

～「食べて」「感じて」「触れ合っ」都会の非日常 “さんりく” を銀座で体感！～
第3回『さんりく海風マルシェ』～夏の海の恵み～開催！
2016年7月30日(土) 場所：銀座 夢酒みずき



銀座の和食店「銀座 夢酒みずき」と「さんりくチャレンジ倶楽部」（一般社団法人さんりく未来推進センター）は共同で、岩手県さんりく地域の生産者から直送される新鮮な食材を贅沢に使ったメニューを味わえるイベント「さんりく海風マルシェ」を2016年7月30日（土）に開催いたします。

今回のメイン食材は今が旬の「国産ムール貝」。地元では「シュウリ」と呼ばれ、東京ではなかなか味わうことのできない鮮度抜群、無冷凍の「国産ムール貝」が産地直送で銀座に届きます。地元生産者を支援する「さんりくチャレンジ倶楽部」の強みを活かし、国産食材を生産者のストーリーとともにお客様にご提供する「銀座 夢酒みずき」にて、さんりくの美味しい日常を伝えるだけでなく、生産者の日常をリアルにお伝えいたします。生産者にご来店のお客様をつなぎ、“さんりく”を銀座で感じられる体感イベントです。

【イベント開催概要】

- 名称 「さんりく海風マルシェ」
- 開催日 2016年7月30日（土）
- 場所 銀座 夢酒みずき 住所：〒104-0061 東京都中央区銀座6-7-6 ラペビルB1
電話：03-5537-1888
- 時間 12:00～20:00
- 主催 銀座 夢酒みずき
- 共催 さんりくチャレンジ倶楽部（一般社団法人さんりく未来推進センター）
- 特設ページ http://musshu.jp/store/mizuki_sanrikumarche.html

プレミアム①「さんりくムールプレート」 1人前800円



※写真は2人前

国産ムール貝を蒸し、6種の特製ソースで仕上げました。同郷のお酒、大迫町の人気ワイナリー「エーデルワイン」リースリングと一緒に楽しみください。

- ① プレーン
- ② ブルギニオン（ニンニク・パセリ・バター）
- ③ 田老のうにソース（海の恵みのコラボレーション）
- ④ ロックフォール（ブルーチーズ香るソース）
- ⑤ アラビアータ（夏野菜のトマトソース）
- ⑥ ロックフェラー（ほうれん草、バターパン粉）

プレミアム②「さんりく冷やし中華」 1人前1,500円（限定20食）



冷やし中華の具材は三陸の海の恵みを贅沢に！活きほたて、殻付きうに、国産ムール貝、ほや、自根きゅうり、三陸わかめ、錦糸卵。

麺は中華麺ではなく、コシと弾力がありながら、のど越しのよい北海道の生そうめん。酸味をきかせたさっぱりダレでお召し上がりいただきます。

具だけそのまま食べてもよし、全部麺の上ののせてタレをかけて食べてもよし、お好みの食べ方でどうぞ！

プレミアム③「宮古田老 三味の極上うに丼」 1人前2,000円（限定10食）



前回大好評だった、極上の『うに丼』が復活！宮古・田老の松本さんから直送された活きた殻付きうにをそのまま贅沢に味わえる逸品！

味くらべができるよう、塩うにと塩水うにもトッピングしました。現地でも2500～3000円するうに丼が東京のど真ん中 銀座で2000円！早い者勝ちです。

そのほか、下記メニューをご用意しております！



【フードメニュー】

- ・宮古田老 三味の極上うにプレート 1500円
- ・殻付きうに（単品） 800円
- ・陸前高田「満福農園」自根きゅうり浅漬けの燻製 300円

【ドリンクメニュー】

- ・一関市 いわて蔵ビール 樽生 700円
- ・大迫町 エーデルワイン コンツェルト白 600円
- ・宮古市 菱屋酒造 純米吟醸生原酒 600円

【この件に関する問合せ先】

（株）フォーブス 広報・宣伝担当 青木美幸

TEL 03-3292-8888 / MAIL aoki@hotelwing.co.jp

「夢酒みずき」店長 中川 TEL 03-5537-1888