

ニューマン FOOD FESTIVAL <土佐編> 希少な食材でニューマンだけの美味メニュー！ ニューマン 11 ショップで全 20 種のオリジナルメニューを展開！

株式会社ルミネ（本社：東京都渋谷区、代表取締役社長：森本 雄司）が手がける商業施設「NEWoMan」（ニューマン）は、**2018年2月15日（木）～3月14日（水）**の期間、日本各地から選りすぐりの食材を使った食のイベント「**NEWoMan FOOD FESTIVAL**」を開催します。

2回目となる今回は、温暖な気候で豊かな自然と、明るく豪快でおもてなしの心意気にあふれた**高知県（土佐）**が育んだ、5つの魅惑の美味しい希少な食材を選定。**11ショップが全20種のオリジナルメニューを開発**し、まだ見ぬ未体験の美味世界へご案内します。昨年秋に各ショップのシェフやパティシエが土佐に赴き、生産地を見学し、試食し、生まれたメニューです。都心ではめったに味わえない**土佐あかうし／土佐ジローの卵／土佐文旦／土佐ベルガモット／フルーツマト**を使った特別なメニューをご用意しました。高知県まで足を運ぶことなく、好アクセスの新宿で、丁寧に育てられた土佐の食材を使ったメニューで、至福のひとつときをご堪能いただけます。



「NEWoMAN FOOD FESTIVAL」とは？



ニッポンは、まだまだおいしい。

頭がいし、ニューマンの5つのショップにてオリジナルメニューを展開し、お客さま、生産者、ショップともに大好評でした。これからも、精魂こめて作られる食材を日本各地から探索し、食材の個性をおいしくいただける特別メニューを開発し、作り手とお客さまを結び、「ニッポンのおいしい」を広げていきます。

日本各地から選りすぐりの食材を使った、“いまだけ・ここだけ”でしか味わえない限定料理で「至福のひとつとき」を提供する食のイベント。

NEWoMan では国内のこだわり食材の産地を訪れ、産地現場や生産者の思いに触れ、こだわり食材を活用した“おいしい”商品を展開してまいります。昨年4月に開催した第1回目は、年間わずか800頭しか出荷されない希少な「いわて短角和牛」を1

頭こめて作られる食材を日本各地から探索し、食材の個性をおいしくいただける特別メニューを開発し、作り手とお客さまを結び、「ニッポンのおいしい」を広げていきます。

開催概要

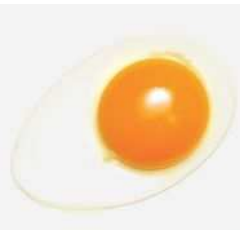
〔日程〕2018年2月15日（木）～3月14日（水）

〔対象店舗〕 <2F エキナカ> フルーツチュールタカノ／Lady Bear／仙臺たんや 利久 <2F エキソト> TORAYA CAFÉ・AN STAND／800° DEGREES NEAPOLITAN PIZZERIA／JANICE WONG <2F フードホール> tavern on S <és>／ベーカリー&レストラン 沢村／SALON BUTCHER & BEER <4F> GARDEN HOUSE <6F> ROSEMARY'S TOKYO

〔特設サイト〕 <http://newoman-foodfes.jp>

〔後援〕高知県

〔こだわり食材〕土佐あかうし、土佐ジローの卵、土佐文旦、土佐ベルガモット、フルーツマト



■ **土佐あかうし**……高知県で長く飼われてきた毛色が褐色の和牛。**赤身と霜降りのバランスがととてもよく、脂の美味しさと赤身肉の味・香りのどちらも楽しめる**のが特徴。約2,000頭しかいない稀少品種。

■ **土佐ジローの卵**……地鶏品種ながら、肉だけでなく卵も珍重される**高知県民に愛される地鶏**。野菜や青草などをたっぷり食べ、広い鶏舎と太陽の下で放し飼いされる土佐ジロー卵は、市販の卵のS玉よりも小ぶりながら、**驚くほどの黄身のハリと濃厚な味わい**が特徴。

- **土佐文旦**……高知で果物の王様といえ「土佐文旦」。あたたかな日差しでゆっくりと熟した大きな果実は、爽やかな香り、上品な甘さ、心地よい酸味のバランスの良さが特徴。今回は文旦発祥の地である土佐市宮ノ内地区の果樹園をセレクト。
- **土佐ベルガモット**……「アールグレイティー」の香りとして知られるベルガモット。あの魅惑の香りを日本で初めて本格生産を手掛けた「はるのテラス」。イタリア生まれ高知育ちの希少な国産ベルガモットのフレッシュな果実からしか生まれない優美な香りをお楽しみ下さい。
- **フルーツマト**……高知県はフルーツマト発祥の地とも言われます。フルーツマトは品種ではなく、徹底的に水を切って栽培することで甘みと酸味、そしてうまみがギュッと凝縮されたトマトのこと。昼夜の寒暖の差が大きい産地だからこそ、美味しさが果実に蓄積されます。

幻の肉と噂の「土佐あかうし」&大きく濃厚な黄身の土佐ジローの卵

“幻の肉”とも称される、国産和牛のうちわずか 0.1%の土佐あかうしの、赤身の旨みや口どけのよい脂の美味しさを堪能できるメニューと、黄身が大きく濃厚で贅沢な味わいを楽しめる土佐ジローの卵のメニューをご用意しました。

【GARDEN HOUSE】4F

土佐あかうしのビーフカツサンド (税抜 2,314 円)



クリアな旨みのあるヘルシーな内も肉をレアに揚げ、自家製デミグラスソースとトリュフバターの香りをアクセントに。肉厚で食べ応えのあるジューシーな一皿。

【ROSEMARY'S TOKYO】6F

高知県産あかうしのたたき風 カルパッチョ仕立て
(税抜 1,100 円)



“土佐あかうし”ならではの肉の旨味を味わえる一皿。レアに仕上げたモモ肉をシンプルなカルパッチョで。

[提供時間]
17:00~22:00

【tavern on S <és>】2F フードホール

土佐あかうしサーロインと季節野菜ジョスパークリルチポトレソルト 200g (税抜 7,000 円)



土佐あかうしのサーロインと季節野菜のジョスパークリル。自家製のチポトレソルトと山葵を添えて。

【ベーカリー&レストラン 沢村】2F フードホール

土佐あかうしのステーキと極みえのきのロースト
(税抜 3,800 円)



土佐あかうしを丁寧に焼き上げ、室戸の海洋深層水を加えて栽培された甘味が特徴のえのき茸のローストと今が旬の高知のフルーツマトのマリネを添えました。

[提供時間] 11:00~24:00

【SALON BUTCHER & BEER】2F フードホール

土佐あかうしのグリル 春の香りのフリットと菜の花のピュレ
サーロイン・フィレ/モモ・ランイチ (税抜 6,200 円/4,200 円)



あかうしのグリルに、香り高い山菜をビールの衣でフリット。辛みの効いた菜の花のピュレで春の香りを味わえる一品。※お肉の部位は日によって変わります。

[提供時間] 11:00~22:00

【800° DEGREES NEAPOLITAN PIZZERIA】2F エキソト

土佐あかうしミートソースのピスマルク (税抜 1,800 円)



ジューシーなミートソースベースに、甘くてフレッシュなフルーツマトと土佐鷹茄子、中央に土佐ジローの卵をのせて焼き上げました。

【仙臺たんや 利久】2F エキナカ
土佐あかうしたんのシチュー (税抜 1,800 円)



牛たんの中でも希少部位である『さがり』を使用しました。箸でも切れる濃厚でトロトロな牛たんを是非お楽しみ下さい。
 [提供時間]
 11:00~22:00

【仙臺たんや 利久】2F エキナカ *1日5食限定
土佐あかうしたんの食べ比べ (税抜 7,000 円)



あかうし 1 頭から数百グラムしかとれない希少部位の牛たんと利久定番牛たんの贅沢な三種食べ比べ。
 [提供時間]
 11:00~22:00

日本初の国産ベルガモット&高知の果物の王様の香り豊かで爽やかな味わい

みかんの産地でもある高知で作られる国産初のベルガモット。イタリア生まれ高知育ちの土佐ベルガモットの香りは優美でさわやか。“高知の果物の王様”の名にふさわしい、宝石のように美しい果肉の土佐文旦の、ほろ苦くも酸味と甘みのバランスの取れた味わいを贅沢に楽しめるメニューを開発しました。

【GARDEN HOUSE】4F
ベルガモットサワー (税抜 694 円)



高知県産ベルガモットの香りをたっぷり楽しんで頂ける、ジューシーなフレッシュサワーです。
 ※3月1日(木)からは土佐文旦サワーとなります。

【ROSEMARY'S TOKYO】6F
自家製 YUZU スカッシュ (税抜 700 円)



高知県産柚子を使った爽やかなドリンク。
 土佐ベルガモットのアクセントが◎

【TORAYA CAFÉ・AN STAND】2F エキト
土佐文旦のあんぱスト葛湯 (税抜 450 円)



白あんと土佐文旦のやさしい甘さと香りを吉野本葛でとじ込みました。

【TORAYA CAFÉ・AN STAND】2F エキト
あんコッペ【土佐文旦】 (税抜 500 円)



土佐文旦を丸ごと練り込んだ白あんと、こしあん、2種類のアんぱストを挟んだ小ぶりのコッペパン。クリームチーズをアクセントに。

【JANICE WONG】2F エキト
Aphrodite アフロディーテ (税抜 1,200 円)



オレンジ・ベルガモット・ゼラニウムを使った、華やかな赤い花の香り高いカクテル。

【JANICE WONG】2F エキト
Citrus Palette シトラス パレット (税抜 1,600 円)



『直七』のパルフェやベルガモットマシュマロ、ミルクアイスクリームなどでつくる白さ際立つ一皿。

【フルーツチュールタカノ】2F エキナカ
Fruits de saison ~土佐文旦~ (税抜 630 円)



土佐文旦と金柑で仕立てたニューマン店季節限定デザート。

【Lady Bear】2F エキナカ
シュガーフリー・ベルガモットショコラ 4 個入 / 8 個入り
 (税抜 1,482 円 / 2,017 円)



低 GI のアガベシロップで仕込んだ**砂糖不使用**チョコレートと清爽な土佐ベルガモットが奏でる 4 種のポンポンショコラ。

甘み、酸味、うまみがギュッと詰まったフルーツマト

実はトマトの品種に「フルーツマト」はありません。与える水を極力少なくすることにより、果物のように甘く、糖度の高いトマトが生まれます。また、高知の昼夜の寒暖の差が大きい気候も、甘いマトづくりにはひと役かっているのです。

【GARDEN HOUSE】4F
カルテット (税抜 1,388 円)



高知県産のフルーツマトとカラフルマトのフレッシュな甘みと酸味をトマトコンソメと共に楽しみください。

【SALON BUTCHER & BEER】2F フードホール
**高知県産フルーツマトと水耕バジルのサラダ
 ブラータソース** (税抜 1,200 円)



ブラータチーズのソースとベルガモット香るジュレでフルーツマトとバジルの美味しさを堪能できる一皿。
 [提供時間]
 11:00~22:00

11 ショップメニュー一覧

ショップ	メニュー	土佐あかうし	土佐ジローの卵	土佐文旦	土佐ベルガモット	フルーツマト
GARDEN HOUSE (4F)	カルテット					●
	土佐あかうしのビーフカツサンド	●				
	ベルガモットサワー			●	●	
	プリンアラモード		●			
ROSEMARY'S TOKYO (6F)	高知県産あかうしのたたき風カルパッチョ仕立て	●				
	自家製 YUZU スカッシュ				●	
tavern on S <és> (2F フードホール)	土佐あかうしサーロインと季節野菜 ジョスバーグリル チポトレソルト	●				
ベーカリー&レストラン 沢村 (2F フードホール)	土佐あかうしのステーキと極みえのきのロースト	●				●
	土佐文旦とホタテのマリネ GFF ソース			●		
SALON BUTCHER & BEER (2F フードホール)	高知県産フルーツマトと水耕バジルのサラダ ブラータソース					●
	土佐あかうしのグリル 春の香りのフリットと菜の花のピュレ	●				
TORAYA CAFÉ・AN STAND (2F エキット)	土佐文旦のあんぱースト葛湯			●		
	あんコッペ[土佐文旦]			●		

800° DEGREES NEAPOLITAN PIZZERIA (2F エキント)	土佐あかうしミートソースのピスマルク	●	●			●
JANICE WONG (2F エキント)	アフロディーテ シトラスパレット				●	
フルーツチュールタカノ (2F エキナカ)	Fruits d e s aison ~土佐文旦~			●		
Lady Bear (2F エキナカ)	シュガーフリー・ベルモットショコラ				●	
仙臺たんや 利久 (2F エキナカ)	土佐あかうしたんのシチュー 土佐あかうしたんの食べ比べ	●				

コルミネストア & AKOMEYA TOKYO でも高知のうまいもの食材を展開！

期間中、コルミネストア（2F エキナカ）と AKOMEYA TOKYO（1F）では、土佐の魅力の詰まった選りすぐりの商品をお売いたします。

【コルミネストア（取り扱い商品例）】



【土佐ベルガモット塩】税抜 700 円

国産では幻の柑橘と呼ばれている「土佐ベルガモット」の果皮から取れる上質なエッセンシャルオイルを、天日塩に着香したプレミアムな塩です。

【土佐ベルガモットシュガー】税抜 700 円

国産初の稀少な『土佐ベルガモット』のオイルをフレーバーとして加えました。



【AKOMEYA TOKYO（取り扱い商品例）】



【だしが良く出る宗田節】税抜 952 円

全国シェア8割を超える土佐清水産の宗田節を使用。瓶にお好きな醤油を入れて2週間寝かせれば、コクのある鰹風味豊かなオリジナルだし醤油が出来上がります。

【うなぎ生姜】税抜 1,180 円

高知県産うなぎの蒲焼を四万十町産の有機栽培黄金しょうが（品種：黄金虚空蔵Ⅱ）にて煮付けたご飯の素。

【高知屋トマトドレッシング】税抜 448 円

主に高知県産トマトを使用した、トマトソースのようなドレッシング。玉葱、人参、セロリなどを、たっぷり使用することで類似品のトマトドレッシングとは全く違った味を楽しむことができます。

