

代官山ASOチェレステ日本橋店における「岩手県フェア」の開催について

代官山ASOチェレステ日本橋店（東京都中央区日本橋）において、6月1日～30日の1カ月間、同レストランの菊池恒毅料理長が岩手県産食材を厳選し考案したイタリアンのフルコースをご提供する「岩手県フェア」が開催されます。

manordaいわて株式会社は、岩手県産食材のPRや販路拡大を目的に、岩手県産食材の生産事業者様のご紹介について協力させていただきました。岩手の魅力が詰まったこだわりの特別料理の数々をご堪能ください。

弊社では、今後も岩手県産食材の消費拡大・PRを通じて、地域社会の課題解決と持続可能な社会の実現に取り組んでまいります。

記

■ 開催概要

| | |
|------|--|
| コース名 | シェフズスペシャル |
| 提供期間 | 2023年6月1日（木）～2023年6月30日（金） |
| 提供場所 | 代官山ASO チェレステ 日本橋店 東京都中央区日本橋室町1-4-1 日本橋三越本店新館10F |
| 内容 | 【ランチコース】 ¥8,500 総額¥10,285 (総額には、10%消費税、10%サービス料が含まれます) 前菜、パスタ、メインディッシュ、デザート、食後のお飲み物 【ディナーコースA】 ¥12,500 総額¥15,125 (総額には、10%消費税、10%サービス料が含まれます) 小前菜、一皿目の前菜、二皿目の前菜、パスタ、肉料理、デザート、小菓子、食後のお飲み物 【ディナーコースB】 ¥15,000 総額¥18,150 (総額には、10%消費税、10%サービス料が含まれます) 小前菜、一皿目の前菜、二皿目の前菜、パスタ、魚料理、肉料理、デザート、小菓子、食後のお飲み物 ※メニューの詳しいご説明は下記URLからご確認ください。 URL: MENU 代官山ASO チェレステ 日本橋店 (hiramasurestaurant.jp) |
| 協力 | manordaいわて株式会社、詩の国秋田株式会社 |

■ 食材提供予定事業者（順不同）

| 事業者名 | 食材 | 事業者名 | 食材 |
|---------------|------------------------|------------|--------------|
| 安俱里まほら岩手 | アスパラガス | 成和農園 | 黒米ハレイロ |
| 安比まいたけ | 安比まいたけ | 高源精麦 | 白金豚 |
| ふうせつ花 | 茶大豆おぼろ豆腐 | 九戸屋肉店 | 南部かしわ |
| 麴屋もとみや | 玄米塩麴 | 岩泉ホールディングス | 岩泉ヨーグルト |
| M.A.U盛岡アロニア同盟 | アロニア甘酒、アロニアパウダー | 田屋果樹園 | さくらんぼ |
| 清水川養鱒場 | 八幡平サーモン | 松勘商店 | 青大豆、お米(金色の風) |
| たまやま温泉Lab | チーズの赤ちゃん、プリモサーレ、モッツアレラ | 丸友しまか | 鮮魚 |

■ 本件に関するお問い合わせ先

manordaいわて株式会社 担当 幅下・本間 (019-624-8100)

以上