

まるごとにつぼん限定！魚沼産コシヒカリ新米を使った ご当地おむすびが登場！ 都内初出店の新店舗もオープン！

株式会社まるごとにつぼん(東京都墨田区、取締役社長:小笠原功)が運営する、地方の魅力を体験できる浅草の商業施設「まるごとにつぼん」では、9月16日(金)から秋の全館フェア「まるごとにつぼん秋の収穫祭」を開催します。第一弾となる秋のご当地グルメの販売に加えて、第二弾として9月24日(土)から10月16日(日)までの土曜・日曜で、まるごとにつぼん館内の3店舗・1市町村ブースとコラボレーションして、魚沼産コシヒカリの新米を使ったオリジナルおむすびを1階「いなほ新潟」にて販売します。(※価格は全て税込です。)

■お米専門店「いなほ新潟」でコシヒカリの新米を使った、ご当地おむすび 4 種類が登場！

まるごとにつぼん 1 階、魚沼産のお米を中心に日本各地のこだわりの栽培方法で育てたお米、おむすびを販売している「いなほ新潟」にて、魚沼産コシヒカリの新米を使って、3 店舗・1 市町村で販売している商品とコラボレーションした地方色豊かな 4 種類のおむすびを販売します。9 月 24 日(土)～10 月 16 日(日)までの土曜・日曜に、各おむすび 1 日 30 個限定で販売します。まるごとにつぼんならではの日本各地の食材を使用したこの秋限定のおむすびです。

【福井県越前町】独特な風味が楽しめる「へしこむすび」

越前地方の伝統食品である「へしこ」をつかったおむすびが登場します。「へしこ」とは、魚を糠漬けたもので、越前地方では、古くから保存食とされています。館内1階蔵「おすすめふるさとサテライト」内で販売している福井県鯖江市産の「へしこちりめん」をご飯に混ぜ合わせたおむすびです。へしこの独特な風味と、ちりめんじゃこの香ばしさが香る、ご当地感あふれるおむすびです。



へしこむすび 280 円

【徳島県鳴門市】うず潮で採れたわかめの「うず潮わかめむすび」

徳島県産れんこんの加工商品を中心に販売する「れんまる」では、鳴門海峡の激流にもまれ育った「うず潮わかめ」をふんだんに使ったおむすび 3 種類を販売します。鳴門海峡近海で収穫された、「本場鳴門若布」の葉の部分だけを使用し、職人の手でわかめ独特の旨みを閉じ込めて丁寧に味付けされたわかめの佃煮を具材としたおむすびは、海苔とはまた違う、海の香りが楽しめる一品です。



うず潮わかめむすび 250 円

【山形県米沢市】辛みそが食欲をそそる「甘辛みそむすび」

米沢牛のサラミなど、山形県の食品を取り扱う「Gotuo yamagata」で販売され、山形県尾花沢市でご飯のお供として親しまれている「甘辛みそハイ！おかわり」を具材としたおむすびを販売します。程よく辛みのある味噌がごはんの甘みを引き立て、食欲をそそる一品です。



甘辛みそむすび 250円

【全国津々浦々】和歌山県産紀州梅をつかった「梅むすび」

梅干し専門店「梅日和」で販売している、和歌山県産最高級の紀州南高梅を使った梅おむすびも登場します。梅と塩のみで作った無添加の梅干しは香り高く、新米の甘みを引き出します。



梅ちゃんむすび 250円

新店舗オープン！

■【9月6日(火)オープン】

都内初出店！神戸で人気の紅茶店「神戸紅茶」

創業1925年、紅茶の消費量日本一の街、神戸で紅茶業界をリードしてきた老舗の紅茶会社の直営紅茶専門店「神戸紅茶」が都内初出店しました。日本に数名しかいない紅茶鑑定士が、世界約160カ所もの紅茶産地エリアから厳選した茶葉だけを買付け、独自のブレンドをしています。



■【9月16日(金)オープン】

福井県・越前のグルメをお届けする「越前まるごと食彩」

新鮮な魚介を使ったお寿司や、蕎麦に辛みのある大根をかけた福井県の名物“おろしそば”、カツ丼のルーツといわれるソースかつ丼など、丹精込めたお料理の数々で福井の味をお届けします。

全国有数の米どころであり、日本酒造りに欠かせない白山山系の伏流水や質の良い土壌など環境に恵まれ、伝統の技で育んだ福井の銘酒も取り揃えました。自慢の料理とともに楽しみください。



*おすすめふるさと通信 vol.8 * 大分県豊後大野市

まるごとにつぼん 3 階には、20 市町村が一丸となって各市町村の PR、現地への誘客に挑戦している『おすすめふるさと』というゾーンがあります。四季折々のふるさとの風景を映像でご覧いただき、まだ知られていない選りすぐりの商品を展示・販売しています。出展している市町村の伝統文化や風習を浅草で体感頂けるよう、様々な取り組みを行っています。本資料では、日本の催事に合わせた市町村とのコラボレーションイベントをご紹介します。

9月17日(土)～かぼすフェアを開催

日本でも有数の生産量を誇る大分県豊後大野市のかぼすを販売、メニューの提供を行う「かぼすフェア」を開催します。地方の郷土料理が学べる料理教室「【Cooking studio】おいしいのつくりにかた」では、スペイン料理教室のパエリアにも登場します。そのほか、館内3階「Café M/N」では、かぼすを氷砂糖に付け、シロップにした、ほどよい苦みと甘みのある「かぼネード(540円)」や、4階「畑々」では、ディナータイムに「かぼす蕎麦(1026円)」をご提供します。
(※かぼすがなくなり次第終了)

【かぼすの販売場所】

- ・9月17日(土)～19日(月・祝)：1階まるごと広場「ふるさとマルシェ」
- ・9月23日(金)～：1階まるごとにつぼん蔵サテライト「豊後大野フェア」



かぼネード 540円

■まるごとにつぼんの施設概要

所在地 東京都台東区浅草2丁目6番7号

運営 株式会社まるごとにつぼん

開業日 2015年12月17日(木)

階数 地上4階

アクセス 電車 つくばエクスプレス「浅草」駅から徒歩1分、東武スカイツリーライン「浅草」駅から徒歩7分、東京メトロ銀座線「浅草」駅から徒歩8分、都営浅草線「浅草」駅から徒歩8分

駐車場 64台(有料)

営業時間 1階～2階 食品、物販、カフェ、サービス、その他ショップ 10:00～20:00

3階 サービス、その他 10:00～21:00

4階 レストラン 11:00～23:00※店舗ごとに営業時間が異なります。

休業日 年中無休

ホームページ <http://marugotonippon.com/>



読者・視聴者からのお問い合わせ先 TEL:03-3845-0510