

報道関係者各位

三井不動産商業マネジメント株式会社

この夏、あなたはナスの本当の旨さを知る！ポタージュ・チヂミ・ステーキ・パイにナスのジェラートも！

63店のレストランと、野菜の目利きプロ集団「旬八青果店」との初タッグにより

96種類のナス料理が登場！最高に美味しいナス料理をお届けいたします。

都内 11 施設 63 店のレストランでナスが主役の『ナスフェス』開催！！

～銀座・日本橋・室町・赤坂・飯田橋・霞が関・御徒町～

開催期間：2018年8月1日（水）～8月31日（金）

三井不動産商業マネジメント株式会社（所在：東京都中央区、代表取締役：青柳雄久）は、都内に14店舗を展開する話題の八百屋「旬八青果店」（運営：株式会社アグリゲート 代表取締役 左今克憲）とのコラボを実施し、同社が運営する東京都内11か所の商業施設内63店舗の飲食店において、夏に旬を迎える野菜・ナスが主役の逸品料理96種を提供する『ナスフェス』を2018年8月1日（水）～31日（金）にて開催いたします。

『ナスフェス』では、日本全国から旬八青果店が目利きした新鮮なナスを使った「ナスが主役」の期間限定オリジナル料理が登場。銀座・日本橋・室町・赤坂・飯田橋・霞が関・御徒町の商業施設内にある和食・イタリアン・フレンチ・中華・タイ料理など63の飲食店の個性豊かなシェフたちが腕を振ります。

旬八青果店厳選の10種類のナスとシェフたちが作り出す魅惑のナス料理は、ナスの美味しさを改めて確認できること間違いなしの逸品ぞろいです。



イベント開催概要

開催期間：2018年8月1日（水）～31日（金）

開催場所：銀座ベルビア館、銀座トreshyas、ギンザ・グラッセ、ニッタビル

コレド室町、日本橋三井タワー、コレド日本橋、

赤坂 Biz タワー、飯田橋サクラテラス、霞ダイニング、御徒町吉池本店ビル

以上 11 施設内 63 店のレストラン

コラボ先：旬八青果店（株式会社アグリゲート）

食材：ゼブラナス・白ナス・水ナス・米ナス・丸ナス・長ナス・赤ナス・千両ナス・深雪ナス・小ナス

■旬八青果店とは

都内に 14 店舗を構え（有楽町店は弁当販売のみ）「新鮮・おいしい・適正価格」旬にこだわる八百屋です。旬八青果店では、新鮮でおいしいお値打ち価格の青果を目利きし、販売しています。農家の方々が一生懸命育てたおいしい青果を、おいしい状態で都市の食卓にお届けするため、全国各地を飛び回り、市場にも足を運び、目利きして仕入れています。モノがあふれるこの時代だからこそ「旬の食材はなんなのか」「どんな人がどんな想いで作っているのか」「おすすめの食べ方はなんなのか」そんな会話を食をもっと豊かにしたい。旬八青果店は、そんな想いから生まれた八百屋です。

ホームページ URL：<http://shunpachi.jp/>

ナス料理 メニュー一例



メニュー名：ナスとチーズのチヂミ

人気メニューのチーズチヂミにチーズと相性の良い赤ナスをプラス

値段：1080 円（税込）

使用ナス：赤ナス

提供店舗：ギンザ・グラッセ 「びよんびよん舎 GINZA UNA」



メニュー名：ひとナスのスパイスとんこつ（ラーメン）

スパイスを加え夏らしさをプラス。大きなナスも食べごたえ充分。

値段：990 円（税込）

使用ナス：米ナス

提供店舗：飯田橋サクラテラス 「博多一風堂 飯田橋サクラテラス店」



メニュー名：タイ風揚げナス

カラッと揚げたナスを辛めのレモンガラスソースで味わえます。

値段：950 円（税込）

使用ナス：長ナス

提供店舗：コレド日本橋 「タイレストラン 沌」



メニュー名：白ナスのジェラート
 白ナスをブリュレとジェラートにした、アイデアスイーツ。
 値段：620円(税込)
 使用ナス：白ナス
 提供店舗：銀座ベルビア館 「Oysterbar & Wine BELON 銀座店」



メニュー名：ナスと豚肉の肉味噌炒め
 皮が柔らかい千両ナスと豚肉の甘み広がる逸品。卵焼もアクセント！
 値段：850円(税込)
 使用ナス：千両ナス
 提供店舗：御徒町吉池本店ビル 「ロンフーダイニング」



メニュー名：ごろごろナスのグラタンパイ
 パイ生地の中に、ごろごろナスとマカロニグラタンをたっぷり詰めて！
 値段：1個 200円(税込)
 使用ナス：長ナス
 提供店舗：赤坂 Biz タワー 「デリフランス」

今回食べられるナスたち

茨城県産 ゼブラナス	茨城県産 白ナス	和歌山県産 水ナス	高知県産 米ナス	奈良県産 丸ナス
<p>知八農場で栽培するナス。イタリア茄子の代表的な品種で、見た目が特徴的。加熱調理に向けたナスで焼いたり煮ても崩れにくく、食べた時に適度な食感として楽しめる柔らかさになります。オリーブオイルとの相性が抜群！</p>	<p>知八農場（自社農場）で栽培。皮が白いナスで、完熟しても果皮が紫色になりません。皮が固めで中身がざっしりと詰まっているのが特徴。加熱すると柔らかくジューシーになり焼き茄子・ステーキ・天ぷらにしてもOKです。</p>	<p>水ナス専門農家が作った水ナス。水分をたっぷり含んだえぐみの無いナスでサラダなどの生食がお勧め。化学肥料は殆ど使わず、農業も最大限に抑えて栽培しています。</p>	<p>大きくてどっしりとしたナス。加熱調理向け。皮がしっかりとっていて、果肉もかたいので煮崩れを心配しにくく、煮物や焼きナス、ステーキなどに最適。火を通すことで油やダシをよく吸収し、味わいが豊かになります。</p>	<p>名前の通り球形のナスで、果肉がよく締まっているので、煮物や焼き物に向きます。サイズが大きいため厚切りの田楽にすると、それだけで食卓の主役に。また油との相性も抜群。肉質が緻密で食べごたえたっぷりです。</p>
熊本県産 長ナス	熊本県産 赤ナス	茨城県産 千両ナス	新潟県産 深雪ナス	宮城県産 小ナス
<p>おもに西日本や東北で栽培されていて、千両茄子を細長く引き伸ばしたような形です。皮は少しかためですが肉質はやや柔らかく、煮物や揚げ焼き、焼きナスなどが美味しいです。</p>	<p>熊本赤ナスは非常に大きく長いナスで、約30cm、重さも300g以上あります。アクが少なく、果肉はふんわりと柔らかく、ジューシーで、ほんのりと甘味が感じられ、焼きナスにするとき非常に美味しいナスです。</p>	<p>色は濃黒紫色でツヤがあり、果皮は柔らかい。用途は基本オールマイティですが、皮が長茄子より厚いので、長茄子よりは漬物に向いていますがもちろん加熱調理にもばっちりです。</p>	<p>新潟の伝統野菜。高温多湿で日中と夜間の大きな温度差ときれいな水が育てる「深雪ナス」は、新潟で古くから栽培する在来品種です。やわらかく、歯切れの良さや甘みを楽しめます。特に甘みはナスの中でも最高クラスです。</p>	<p>長さ3~8cmほどで収穫される小さいナス。重さは10~20g程度でおもに漬物用として栽培されています。皮は柔らかく、種子は少ない。小さな姿を生かして、丸ごと煮揚げにしたり天ぷらにするのもおすすめです。</p>

開催商業施設ビル

銀座ベルビア館

東京都中央区銀座 2-4-6

ホームページ：<https://mitsui-shopping-park.com/urban/velviakan/>

銀座トレシヤス

東京都中央区 2-6-5

ホームページ：<https://mitsui-shopping-park.com/urban/trecious/>

ギンザ・グラッセ

東京都中央区銀座 3-2-15

ホームページ：<https://mitsui-shopping-park.com/urban/glasse/>

ニッタビル

東京都中央区銀座 8-2-1

ホームページ：<https://mitsui-shopping-park.com/urban/nitta/>

コレド室町

【コレド室町 1】 東京都中央区日本橋室町 2-2-1

【コレド室町 2】 東京都中央区日本橋室町 2-3-1

【コレド室町 3】 東京都中央区日本橋室町 1-5-5

ホームページ：<https://mitsui-shopping-park.com/urban/muromachi/>

日本橋三井タワー

東京都中央区日本橋室町 2-1-1

ホームページ：<https://mitsui-shopping-park.com/urban/mitsuitower/>

コレド日本橋

東京都中央区日本橋 1-4-1

ホームページ：<https://mitsui-shopping-park.com/urban/nihonbashi/>

赤坂 Biz タワー SHOPS & DINING

東京都港区赤坂 5-3-1

ホームページ：<http://www.akasakabiztower-sd.com/>

飯田橋サクラテラス

東京都千代田区富士見 2-10-2 飯田橋グラン・ブルームサクラテラス 1-3F

ホームページ：<https://mitsui-shopping-park.com/urban/sakuraterrace/>

霞ダイニング

【霞が関ビルディング】東京都千代田区霞が関 3-2-5

【東京倶楽部ビルディング】東京都千代田区霞が関 3-2-6

ホームページ：<https://mitsui-shopping-park.com/urban/kasumi-d/>

御徒町吉池本店ビル

東京都台東区上野 3-27-12

ホームページ：<https://mitsui-shopping-park.com/urban/yoshiike/>

【本イベントに対する一般のお問い合わせ】

『ナスフェス』開催事務局

(株式会社 JTB コミュニケーションデザイン プロモーション事業部第 3 営業局内)

03-5657-0616 土日祝日を除く、平日 10:00~18:00 >

担当：児玉(こだま)

【メディアからのお問い合わせ】

『ナスフェス』PR 事務局(株式会社ゼンブラザーズ内)

電話：03-6452-4985 / FAX：03-6701-2930

担当：旦尾(あさお)、谷(たに)

期間中のご取材も受け付けております。

担当：谷(携帯：090-1998-8424)までお問い合わせ下さい。