア・トゥリーズから調達した木材を使用したテーブルやカウンターが居心地よいこだわりの空間。料理とドリンクには「自社農園こだわり野菜」を使ったもの等、身体に優しくヘルシーなメニューを提供している。

⑤「こだわり国産食材のピッツァ・ジャポリナータ」 (ランチ/セット) 1,728円・(ディナー/アラカルト) 1,944円

国産の小麦はグルテンが出にくいいため、ナポリピッツァの小麦粉の場合国産メーカーでも北米やカナダ産の小麦をブレンドしています。今回フード・アクション・ニッポンのために日清製粉とパルテノベが協力して国産小麦100%の生地を完成させました。また北海道産のモッツアレラチーズや国産のもち豚、国産野菜を使用した純国産ナポリピッツァです。小麦粉だけの生地にも関わらずご飯のような甘い香りや旨味が感じられます。



国産食材の魅力＜小麦粉・チーズ＞

ピッツァでは小麦粉やチーズは、本場イタリアからの輸入が良いとされていますが、小麦粉では香り、チーズでは新鮮さなど輸送距離の長い輸入品よりも国産の方が良い場合もあります。近年は本国から機械や職人を日本に運び、日本の食材で現地と同じ製法で作られるチーズやサラミも出て来て、輸送や添加物が必要ない国産食材が見直される時期になりました。

メンバー：Jaffa

真のナポリピッツァ協会ナポリ本部オフィシャルブローガー。年間400枚を超えるナポリピッツァを食べ歩き、全国のナポリピッツァやイタリア料理、ご当地グルメの店を紹介するブログ「旨い！ナポリピッツァ」が人気。

店舗紹介：パルテノベ 恵比寿店 最寄駅/恵比寿駅

パルテノベ恵比寿店はナポリに本部がある真のナポリピッツァ協会の認定番号166番の店。ナポリのように明るい雰囲気の中、ピッツァはもちろんのこと本格的な南イタリア料理やドルチェまで味わえます。

⑥「ほくシャキッ！茨城れんこんのアヒージョ」700円 写真上

ランチプレート（3種のデリの1品）1,200円 写真右下

れんこん生産日本一の茨城県！霞ヶ浦一帯に広がるれんこん田から掘り出す作業は晩秋の風物詩。有機肥料をほどこし、茨城県の生産者・柳生さんが育てたほくほくでおいしいれんこんを、長野と山形産きのこ4種とアヒージョにしました。あつあつオリーブオイルの中の皮付きれんこんはホクッとシャキッと感動食感の合わせ技！女子に嬉しい免疫力UPのムチムチ成分ムチンや美肌効果のビタミンC豊富なれんこんアヒージョ、国産小麦パンと一緒にどうぞ。



国産食材の魅力＜野菜＞



旅先の直売所で野菜や農産物を買うのは楽しいですね。市販のものとは何が違うのでしょうか？鮮度はもちろん、そこには自分がその地を歩き、景色を眺め、風のおいさをかいだ思い出があります。ふるさとの野菜がおいしいのは、作ってくれたばあちゃんじいちゃんや両親の顔が浮かぶから。親しみある土地の農産物を応援することは、家族や、自分自身を励ますのと同じこと。がんばれニッポン食材！あなたはどの都道府県を応援しますか。

メンバー：小谷 あゆみ

フリーアナウンサー・農業ジャーナリスト。石川テレビを経てフリーに。NHK E テレ「介護百人一首」出演中。野菜を作るアナウンサー「ベジアナ」として都市にも農ある暮らし「1億総ブチ農家」「友産友消」を提唱。

店舗紹介：ダイチアンドトラベルカフェ 最寄駅/東京駅

産地と食卓をつなぐ大地を守る会とTRAVELCAFE のコラボカフェ・レストラン。有機野菜をはじめ季節感と大地の力あふれる食材を活かしたカジュアル地中海料理。身体も地球もヘルシーに。旬の野菜・肉・魚を中心に国産ワインも。

⑦「富士桜ポークとグレイスロゼの桜色セット」1,900円

山梨県産の甲州富士桜ポークと明野・三澤農場のロゼワインとのマリージュをお楽しみいただけるセットです。その名のとおり、桜色に焼き上げたポークには、メルロを中心に奥深い味わいに仕上げられたグレイスロゼを合わせて。ワインの美しい色調と華やかな香り、そして洗練された果実味が、ポークのジューシーできめ細やかな肉質とあいまって、幸せな余韻をもたらしてくれるはず。山梨の大地の恵みを存分にお楽しみください。



国産食材の魅力＜ワイン・豚肉＞

国産食材は産地の魅力にあふれています。日本の大地の恵みをたっぷり受け、手塩にかけて育てられた国産豚は、厳しい審査基準を経て出荷されます。また、島国のテロワールを映しだした日本ワインは、お料理の魅力を上手にひきたてる奥ゆかしさにあふれています。いずれも生産量は少ないものの、造り手の愛情が凝縮された味わい。国産食材を選ぶことで、日本の生産者を応援し、その大地を愛でることに繋がるのです。

メンバー：瀬川 あずさ

食に特化したリレーションサービスを提供する 株式会社食レコの代表取締役。記者、飲食コンサルティング、ワインスクール講師など食やワインにまつわる様々な活動を通じて、豊かなライフスタイルを発信中。

店舗紹介：VINOSITY（ヴィノシティ）最寄駅/神田駅 他

VINOSITY はワインの魅力を、美味しく楽しいプレゼンテーションと共に発信しているお店です。スタッフもゲストも年齢も肩書きも……色々な枠を超えて、みんなが笑顔でワインを楽しめる空間を提案しています。

⑧「イクラ輝く！牡蠣天とろろそば」 1,200円

ぷりっぷり。広島県産牡蠣はサクサク天ぷらでご飯にドンッ。浜名湖産の生海苔入りとろろが、七穀米と牡蠣天をうまく繋いでくれています。北海道産イクラのぷちぷち食感と卵の濃密さを味わいながら、国産ワサビでキリッと刺激をプラス。色んな味や食感がうまくとまっているのは、お醤油が牡蠣と同じ広島県産の牡蠣醤油だから。旨みが濃くおいしさ大満足の丼です。



国産食材の魅力＜魚介・調味料＞

魚介のおいしさは鮮度が重要です。国産魚介の良さは、四季に応じた多品種の魚介を鮮度良く味わえる事、そして日本の優れた品質管理や各都市の消費実態に合わせた丁寧な流通状態も、食べる上での安心感に繋がっています。国産調味料の良さは、おいしさはもちろん、発酵・醸造・熟成など日本の伝統技法が活かされており、後世に伝え残すべき日本の食・食文化の素晴らしさも伝えられる事です。

メンバー：里井 真由美

食べ歩きは年間600軒以上。全国レストランやデパ地下グルメにも詳しく、メディア出演多数。着物で世界レストランに何回グルメ誌に連載する他、ミラノ万博日本館オフィシャルサポーター、農林水産省食料・農業・農村政策審議会委員など国際的にも活躍中。

店舗紹介：海宝 高田馬場店 他 最寄駅/高田馬場駅 他

国産にこだわった牡蠣と魚介がおいしい。特に牡蠣は北海道、宮城、三重、兵庫、広島、長崎と全国から直送。旬素材を活かした料理長の創作料理が豊富です。高田馬場徒歩2分、店内は昭和テイストな雰囲気でおもてなし。

◇フード・アクション・ニッポンとは？

国産の消費拡大に向けた国民運動



フード・アクション・ニッポンとは、日本の食を次の世代に残し、創るために民間企業・団体・行政等が一体となって推進する、国産農林水産物の消費拡大の取組です。その取組の一つである「こくさんたくさん週間（11月1日～11月8日）」とたべあるキングが今回コラボレーションしました。

◇たべあるキングとは？

「食を通じて日本を元気に！」を合言葉に



食べ歩きの人たちがオールスターチームを結成。今までにないSNS時代を代表する、約30名のメンバーによるグルメブロッガーユニットです。テレビでの冠番組の放映や、東京モーターショーのグルメを総合プロデュースするなど、楽しく美味しく盛り上がる「食の企画」を手掛けています。

■報道関係者の皆さまからのお問合せ■

フード・アクション・ニッポン推進本部事務局
担当：渡邊・澤田

TEL:03-6217-2100

EMAIL:watanabe@syokuryo.jp,sawada@syokuryo.jp