

＜春華堂の和菓子ブランド「^{ごこくや}五穀屋」＞

Jean-Georges Tokyo 米澤シェフ監修

「よつ割り JG 東京 米澤シェフ NY アミューズ」を 10/25 販売

記念限定生産 1,500 箱を 9/5 (火) から店頭予約開始

～2017年8/28(月)よりオンラインショップにて先行予約受付開始～

菓子製造販売を手掛ける有限会社春華堂（本社：静岡県浜松市、代表取締役社長：山崎貴裕）は、ニューヨークで開催された食の祭典、「Chefs&Champagne®」への出展を記念し、Jean-Georges Tokyo 料理長 米澤文雄氏を監修者に迎え、現地でも賞賛されたメニュー、「五穀最中 よつ割り」の五穀を練り込んだ最中皮を使用しアレンジした『よつ割り Jean-Georges Tokyo 米澤シェフ NY アミューズ』を限定数生産し、販売することをお知らせいたします。

■五穀屋オンラインショップ：<http://gokokuya.jp/>



『よつ割り JG 東京 米澤シェフ NY アミューズ』

左「焼きとうもろこしとローズマリー 醤油のフリーズドライ」右「麦味噌ピーナッツと水窪のあわ ミントの香り」

『よつ割り Jean-Georges Tokyo 米澤シェフ NY アミューズ』のフレーバーは、とうもろこしを使用し、香川かめびし醤油の10年熟成フリーズドライで仕上げた『焼きとうもろこしとローズマリー 醤油のフリーズドライ』と、五穀屋のコンセプトである発酵・季節・五穀を取り入れ、クリームチーズやミント、水窪の在来種

あわの食感や風味で日本の味わいを表現した『麦味噌ピーナッツと水窪のあわ ミントの香り』の2種類です。



Jean-Georges Tokyo
料理長 米澤文雄

「Chefs&Champagne®」は、毎年夏にニューヨークの高級ビーチリゾート地「ハンプトン」で開催される食の祭典で、“料理界のアカデミー賞”と言われる最も権威のあるアメリカの食の権威「ジェームズ・ベアード財団」が主催。トップシェフや有名料理研究家、セレブリティが一堂に会し、シャンパンを片手に、ローカルフードや季節の食材を使った特別な逸品を愉しむハイエンドな食のプレミアムイベントです。今年は7月29日に現地で開催され、昨年に続き、日本企業として唯一、五穀屋が出展。約1000人が参加し、大盛況に終わりました。

日本らしい“甘じょっぱい”テイストは、ニューヨークでも人気のトレンド。ニューヨークの一流の舞台上で賞賛された和菓子のユニークな未来をシャンパンやお好みのペアリングでお楽しみください。

【販売する商品について】

- 商品名：『よつ割り Jean-Georges Tokyo 米澤シェフ NY アミューズ』
 - 内容：2種8個入
 - ①「焼きとうもろこしとローズマリー 醤油のフリーズドライ」(4個)
 - ②「麦味噌ピーナッツと水産のあわ ミントの香り」(4個)
 - 小売価格：5,000円(税別)
 - 発売日：2017年10月25日
 - 販売エリア：nicoe 店・松屋銀座店・オンラインショップ
(<http://gokokuya.jp/>)
 - 先行予約について：
 - ・オンラインショップにて2017年8月28日より予約受付開始
 - ・nicoe 店・松屋銀座店にて2017年9月5日より予約受付開始
- ※予約特典：Chefs&Champagne®で好評だったNYうちわを先着300名(オンラインは先着100名)プレゼント 詳しくは五穀屋 Web サイトにて。



『よつ割り JG東京 米澤シェフ NY アミューズ』
パッケージ (イメージ)

■春華堂について URL：<http://group.shunkado.co.jp/>

春華堂は、静岡県浜松市中区にある菓子製造会社です。浜名湖名産うなぎパイを始め、職人の手作りにこだわった和菓子・洋菓子を製造・販売しています。また、工場見学施設「うなぎパイファクトリー」や浜北スイーツコミュニティ「nicoe (ニコエ)」を運営しています。



■Jean-Georges Tokyo について URL：<http://www.jean-georges-tokyo.jp/>

～12年連続三つ星を獲得する NY 料理界の至宝ジャン・ジョルジュ～

「ジャン・ジョルジュ 東京」は、2005年から12年連続して NY ミシュラン三つ星を獲得し、米紙ニューヨーク・タイムズでも最高の四つ星の評価を受けるシェフ「ジャン・ジョルジュ・ヴォンゲリスティン」の最高級レストランとして、東京・六本木ヒルズのけやき坂通りの路面店(2階建て)に2014年3月、開業。以来、3年連続で「ミシュランガイド東京」で



一つ星を獲得しています。2017年は新たなチャレンジとして、日本オリジナル料理の提供を開始。今回の春華堂との取り組みである和菓子とシャンパンのマリアージュや、コースの各料理に合わせて日本酒を提供する“日本酒ペアリング”の提供など、インターナショナルで革新的な料理をより一層楽しめるマリアージュ体験を提供しています。

●本件に関するお問い合わせ●

有限会社 春華堂 経営管理室 広報：飯島・手嶋
TEL：053-586-6767 FAX：053-585-7789
Email：press@shunkado.co.jp

※本件に関するオフィシャル画像はこちらからダウンロードください：<https://goo.gl/UB44aB>