

渋谷ヒカリエの人気レストラン 山本秀正シェフ、原田慎次シェフが
 青森りんご人気品種「ふじ」「王林」「ジョナゴールド」をふんだんに、
 なかなかお目にかかれない希少品種も使ったオリジナルメニューを考案
 『青森りんごマルシェ』渋谷ヒカリエで開催



特別メニュー展開: 3月29日(木)~4月7日(日)

イベント: 4月3日(水)13:00~19:00

社団法人青森県りんご対策協議会(青森県青森市)は、「青森りんご消費宣伝活動」の一環として2013年3月29日(金)より4月7日(日)の10日間、渋谷ヒカリエにて「青森りんごマルシェ」イベントを行います。

「青森りんごマルシェ」は日本一の生産量(※-1)を誇り、年間を通じて食卓に美味しいりんごを届ける事ができる「青森りんご」の魅力を多くの人に知っていただけるよう「食べる」、「知る」、「楽しむ」内容で展開します。

◆渋谷ヒカリエ内のレストランでは「青森りんご」を使った特別メニューをヒカリエでも人気の高い2店舗で展開。普段食べられない希少なりんご品種のメニューも登場◆

今回の「青森りんごマルシェ」ではヒカリエの中でも人気の高いレストラン「セストセンソ アッカ」「シアターテーブル」の2店舗にて、青森りんごを使った特別メニューを開発。様々な種類のりんごを使い、身近な「りんご」が特別な一品として提供されます。「セストセンソ アッカ」では前菜からデザートまで、全5品のコース全てに青森りんごを使用した「青森りんごのテイスティングディナーコース」(全5品4,500円 税込み)。青森りんごの主要品種の「ふじ」青りんごの「王林」、「ジョナゴールド」をふんだんに使用したほか、普段なかなか手に入らないりんごもメニューに取り入れられました。いずれも2010年に誕生した品種で、皮だけでなく実まで赤い「紅の夢」や独特の酸味が特徴の「春明21」などです。「青森はたくさんのりんごの種類があるので、どの食材にどんなりんごが合うかを考えるのが楽しかった。食事メニューにりんごを皮ごと取り入れる取り組みは斬新だった。」とのコメントをいただきました。

「シアターテーブル」ではデザート2品(1,100円/1,200円 税込み)、カクテル1品(1,000円 税込み)を提供。「青森りんご」の特徴でもある「皮ごと(丸ごと)食べられる」ことにこだわっていただきました。「王林のみずみずしい香りやジョナゴールドの加熱すると際立つ酸味を最大限に引き出しました」とのコメントをいただきました。

◆青森りんごの魅力に直接触れてみよう! 4月3日(水)は「青森りんごマルシェ」イベント開催◆

1日1個のりんごで医者要らずと言われる健康果実でありながら身近な「りんご」。その中でも日本一の生産量45万トン以上を誇る「青森りんご」について深く知っていただけるイベントです。「りんご」についての様々な魅力を渋谷ヒカリエ8Fにあるイベントスペース「COURT」にてご紹介します。当日はりんごやりんごに関する資料の展示や閲覧、「りんご」に関するクイズやゲームなども行う他、青森りんごのサンプリングや、青森りんごを使った特別メニューのお食事券も当たります。また同フロアの「d47 食堂」ではイベント当日には青森りんごの試食も楽しめます。

社団法人青森県りんご対策協議会では今後も多くの方に青森りんごを好きになっていただけるよう、イベントなどへの積極的な参加をしてまいります。



←左: セストセンソ アッカ

青森りんごのテイスティングディナー
 コース 4,500円(全5品 税込み)

右: シアターテーブル

王林のジェラートとフロマージュブランの
 ムース バジリコのグラニテ添え 1,100円
 ジョナゴールドのオープン焼き 1,200円、
 フローズン 王林 ダイキリ 1,000円
 (それぞれ税込み)



青森県りんご対策協議会について

昭和 22 年 10 月に発足し、現在では青森りんご産業の振興発展を目的に組織されている協議機関です。青森県内の出荷、生産、加工、輸出等生産から流通までの全てのりんご関係団体及び全国主要青果会社で組織される各地区青森りんごの会により構成されています。青森県は年間平均生産量 45 万トンと全国生産量の約 58%を占める日本一のりんご生産地域です。 ホームページ：<http://www.aomori-ringo.or.jp/>

※-1 平成 23 年の国内生産量は 655,300 トン。そのうち青森県は 56%、長野県が 21%となっています。
(農林水産省統計より)

「青森りんごマルシェ」概要

名 称：青森りんごマルシェ

期 間：3 月 29 日(木)～4 月 7 日(日) イベントは 4 月 3 日(水)13:00～19:00 の 1 日

場 所：渋谷ヒカリエ(東京都渋谷区渋谷 2-21-1) 最寄り駅：渋谷駅

実施内容：レストラン「セストセンソ アツカ」、「シアターテーブル」にて「青森りんご」を使った特別メニュー展開
イベントスペースでのイベント

●イベント「青森りんごマルシェ」について

日時：4 月 3 日(水)13:00～19:00

会場：8F「COURT」

【ミスりんご PR ステージ&クイズ】

13:00/14:30/16:00/17:30 の 4 回を予定(各 15 分程度)

【青森りんごプレゼント】

各ステージ終了後、先着 100 名に産地直送の青森りんごを無料プレゼント

【りんごオブジェクイズ】

ピラミッド型に展示するりんごの数を「3 択」で回答いただきます。13:00～17:30 の間に投票用紙に投票、14:30 と 17:30 のステージイベントの後に正解を発表します。正解した方の中から抽選でヒカリエ内下記 2 店舗での青森りんごを使った特別メニューをお召し上がりいただけるお食事券が当たります。

【d47 食堂前での青森りんごの試食】

イベント当日、COURT に隣接する「d47 食堂」入口前にて青森りんごの試食会を行います。

●協力レストランについて：

◆d47 食堂 (8F) <http://www.hikarie8.com/d47shokudo/47>
都道府県の食をテーマに、日替わり定食や旬の素材を使用した晩ごはんが味わえるカフェレストラン。青森りんごマルシェ期間中は青森りんご 3 種の食べ比べのメニュー (500 円 税込み) が楽しめます。



◆セストセンソ アツカ (SESTO SENSO H/6F)

<http://www.sestosenso.co.jp/ssh/index.html>

レーガン、ブッシュ、クリントン米国歴代 3 大統領就任晩餐会で総料理長を務め、その後もグローバルな活躍を続ける山本秀正シェフのインターナショナルイタリアンレストラン。こちらでは青森りんごのテイastingディナーコース (全 5 品 4500 円)。前菜からデザートまで全 5 品のコース全てに青森りんごを使用。そのまま、煮て、ピューレになったりんごがサーモンや青森産やりいか、フォアグラ、仔牛と絶妙に合い、風味、食感全てが計算尽くされたスペシャルディナーコースです。使用しているりんごは青森りんごの主要品種「ふじ」「王林」「ジョナゴールド」と、実まで赤い新品種「紅の夢」や酸味の強い新種「春明 21」、青りんごの「星の金貨™」が使われています。



【セストセンソ アッカ 青森りんごのテイスティングディナーコース】 ※ディナータイム（17：00～）のみ

メニュー名	りんごとグレープフルーツ・新玉葱の黄色い ガスパチョ タスマニアサーモンのマリネと マスカルポーネを添えて	
使用りんご	星の金貨	
お勧めポイント	香り高く甘みと酸味のバランスがとれた青りんごを 春らしいフレッシュスープに	
価格	4,500円(税込み)ディナーコースの1品(1皿目)	

メニュー名	青森県深浦産やりいかのソテー りんごと アボカド・根セロリのサラダ 柚子とバジルの爽やかな香り	
使用りんご	ジョナゴールド	
お勧めポイント	適度な酸味と引き締まった果肉のジョナゴールド をアボカド・根セロリと合わせて青々しくまろやか なサラダに。甘みのあるヤリイカを添えて全体をバ ジルのペーストでまとめます。	
価格	4,500円(税込み)ディナーコースの1品(2皿目)	

メニュー名	ハンガリー産フォアグラのアップルパイ仕立て マルサラワインのレディクションを添えて	
使用りんご	紅の夢	
お勧めポイント	果肉が中まで赤く酸味が特徴のりんご。スパイス とともに火を入れパイの中に詰め上に フォアグラのソテーを添えます。フォアグラの コクのある脂とりんごの酸味がマッチします。	
価格	4,500円(税込み)ディナーコースの1品(3皿目)	

メニュー名	オーストラリア産仔牛とりんご・ 水牛の白カビチーズのタリアータ ヘーゼルナッツのクリーミーなソースで	
使用りんご	サンふじ	
お勧めポイント	触感・甘み・酸味ともにバランスのとれた蜜入りりん ご。好相性の仔牛と白カビチーズを合わせ、タリ アータ(薄切りにした肉料理)のスタイルで	
価格	4,500円(税込み)ディナーコースの1品(4皿目)	

メニュー名	“ココリング”りんごとココナッツ・ホワイトチョコ のデザート	
使用りんご	春明21・ミニふじ	
お勧めポイント	りんご・ココナッツ・ホワイトチョコのセミフレット をりんごの形に模したデザート 2種類のりんごのキャラメリゼを添えます。	
価格	4,500円(税込み)ディナーコースの1品(5皿目)	

◆シアターテーブル (THE THEATRE TABLE/11F)

<http://www.transit-web.com/shop/cafe/theatre-table/>

THE THEATRE TABLE
THE THEATRE COFFEE

「予約の取れないレストラン」として有名なアロマプレスカ原田慎次シェフがフードプロデュースするカジュアルイタリアンダイニング。こちらではデザート2品、カクテル1品を展開。青りんごの王林を使った「王林とジェラートとフロマージュのムース、バジリコのグラニテ添え (1,100円 税込み)」は王林の特徴の「香り」を最大限に引き出したデザート。「ジョナゴールドのオープン焼き (1,200円 税込み)」は加熱することによって際立つ酸味を活かした逸品です。「フローズン王林ダイキリ (1,000円 税込み)」は王林を半分も使用した果肉たっぷりの、青りんごの香りが広がる爽やかなカクテルです。



メニュー名	王林のジェラートとフロマージュブランのムース バジリコのグラニテ添え ※ご提供時間 18:00~LOまで	
使用りんご	王林	
お勧めポイント	クリーミーなフロマージュのムースやバジルのグラニテ。りんごのジェラートにより見事に一つにまとまります。非常に繊細なバランスで、りんごのよさが伝わる一皿です	
価格	1,100円(税込み)	

メニュー名	ジョナゴールドのオープン焼き ※ご提供時間 18:00~LOまで	
使用りんご	ジョナゴールド	
お勧めポイント	バニラとバターが広がリアツアツのりんごとつめたいジェラートが溶け合います。加熱する事により、際立つ酸味が爽やかな一皿です。	
価格	1,200円(税込み)	

メニュー名	Frozen Orin Daiquiri (フローズン 王林 ダイキリ) ※ご提供時間:終日(りんごがなくなり次第終了)	
使用りんご	王林	
お勧めポイント	王林を皮ごと、半分も使用した、果肉たっぷりのカクテルです。青りんごの香りが広がる爽やかな一品です	
価格	1,000円(税込み)	