

銀座の和食店で愛媛の食材をヘルシーに食べるフェアを開催
近年注目、果物をエサに育てられた「フルーツ魚」のロール寿司など
地鶏やブランド豚の料理 7 種類と地酒 4 銘柄を提供
初日(3/1 デイナータイム)に愛媛県のイメージアップキャラクター「みきゃん」が来店

ウェディングプロデュース・レストラン運営の株式会社ノバレーゼ(東京都中央区、浅田剛治社長、東証一部、資本金 6 億円)は、東京・銀座で運営する創作和食店「SHARI THE TOKYO SUSHI BAR」で、愛媛県産の食材を使った、ヘルシーで見た目にも可愛い女性向けの料理 7 品を、地酒 4 銘柄とともに提供する「愛媛食材フェア」を、2016年3月1日(火)から31日(木)まで期間限定で開催します。

目玉は、近年注目を集める、果物をエサに育てられた「フルーツ魚(フルーツフィッシュ)」です。愛媛のミカンで育った「みかんブリ」と「みかんタイ」は、かんきつ類のさわやかな風味が特徴で、酢飯との相性が良く、当店の代表メニューであるロール寿司(一貫 250 円~/ご注文は二貫~)として提供します。

身のしまった淡白なタイはタラの芽やゼンマイ、ワラビなど春の山菜とキュウリを酢飯と一緒に巻き、脂ののったブリはオクラとナガイモ、ヤングコーンと巻いています。食べるとミカンのほのかな味のする、フルーツフィッシュならではのロール寿司です。ともに一口サイズ(直径 2.5cm)で手軽につまめるので、おしゃべりが楽しい女子会にもオススメです。

その他、愛媛の「媛っこ地鶏」の山椒味噌焼き(1000 円)や胸肉のハム(1300 円)、蒸した「愛媛甘とろ豚」で 5 種の野菜(愛媛産)を巻いた一皿(1100 円)など、ヘルシーなメニュー構成です。

また「みかんブリ」と「愛媛甘とろ豚」「媛っこ地鶏」、産地直送の「愛媛野菜」を、上品な昆布だし仕立ての鍋にした、愛媛の食材丸ごとを味わう「愛媛うまいとこ鍋」(2100 円)も提供します。

料理に合わせる地酒 4 種(1 合 750 円~)も揃えます。隠れた酒どころとして知られる愛媛の日本酒 4 種を“ちよつとずつ”お猪口で試せる「愛媛きき酒セット」(1800 円)も用意します。

当店の総料理長が現地を訪れ厳選した食材と日本酒の数々を、お楽しみいただきます。なおフェア初日(3/1)のディナー時には愛媛県のイメージアップキャラクター「みきゃん」が食材 PR に来店します。



フルーツフィッシュ(「みかんタイ」(上)と「みかんブリ」(下)のロール寿司。見た目も華やかな一品です



「愛媛甘とろ豚」をボイルし、水菜や大根、さつまいもなど 5 種類の野菜を巻いたヘルシーな一皿



4 銘柄の地酒をお猪口で(セット 1800 円)、「媛っこ地鶏と茄子の南蛮仕立てに温泉玉子を添えて」(1300 円)

「愛媛食材フェア」概要

内 容	愛媛県産の食材を使った料理 7 品と地酒 4 銘柄を提供するフェア	
期 間	2016 年 3 月 1 日(火)～3 月 31 日(木) 17:30～23:00(ディナータイムのみ)	
愛媛食材を使用した料理		税込価格
旨辛愛媛県産媛っこ地鶏と茄子の南蛮仕立て 温泉玉子を添えて		1,300 円
愛媛県産媛っこ地鶏のしっとり胸肉ハム		1,300 円
愛媛うまいとこ鍋(蜜柑鱈、愛媛甘とろ豚肉、媛っこ地鶏、愛媛産直野菜)		2,100 円
米茄子と愛媛県産媛っこ地鶏の山椒味噌焼き		1,000 円
ゆで愛媛甘とろ豚の野菜巻き		1,100 円
愛媛みかん鱈のロール寿司 (ご注文は二貫から)		一貫 250 円
愛媛みかん鯛のロール寿司 (ご注文は二貫から)		一貫 250 円
愛媛県の地酒		税込価格
愛媛きき酒セット(各 5 勺×4)		1,800 円
賀儀屋 純米酒(1 合)	米の旨味をしっかりと堪能できる味わいある純米酒	980 円
桜うづまき 桜風(1 合)	松山市北条産の山田錦を 100%使用した飲みやすい食中酒	750 円
山丹正宗(1 合)	フルーティーでふくよかな香りと柔らかくもキレのある淡麗な口あたり	980 円
千代の亀 特別純米(1 合)	ふっくらと優雅な米の旨みとまろみが生きたやや辛口の純米酒	800 円

店舗概要

店 名	SHARI THE TOKYO SUSHI BAR(シャリ ザ トーキョー スシバー)
場 所	〒104-0061 東京都中央区銀座 2-4-18 アルポーレ銀座ビル 8F
交 通	東京メトロ有楽町線銀座 1 丁目駅 6 番出口から徒歩 1 分 JR 山手線有楽町駅 京橋口から徒歩 5 分 東京メトロ銀座線銀座駅 A13 出口から徒歩 5 分
電 話	03-5524-8788
時 間	ランチ 11:30～15:00、ディナー17:30～23:00 定休日:年末年始 ※今回の「愛媛食材フェア」はディナーのみ
ホームページ	http://restaurant.novarese.jp/shari-ginza/

会社概要

【社名】株式会社ノバレーゼ[英文社名]NOVARESE, Inc.[証券コード]東証一部(2128)
 【住所】〒104-0061 東京都中央区銀座一丁目8番14号 銀座 YOMIKOビル 4F
 【電話】03-5524-1122(代) 【設立】2000年11月1日
 【資本金】608,825千円(2015年12月末) 【代表者】代表取締役社長 浅田剛治
 【従業員数】1,818人(連結)、1,583人(単体) ※いずれもパート・アルバイト含む(2015年12月末)
 【売上高】2015年12月期 164億2,887万円(連結)
 【事業内容】ブライダル事業(婚礼プロデュース部門、婚礼衣裳部門、レストラン部門)、レストラン特化型事業
 【連結子会社】株式会社タイムレス(コンサルティング事業)、株式会社MARRY MARBLE(婚礼演出映像・写真)
 株式会社花乃店千樹園(婚礼装花)、株式会社ブライト(婚礼総合法務サービス)、
 上海娜珀蕾絲餐饮管理有限公司(レストラン運営)、NOVARESE KOREA INC.(レストラン運営)

事業内容

■ ブライダル事業

(婚礼衣裳部門)

NOVARESE	シンプルでモダンなデザインの高級ウエディングドレスのレンタル、販売
ecruspose	華やかでキュートなデザインのウエディングドレスのレンタル、販売

(婚礼プロデュース部門)

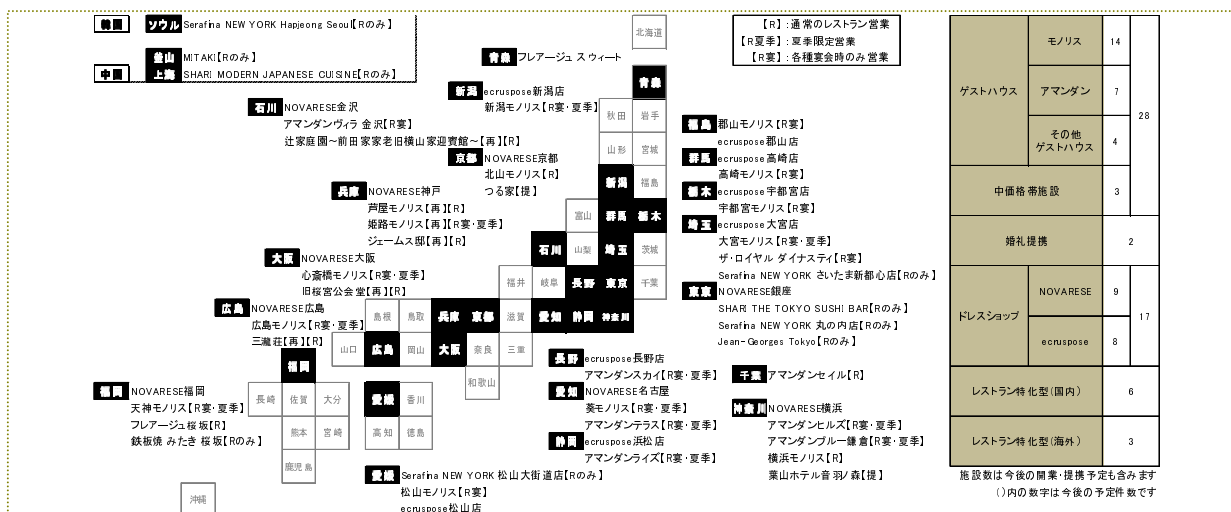
モノスタイプ	都市の中心地や閑静な住宅街など利便性の良い地域を対象に、洗練された都会的イメージと、高級感を演出するシンプルでスタイリッシュな内外装や空間建築を特徴とする施設
アマンダタイプ	都市郊外で自然の景観に恵まれた地域を対象に、くつろぎと開放感のある高級リゾート感のあるウエディングを演出する、自然を活かした郊外型建築を特徴とする施設
再生施設	歴史的・文化的価値があり利便性の良い高付加価値建造物や、旧来型のホテル・専門式場を当社の開発・運営手法を投入し、蘇らせた施設(下記【再】)
中価格帯施設	平均婚礼費用を上記3タイプより4割程度抑えた中価格帯施設。既存の式場・ホテル・ゲストハウスを改装する再生物件に特化
業務提携	レストランや料亭との提携施設で挙式・披露宴やパーティの受託運営(下記【提】)

(レストラン部門)

レストラン事業	休日の披露宴や平日のレストラン営業における飲食事業を運営(下記【R】)
---------	-------------------------------------

■ レストラン特化型事業

挙式・披露宴を行わないレストラン特化型の店舗を運営(下記【Rのみ】)



本件に関するお問い合わせ先

(株)ノバレーゼ 広報担当: 松井 TEL.03-5524-2299 FAX.03-5524-1133

E-mail: t-matsui@novarese.co.jp