

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、昨年6月開催に続いて4月1日～30日の1ヵ月間、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	2024年4月1日（月）～2024年4月30日（火）
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】総額¥10,000（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】総額¥12,000（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、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】総額¥15,250（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C】総額¥18,500（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 (hiramatsurestaurant.jp)
協力	manordaいわて株式会社、詩の国秋田株式会社

■ 食材提供事業者（順不同）

事業者名	食材	事業者名	食材
ふうせつ花	茶大豆おぼろ豆腐	アンドファーム	黒にんにく
M.A.U盛岡アロニア 同盟	アロニア原液、アロニアパウ ダー	上小田代	生姜シロップ
清水川養鱒場	八幡平サーモン	肉のふがね	セシーナ24か月熟成
たまやま温泉Lab	チーズの赤ちゃん	松原農場	なばな、花わさび
岩泉ホールディングス	岩泉ヨーグルト	リアス海藻店	マツモ、フリ
たかつね商店	乾燥青大豆	桜木農園	イチゴ
久保良商店	米（いわてっこ）	かくりき商店	いか

■ 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