

PLAY
3

BambooCutと丸の内ハウスの9店が考えた 期間限定梅干しメニュー

丸の内ハウスのレストラン&バー9店舗と、BambooCutと一緒に考えたオリジナルレシピの梅干しメニューがフェア期間限定で登場。“真面目に遊び心を持って”作った料理の数々は、味もインパクトも自信あり。こんな梅干しの食べ方もあったんだ!と新たな扉が開くでしょう。



ダブル W世界遺産のまち 田辺WEEK PLAY UMEBOSHI

2/6(mon) → 2/12(sun) 丸の内ハウスで開催!

ソバキチ



「塩昆布さんごめんさい!」お汁粉と梅干しのあぶないデート 600円

甘味処の、口直しの人気者は塩昆布さん。でもある日、お汁粉さんが梅干しさんと駆け落ちしてしまっただけ…。しかも梅干しは3種から ☎03・5222・5133

他:驚きの梅味増田茶(950円)、梅えたこきゅうり(650円)など全5種

RIGOLETTO WINE AND BAR



リゴレットが田辺の梅でつくったのはちみつ梅と自家製モッツアレラとアメーラのカプレーゼ970円

アメーラトマトと姉妹店で手作りしているモッツアレラに、自家製のはちみつ梅干しソースをONした甘っぱい青春風味?のカプレーゼ ☎03・6270・0520

他:ジャージー牛乳と梅干しのシェイク(650円)など全3種

TIKI BAR TOKYO



梅カレーナンです。1,200円

ナンと! カレーに梅風味を加えてしまった「梅カレー」を、もちもちのナンに載せて焼き上げた逸品が梅カレーナンです。美味ナンです。☎03・3211・6999

他:やみつき梅ティー(700円)など全3種

欧風小皿料理 沢村



鴨ローストに梅ペースト〜紀州田辺南高梅の甘味を活かして〜 2,808円

梅干しをモダンキュイジーヌに落とし込んだらこうなった。鴨にはオレンジソースが合うことからインスパイア。梅醬が、隠し味です ☎03・3240・0033

他:トリュフ香る濃厚チーズのウメボネーラ(1,620円)など全5種

MUS MUS



紀州田辺の最高級梅干し使用「MUS MUS本気の梅むすび」 1,296円

KING OF 梅干し料理。ご飯は天日干してふくらした山形県のひとめぼれを、梅干しは田辺市の最高級を使用。最後の晚餐はこれにします ☎03・5218・5200

他:【禁断の食べ合わせ】スモーク鮭と梅干しのサラダ(1,296円)など全3種

自由ヶ丘グリル



梅干しとつぶ貝の小粋なアヒージョ 950円

もはや、アヒージョに限界は無いのかもしれない。梅干しの美味しさもしっかり引き出すとは! やわらかなつぶ貝の食感がまた小粋 ☎03・5220・2351

他:紀州田辺の南高梅を使ったやさしい梅うどん(900円)など全5種

来夢来人



ザ・梅干しモヒート 1,296円

もはや定番カクテル「モヒート」のライムを梅干しに、ミントをシソに代えたら、違う世界が見えた…。癖になる味わいをぜひ ☎03・5218・5210

他:梅干しとレーズンの「ウメズンバター」(864円)など全3種

SO TIRED



スッパイ、ヘルシー、ウメボシー。野菜たっぷり梅酸辣湯 1,100円

酢の代わりに酸味の強い有機白梅酢を使い、さらに細かく叩いた梅干しを加えた酸辣湯好きもうなる進化系。野菜が摂れるのもウレシー ☎03・5220・1358

他:疲れたあなたの海鮮梅キソバ(1,600円)など全4種

HENRY GOOD SEVEN



目立ちたがりな梅干したちのデザートアソートプレート 1,080円(ドリンク付き1,404円)

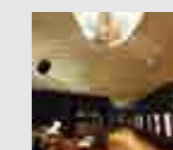
黒糖梅干しソースを添えたガトーショコラなど3種の梅干しスイーツをワンプレートに。小梅ちゃんたちも喜ぶフォトジェニックさ ☎03・5220・0267

他:はちみつ梅とゴルゴンゾーラの甘えん坊ピッツァ(1,458円)など全3種

【メニュー提供期間】:2月6日(月)〜2月12日(日) ※提供時間は各店舗により異なります。営業時間詳細は丸の内ハウスHPより <http://www.marunouchi-house.com/>
【イベントに関する問い合わせ】スターツ出版株式会社 ☎03・6202・0387

前のページでご紹介した、田辺市の梅干しが東京・丸の内にやってきました! テーマは「PLAY UMEBOSHI」。つまり梅干しを遊び尽くす1週間のイベントなのです。プロデュースするのは、国内外で梅干しの魅力を発信する「BambooCut」のお2人。世界遺産の農業システムから生まれる、田辺の梅干しの魅力を食べて、飛ばして、楽しんでみませんか?

イベント会場:[marunouchi] HOUSE



新丸ビル7階、個性的な9つのレストランやバーが翌朝4時までオープン/☎03・5218・5100(丸の内コルセンター 11:00〜21:00、日・祝・連休最終日〜20:00)東京都千代田区丸の内1・5・1 新丸ビル7F ☎11:00〜翌4:00(日・祝・連休最終日〜23:00)

梅干しの楽しさを伝える「BambooCut」がイベントをプロデュース



2人はなぜ、梅干しに魅せられたのか

「にっぽんの梅干し展」や「立ち喰い梅干し屋」などを日本全国・パリでも企画し、梅干しの面白さや文化を発信しているBambooCut。2人が梅干しの魅力に気づいたのは、意外にも数年前のこと。居酒屋で梅茶漬けを食べていたときだと言います。「梅干しって日本を代表する食べ物だと思うんです。でも、作り方とか意外と知らないことが多かった。そこで色々調べていくうちに、これだ!と思いました」と竹内さん。例えば、なぜかおばあちゃんや故郷を連想させたり、食べた時の「すっぱい顔」は人を笑わせたりと、食べる以外にも魅力がたくさんあるのだそう。「僕たちは単に梅干しを広めるだけでなく、梅干しを通してコミュニケーションをとり、遊びたいんです。今回のイベントでは、日本でも有数の梅干しの産地、田辺市の本気の梅干しを皆さんに楽しんでほしいですね。」

BambooCut

竹内順平さん(右)、切替瑠太さん(左)の大学の同級生2人組からなるチーム。2014年結成。“伝える”をプロデュースしており、現在は梅干しの魅力を最大限引き出すべく活動中。2016年には株式会社バンブーカットを設立



PLAY 1 お茶とのペアリングを楽しむ! 「立ち喰い梅干し屋」

約14種類の梅干しと、煎茶やほうじ茶など各梅干しに合わせた日本茶のセットを無料で提供してくれる立ち喰い梅干し屋がイベント期間中オープン。昔ながらのすっぱい梅干しから、焼き梅やキムチ梅、さくら梅など、ちょっと珍しいものまでバラエティ豊か。きっとあなた好みの梅干しに出合えます。



表参道ヒルズで一昨年開催された「立ち喰い梅干し屋」では、2時間以上の待ち時間になるほどの人気だったとか。各梅干しに合わせた日本茶とのペアリングも、ぜひ楽しんでください。
【開催期間】2月6日(月)〜2月10日(金) 18:00〜21:00
【会場】丸の内ハウス内「ライブラリースペース」
【参加費】無料

PLAY 2 これは、遊びの原点かもしれない 「梅干しの種飛ばし」

読んで字のごとし、梅干しの種を口から「ぶっ!」と飛ばしてその飛距離を競う遊びです。単純ですが簡単ではないので、きっと遊び心に火がつくはず。参加者にはこだわりの梅干しをプレゼントしますが、丸の内ハウスのレストランで食べた梅干しの種は何個使ってもOKです!



【開催期間】2月6日(月)〜2月10日(金) 18:00〜21:00
【会場】丸の内ハウス内「ライブラリースペース」 【参加費】無料
※今回は座布団の上に座った姿勢での実施になります。

種飛ばし日本記録保持者、和田ラヂラさんも参加します!

前のページで4コマ漫画を描いていただいた漫画家の和田ラヂラさんが2月6日、丸の内ハウスに登場します。日本一の記録を持つ田和さんは正座すると何m飛ばせるのでしょうか? 必見です!