

MEETS!
三陸・常磐

グルメで応援!

@マロニエゲート銀座1 & 有楽町イトシア

2024.2.23(金・祝) - 3.11(月)

豊かな海に育まれた「三陸・常磐もの」といわれる魚介類や自然の恵みを存分に受けた魅力あふれる特産品がそろう三陸・常磐エリア。美味しさいっぱいの食材を使った「んめ〜」メニューがマロニエゲート銀座1と有楽町イトシアに大集合! 食べて、知って、三陸・常磐エリアを応援しよう!

PRESENT

対象メニューをご注文いただき、
アンケートにご回答いただいた方全員に!

国内最高品質の桃として評価される福島県桑折町の桃「あかつき」を使用した
「至福の桃こんにゃくゼリー」を1個プレゼント!

※詳しくは店内スタッフにお声がけください。



MARRONNIER GATE GINZA 1



12F ☎️ デイナー/17:00~22:00

📍 焼とり 烏ぼんち

- ①伊勢エビとアスパラの鉄板焼き 1,200円
 - ②やりいかとまだこの海鮮塩焼きそば 1,090円
 - ③福島県産のいちごとあんぼ柿 デイナーコースのデザートとしてご提供
- 三陸・常磐産の厳選食材を使った期間限定のオリジナルメニューをお楽しみください。

ヤリイカ ヒラメ マダコ 伊勢エビ いちご あんぼ柿



12F ☎️ デイナー/平日17:30~21:00・土日祝17:00~21:00

📍 銀座しゃぶ通 好の笹

福島県産あんぼ柿と ほうれん草の白和え

..... デイナーコースの先付でご提供
※期間中、全てのごはんは「福、笑い」でご提供いたします。
白和えのクリーミーな味とトロツとしたあんぼ柿との相性は抜群です。

あんぼ柿 福、笑い



12F ☎️ 終日

📍 ひつまぶし名古屋備長

- ①まだこのたこぶつ 1,350円
 - ②奥の松 あだたら吟醸(日本酒) 1合 880円
- 三陸・常磐産のプリプリなマダコをぶつ切りにしました。弾力のある歯ごたえをお楽しみください。あだたら吟醸との相性も抜群です。

マダコ 日本酒



12F ☎️ 終日

📍 江戸前肉割烹 宮下

- ①先付 コースの先付でご提供
 - ②奥の松 あだたら吟醸(日本酒) 1合 880円
- 福島県産の新鮮なトマトと熟成された甘みが特徴のあんぼ柿を使った期間限定の先付です。あだたら吟醸とあわせてお楽しみください。

トマト あんぼ柿 日本酒



11F ☎️ 終日

📍 ヴェトナム・アリス

- #### 三陸・常磐産伊勢エビと 福島県産トマトのフォー
- 限定10食 1,800円
※麺の種類はビーフン(細麺)かフォー(太麺)をお選びいただけます。
トマトと伊勢エビのさっぱりした酸味が特徴のベトナム北部ハノイの麺料理です。

伊勢エビ トマト



11F ☎️ デイナー/17:00~22:00

📍 サムギョブサルと野菜 いふう

- #### 福島県産いちごとバニラアイス
- 5,200円コースのデザートとしてご提供
- いちごの酸味に生クリームとバニラアイスの甘みが相性抜群のデザートです。

いちご



11F ☎️ デイナー/17:00~22:00

📍 シンガポール・シーフード・リバブリック

- #### 三陸・常磐産伊勢海老の 葱生姜炒め
- 限定10食 2,300円
- 食べごたえある伊勢エビをシンプルに葱生姜で炒めました。伊勢海老の旨味感じる一品です。

伊勢エビ



10F ☎️ 終日

📍 ブラッスリー ポール・ボキューズ銀座

- #### あぶくま三元豚ロース肉のロティ 福島県産あんぼ柿と クリームチーズのクルートをのせて
- 3,850円・4,950円コースのメイン料理 アラカルト 2,750円
- 福島県産のあんぼ柿とクリームチーズを合わせ、しっとりとした火を入れた豚ロースと重ねました。日本の冬をイメージした一品です。

あんぼ柿

三陸・常磐の食材

豊かな海に育まれた「三陸・常磐もの」といわれる良質な魚介類をはじめ、魅力あふれる特産品が盛り沢山!



ヤリイカ

槍のような姿からその名がついたヤリイカの旬は、冬から春にかけて。旬を迎えたヤリイカは身が厚く美味です。



ヒラメ

三陸・常磐を代表する魚の一つ。淡白でありながらうまみも凝縮されており、和洋中ジャンルを問わない食材です。



マダコ

そのまま茹でて食べるだけでなく、煮物や唐揚げにも。丸ごと茹でた「鹿島たこ」は、お正月の食材として地元で愛されています。



伊勢エビ

いわき沖で近年漁獲量が増加している伊勢エビ。プリプリとした食感と濃厚な風味が特徴です。



メヒカリ

眼が青く光って見えることがその名の由来。脂が多く、ふわっとしたやわらかな白身は揚げ物にすると絶品です。



マダヒ

顎からお腹にかけて銀白色や白色をしています。年間を通じて水揚げされますが、春や秋の旬の時期はより美味しい身が食べられます。



いちご

寒い冬を暖かなハウスで過ごした福島県のいちご。一口食べると甘味とほのかな酸味が口いっぱい広がります。



トマト

福島県内の高冷地では甘味と酸味のバランスが良い完熟トマトを、温暖な海沿いでは身が引き締まったうまみたっぷりのトマトを栽培しています。



あんぼ柿

福島県伊達地域では、江戸時代から干し柿の生産が盛んに行われていました。「トロミ感」のある半生の食感とは他の干し柿では味わえません。



福、笑い(米)

香りが立ち、強い甘みを持ちながら、ふんわり柔らかく炊きあがるという、これまでにない個性的な食感・食味が持ち味のふくしま米です。



奥の松 あだたら吟醸

世界No.1の称号である「チャンピオン・サケ」を2018年に獲得した日本酒です。



シトラス

純米酒をベースに、ゆず、かぼす、すだちの柑橘系3種でブレンド。爽やかな酸味、上品な甘さ、豊かな香りを追求しました。

3月9日(土)・10日(日)に下記対象メニューをご注文された方、**先着400名様に抽選券**を
お送りいたします。抽選で三陸・常磐エリアの魅力がぎゅっと詰まった商品が当たるチャンス!

ま館MIDETTE
100円分

2等

ふくしま美味いモノ
詰め合わせ 5,000円相当

参加賞

喜多方ラーメン風味棒
&もも棒セット

ハズレ
なし!



抽選券配布期間

3月9日(土)・10日(日)11時~23時(対象店舗の営業時間による)

抽選会場

- マロニエゲート銀座1メインエントランス(11時~21時)
- 有楽町イトシアB1Fフードアベニューエントランス(11時~23時)

YURAKUCHO
ITOCiA



B1F 終日

有楽町うまやの楽屋

三陸・常磐産ヒラメのフライと
牛タン定食

限定15食 1,790円

三陸・常磐産のヒラメをサクッと軽いフライにしました。当店人気の牛タンとあわせてご賞味ください。

ヒラメ



B1F 終日

イタリアンダイニング DoNA

三陸・常磐産真だこの
ペペロンチーノ

..... 1,180円

三陸・常磐産のマダコをふんだんに使用したペペロンチーノです。

マダコ



B1F 終日

モアナ キッチン カフェ

- ①三陸・常磐産まだこと福島名産あんぼ柿のポキライスボウル 限定10食 1,430円
- ②奥の松 あだたら吟醸(日本酒) 1合 880円
- ③シトラスソーダ 880円

プリプリ三陸・常磐産マダコと福島名産あんぼ柿の上品な甘さのハーモニーをハワイ定番のポキでお楽しみください。

マダコ あんぼ柿 日本酒 シトラス



B1F 終日

ヴィノスやまざき

福島県産 季節の苺のカプレーゼ

限定10食 1,200円

今が旬のいちごとフレッシュなモッツアレラチーズを使ったカプレーゼです。

いちご



B1F 終日

東京カレー屋名店会

三陸・常磐産
海の幸ミックスフライカレー
(マンゴープリン or ミニサラダ付き)

..... 1,180円

三陸・常磐産のヤリイカ、ヒラメ、マダコ、メヒカリのフライに自家製タルタルソースを添えました。

ヤリイカ ヒラメ マダコ メヒカリ



B1F 終日

With Green

ハーブチキンと彩り野菜のサラダ

◎ 1,190円 / ① 1,290円 / ② 1,390円

※期間中全てのトマトは三陸・常磐産でご提供いたします。

人気No.1!初めての方におすすめのサラダ。フレッシュな野菜とチキンの相性が最高のサラダです。

トマト



B1F 終日

THE ALLEY

福島県産ミルクーストロベリー

..... 800円

ストロベリーと牛乳に練乳の甘さをプラスしたミルクーな味わいのスムージーです。

いちご



B1F 終日

ラ・メゾン アンソレイユターブル パティスリー

福島県産いちごのタルト

..... 1カット 1,080円

福島県産の甘酸っぱいいちごをしっとりとしたケーキタルトと優しい甘さのミルククリームで合わせました。

いちご



イトシアプラザ/2F 終日

椿屋珈琲 有楽町茶寮

福島県産フレッシュトマトソース

ドリンクセット(平日10:00~14:00) 1,680円

..... ドリンクセット(上記以外) 1,830円

..... 単品 1,430円

福島県産トマトを使い、さっぱりと仕上げたパスタです。

トマト



イトシアプラザ/2F 終日

ダッキーダック

福島県産苺のショコラタルト

..... 930円

旬の美味しさが味わえる、季節限定のいちごたっぷりタルトです。

いちご



イトシアプラザ/2F 終日

こてがえし

①お好み焼き 三陸・常磐産やりいかたっぷり焼き

..... 1,180円

②三陸・常磐産やりいかのホイル焼き 880円

③奥の松 あだたら吟醸(日本酒) 1合 880円

※期間中、全てのごはんは「福、笑い」でご提供いたします。

三陸・常磐産のヤリイカを使用した限定メニューとチャンピオン・サケを獲得した日本酒をお楽しみください。

ヤリイカ 福、笑い 日本酒



イトシアプラザ/3F 終日

KAMONKA・点

①真鯛の特製あんかけ炒飯 ランチ・ディナー限定各20食

..... ランチ 1,600円 / ディナー 1,800円

ランチのみ②とセットで2,000円

②苺の豆腐花 750円

③シトラス(ソーダ、カルピスソーダ、マンゴーソーダ割り) 880円

三陸・常磐産マダイの旨味を凝縮した贅沢な炒飯と、福島県産いちごの甘酸っぱさと相性の良いデザートをお楽しみください。

マダイ いちご 福、笑い シトラス

は全て税込です。※商品がなくなり次第終了させていただきます。また、期間中はメニュー内容が変更になる場合がございます。※諸般の事情により、本フェアは中止となる場合や提供時間が変更となる場合がございます。詳しくは各店舗のHPをご確認ください。



名産品が手に入る 近くのアンテナショップはここ!

日本橋ふくしま館 MIDETTE

愛称の「MIDETTE」には「見てね、来てみてね」といった「お誘いの気持ち」を福島県の方言的に表現しています。全国に誇る日本酒や果物、工芸品などの特産品の魅力をはじめ、季節ごとの観光情報、食の安全・安心を確保する取り組みなど、復興に向かう「ふくしまの今」を発信しています。



三陸・常磐エリアの産品の購入はこちらから

魅力発見!三陸・常磐ものネットワーク



リンク集

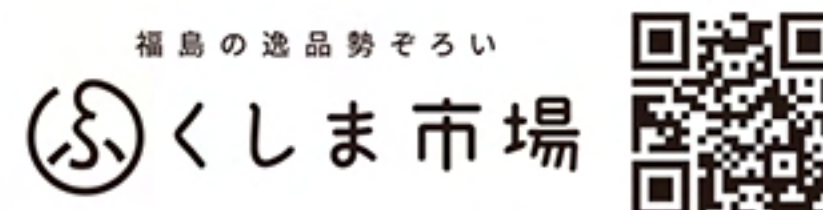


「三陸・常磐もの」が
購入できる
ECサイトをご紹介

UMIUMART



ふくしま市場



COLUMN

三陸・常磐に 魚が集まる理由

世界には数多く漁場が存在していますが、その中でも特に漁獲量の多い優良な漁場である三陸沖・常磐沖。栄養素を豊富に含んだ寒流の親潮が、南から流れてくる暖流の黒潮にぶつかって潮目を形成します。そこではプランクトンが大量に発生するため、それを食べる小魚、さらにその小魚をエサとするサンマ、カツオ、サバなど多くの魚が集まります。

本文出典：農林水産省ウェブページ
https://www.maff.go.jp/j/pf/aff/1105/hlgashi_01.htmlを
もとに編集
 図出典：気象庁ホームページ
<https://www.data.jma.go.jp/kaiyou/data/db/hakodate/knowledge/oyashio.html>を加工して作成



このエリアをもっと知りたい方は

MEETS! 三陸・常磐



本件に関するお問い合わせ

MEETS! 三陸・常磐 グルメで応援@マロニエゲート銀座1&有楽町イトシア
 広報事務局(株式会社読売エージェンシー内)

✉ sanriku-joban.gourmet@yomiuri-ag.co.jp

MARRONNIER GATE GINZA 1

〒104-0061 東京都中央区銀座2丁目2番14号
www.marronniergate.com

YURAKUCHO
 ITOCiA

〒100-0006 東京都千代田区有楽町2丁目7番1号
www.itocia.jp