

～ミツカン「味ぽん®」が本格イタリアン！？～
マッキー牧元氏プロデュース
ミシュラン・ビブグルマン 9年連続受賞の奥野義幸シェフとのコラボレーション
「AJIPON DANRAN DINING」
5月14日(土)～5月29日(日)「虎ノ門横丁」に期間限定でオープン！



株式会社 Mizkan（本社：愛知県半田市、代表取締役社長兼 CEO：吉永 智征、以下：ミツカン）は、ミツカンの「味ぽん」を使用した本格イタリア料理をご提供する「AJIPON DANRAN DINING presented by Yoshiyuki Okuno」（以下：「AJIPON DANRAN DINING」）を2022年5月14日(土)より5月29日(日)までの期間限定で、東京都港区の虎ノ門ヒルズ ビジネスタワー3F「虎ノ門横丁」内にオープンいたします。

「AJIPON DANRAN DINING」オープンの背景

このたびミツカンは「半径1メートルのしあわせ」を提案する「しあわせ、ぽん！」プロジェクトを本年5月から始動。さまざまなコンテンツを通じて、家族や気の合う友人たちと過ごす身近なしあわせを提案してまいります。

本プロジェクトの第一弾として、マッキー牧元氏によるプロデュースのもと、ミシュラン・ビブグルマンを9年連続受賞の「リストラテ ラ・ブリアンツァ」オーナー、奥野義幸シェフがメニュー開発を手がけた「AJIPON DANRAN DINING」を期間限定でオープンすることとなりました。すべての料理に「味ぽん」を使用しており、ランチはパスタ2種、ディナーは前菜からデザートまで7品のイタリア料理 フルコースにてご提供いたします。

■「AJIPON DANRAN DINING」プロデューサー：マッキー牧元氏のコメント

「味ぽん」だってイタリアに行きたい。「味ぽん」を使ってイタリア料理のフルコース。まるで古くからイタリアに「味ぽん」があったように自然に馴染んで、食欲を刺激される料理に、ワインが恋しくなります。ボナペティート！

■「AJIPON DANRAN DINING」メニュー開発：奥野義幸シェフコメント

「味ぽん」は、調味料として、料理にとっても使いやすいのです。うまみがしっかりしていて、塩味が良いバランスで決まっているので、素材との組み合わせのバランスをちゃんと考えれば、どんな料理も変幻自在です。

中でも一押しメニューはパスタです。手打ちパスタに「味ぽん」を練り込んでみました。通常は、「酸」を含む材料をパスタに練り込むと食感が悪くなりますが、予め酸を飛ばして練り込むことでパスタ本来の食感をきちんと生かしています。

特にコース内のパスタは、肉のうまみが際立つラゲースソースとの相性が抜群。更に「味ぽん」を隠し味に使った温泉玉子やクロカンテ(カリカリとした食感のフレーク)をトッピングしています。他にもいろいろな形で「味ぽん」を使っています。さまざまな食材と調理法で合わせることで、こんなにも「味ぽん」の世界が広がるとは！是非、知られざる「味ぽん」の新世界を体験してみてください。

店舗概要

店名: AJIPON DANRAN DINING presented by Yoshiyuki Okuno

期間: 2022年5月14日(土)~5月29日(日)

住所: 「虎ノ門横丁」

東京都港区虎ノ門一丁目17番1号 虎ノ門ヒルズ ビジネスタワー3F

*東京メトロ日比谷線「虎ノ門ヒルズ駅」直結／東京メトロ銀座線「虎ノ門駅」B3/B4

東京メトロ千代田線・日比谷線「霞ヶ関」A12 出口／都営三田線「内幸町」A3 出口／

JR「新橋駅」より徒歩11分

営業時間:

ランチ 11:30-13:30 (無くなり次第終了) *5/17(火)・5/28(土)はランチ

ディナー19:00-21:30 (完全予約制) *下記虎ノ門横丁 Website からご予約

席数: 9席

URL: <https://www.toranomonhills.com/toranomonyokocho/1042.html>

AJIPON
DANRAN
DINING.
PRESENTED BY:
YOSHIYUKI OKUNO

展開メニュー

<ランチメニュー> パスタ2種 各税抜1,500円(税込1,650円) / 各限定15食



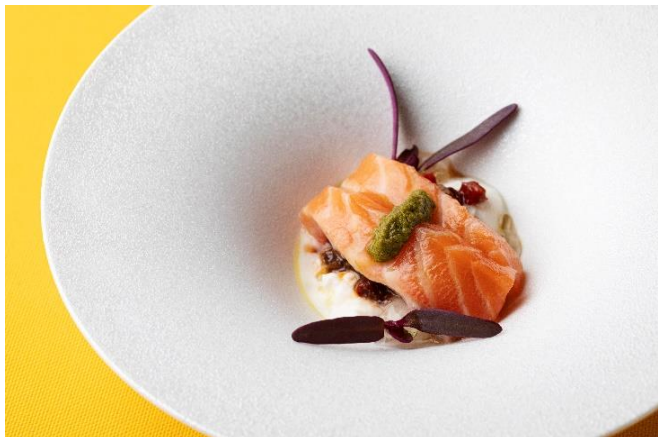
「味ぽん」トマトソースのパッパルデッレ



「味ぽん」ボナーラ

「味ぽん」を練り込んだ生パスタを使用。ソースにも「味ぽん」を使用しており、特に『「味ぽん」ボナーラ』は、“追い「味ぽん」”もおすすです。(卓上にミニサイズの「味ぽん」を設置予定です。)

<ディナーメニュー> フルコース 1種 7品 税抜 9,000 円(税込 9,900 円)



冷菜

「味ぽん」サーモン/カポナータ/ブラータ/
「味ぽん」レモネードジュレ

「味ぽん」入りのマリネ液でマリネしたサーモンを使用。カポナータのトマトの酸味・甘味やブラータチーズ濃厚さとの相性も良く、食べる箇所によって味が変わる楽しい一品です。



冷菜

自家製ブレザオラ/「味ぽん」卵黄ソース/味ぽんパウダー

自家製ブレザオラ(牛肉の生ハム)に、とろっと濃厚な「味ぽん」卵黄ソースを絡めてお召し上がりいただく、新感覚の冷製すき焼きです。



温菜

長谷パラ生ハム /「味ぽん」湯葉アスパラソースと八朔

北海道の長谷川さんが育てたアスパラガスの芯の部分と汲み上げ湯葉を使用したソースに「味ぽん」を隠し味として使用することで、味の下支えをしている一品です。



パスタ

自家製サルシッチャとンドウイヤのラゲーソースの
「味ぽん」トンナレツリ/味ぽん温泉卵と鶏皮豚骨「味ぽん」クロカンテ

「味ぽん」を練り込んだ生パスタを使用。パスタソース、上に添えた温泉玉やクロカンテにも「味ぽん」を使用しました。「味ぽん」の存在を強く感じるができるメニューながら、肉感たっぷりのラゲーソースと合わせることで一体感のある絶妙なバランスに仕上げた一品です。



メイン(魚)

帆立と生シラスの「味ぽん」フリット／ココナッツソース

「味ぽん」はエスニック料理を構成する要素も揃っており、ココナッツソースとも相性が良く、コース半ばで少し視点を変えたエスニック風イタリアンでのおもてなしの一品です。



メイン(肉)

「味ぽん」頬肉煮込み／「味ぽん」焼き野菜

「味ぽん」と赤ワインソースで牛頬肉を煮込みました。「味ぽん」とフランボワーズを使用したグレモラータソースで味が変わるのも面白い一品です。



デザート

「味ぽん」フルーツガスパチョパナコッタ

ガスパチョにはトマトとパッションフルーツを使用。トマトの酸味と「味ぽん」の酸味がマッチして、ココナッツ風味の効いたパナコッタとよく合います。

*フルーツは日により変更になる場合があります。

その他ドリンクメニューとして、ビール 1 種税抜 700 円(税込 770 円)、グラスワイン 5 種各税抜 1,000 円(税込 1,100 円)、飲み放題税抜 5,000 円(税込 5,500 円)もご用意しております。

■「AJIPON DANRAN DINING」プロデューサー



マッキー牧元(まきもと)氏

1955 年東京出身。立教大学卒。株式会社味の手帖 取締役編集顧問
タベアルキスト。

年間 700 食ほど旺盛に食べ歩き、雑誌、テレビ、ラジオなどで食情報を発信。「出世酒場」集英社刊ほか著書多数。最新刊は「どんな肉でもうまくする。サカエヤ新保吉伸の真実」世界文化社刊。

■「AJIPON DANRAN DINING」メニュー開発



奥野義幸(おくの よしゆき)シェフ

株式会社 Signal 代表取締役／オーナーシェフ

都内5店舗のブリアンツァグループの代表を務める。和歌山県出身。米国の大学で経営学を学び、会社員を経て、飲食業界へ。都内イタリアンレストランに勤めたのち渡伊。イタリア8州で料理を学び帰国。2003年「リストランテ ラ・ブリアンツァ」をオープン。レストラン経営だけに留まらず、国内外のレストランコンサルティング、商品プロデュース等を手掛ける。近年では「東京×イタリアン」をコンセプトとした「MAGARI」を米国ロサンゼルス、ハリウッドにオープン。

「味ぽん」について



かんきつ果汁・醸造酢・しょうゆがひとつになった他では味わえない絶妙な風味の調味料です。鍋料理をはじめ、おろし焼肉・焼魚・ぎょうざ・冷奴など「つけて」「かけて」幅広くお使いいただける「ニッポンのさっぱり味」調味料です。

なお、本プロジェクトの一環として、ぽん酢大好き声優の古賀葵さんが「味ぽん」のフルコースを声のフルコースで食しポする動画を制作、ミツカン公式 YouTube でご紹介いたします。

URL: <https://youtu.be/uQs1BJIICfY>

ミツカンは、企業理念である「買う身になって まごころこめて よい品を」に基づき、商品やメニューを通じて、お客様へ「おいしさと健康」を提供してまいります。

<商品に関する一般の方のお問い合わせ先>

ミツカングループお客様相談センターHP: <https://faq.mizkan.co.jp/>