

# THE FOOD INDUSTRY

毎月2回発行

15  
日号

12

2012



## アルコール販売戦略。

特集：酒類飲料の新しい展開

- 1 日本酒の豊かな歴史と奥深い魅力
- 2 フランスワインの新しいプロモーション  
「フランスワインなるもの」の再構築
- 3 日本酒を通じた地域振興  
～観光資源としての國酒：酒蔵・吟醸ツーリズムへのアプローチ

ングを行い、「ミライガー」とともに会見した。東日本大震災後に被災地や子供たちを勇気づけ、元気づけるために誕生したご当地ヒーローのテーマ曲を熱唱した水木さんは、「いつもよりも特に魂込めて歌わせていただいた。被災地の方のためにすべての収益金を寄付したいと思っています」とアピール。東北の子供たちに向けて、「この曲は君たちのために作った曲なので、今度僕が東北に行ったら一

緒に歌おう」と呼びかけた。

「東北合神ミライガー」は、秋田県の「超神ネイガー」などのご当地ヒーローを手がけた海老名保さんが、東日本大震災の被災地の子供たちの未来を願って生み出した、東北6県のご当地ヒーロー。東北各県の祭りや文化が、胸や肩、ひざなどにデザインされており、東北地方をかたどった「一致団結・東北六剣」を武器に、東北の自然を征服しようと企む外来生

物がモチーフになっている悪役軍団に挑む。ショーやさまざまな活動を通じて、「郷土愛」「団結心」「あきらめない心」を伝えていく。



水木一郎さん、ミライガー、作曲した渡辺宙明氏

### SHOP INFORMATION

#### ☆梅田ワイン酒場 バルミチェ(BARUMICHE) 肉と窯焼きピッツァ編

東京発の人気バルがついに関西初進出。ディーアールは、これまで東京で7業態・15店舗の繁盛店を生み出してきた。そして、16店舗目にしてついに大阪への初出店「梅田ワイン酒場 バルミチェ (BARUMICHE) 肉と窯焼きピッツァ編」をオープンさせた。

バルミチェは新鮮なホルモンを使ったビストロホルモンの「マルミチェ」と、がっつり肉メニュー&窯焼きピッツァの「バル道」を融合させ、双方からいいとこどりしたオリジナルメニューの数々を提供する。

フレンチシェフが試行錯誤を繰り返して完成させた「マルチョウ 赤ワイン MISO ソース」や「洋風モツ煮」といった斬新なホルモン料理は、豪快さと繊細さを合わせ持ち、ワインとの相性も抜群。鮮度が命のホルモン類は、大阪の専門業者より仕入れたもの。「イベリコ豚 中落ちカルビ」や「ラムチョップ」等、正肉のがっつり系メインメニューも揃えている。

注文ごとに500度の専用窯で焼き上げる本格ピッツァは、もっちりした生地のナポリタイプ。少人数から

でも注文しやすいように、小(1~2人前) 500円~、大(2~3人前)

880円~の2サイズを用意した。大阪らしい「お好みピザ 豚玉」もある。

大阪府大阪市北区芝田1-6-14 梅田高架下 S-13 TEL 06-6377-7778

#### ☆ TEJITOKYO 中目黒店

モダンな韓国料理を味わえる TEJI TOKYO が、新宿本店、西新宿店、渋谷店に続き4号店となる「TEJI TOKYO 中目黒店」をオープンさせた。

今回は新たに、「スパニッシュコリアン」テイストを取り入れ、手軽に1コインで食べられる「コリアンタバス」や、独占契約の国産ブランド豚を使用した「サムギョブサル」、口当たりスックリなスパリング「国産生マッコリ」など、厳選された豊富なメニューを取り揃えている。

Teji Tokyo の代名詞、サムギョブサルには年間生産頭数20頭の貴重な豚、能登半島で育ったイベリコ豚、能登伊部里児(ノトイベリコ)が新登場。梅山豚と松阪プレミアムポーク、芳寿豚の4種類のブランド豚が味わえる。全てを味わいたいという人にはブランド豚の盛り合わせもある。ワインやハーブを効かせ

た、フレーバーサムギョブサルも楽しめる。

また国産の商品にこだわっており、サムギョブサルをはじめ、国産のマッコリなど他店と比べて、国内産の商品の比率を高めている。

一度試したいのが、サンパブと呼ばれる包みご飯。日本の手巻きずしのように野菜に肉やご飯を包んで食べるものだ。これを食べればお腹いっぱい。サムギョブサルにプラス500円でサンパブセットがつく。

居心地の良いアットホームな空間で、また違った雰囲気 Teji Tokyo を楽しんでほしい。

目黒区上目黒3-1-4 中目黒グリーンプラザ2F TEL 03-6303-1826



サムギョブサルは至極の味わい