

**「発酵アイテム」投入で1つの鍋が「醤油」「味噌」「酒粕豆乳」の3種の味に！
日本橋の“発酵割烹”が、鍋の中で進化する「三味の発酵鍋」を販売
～発酵のプロ「醸せ師」監修。11月3日(金)より提供開始～**

醤油、味噌、酢などの「和発酵調味料」にこだわった割烹「麴と酒 一献三菜」所在地：東京都中央区日本橋室町2-4-3 YUITO 地下1階)は、醤油味のしゃぶしゃぶに「発酵アイテム」を投入することで、1つの鍋の中で味噌味、酒粕豆乳味へと進化する「一献三味 発酵鍋」を、11月3日(金)から提供開始いたします。

■ひとつの鍋で3種類の味！味を重ねる「三味の発酵鍋」

そろそろお鍋の季節です。発酵食品のプロフェッショナルである「醸せ師」柿本恭子氏監修のもと、醤油や味噌など、**全国から集めた和の「発酵調味料」を使用した発酵料理**を提供する当店では、**発酵食品を存分に味わえる鍋**を開発いたしました。

最初に醤油出汁に国産合鴨を加えた「**国産合鴨と水菜のしゃぶしゃぶ**」をお召し上がりいただき、次に最初の「発酵アイテム」である「**干し椎茸の自家製味噌詰め**」を投入し、味噌味へと進化させます。次に3つ目の「**酒粕入り揚げ巾着**」と豆乳加え、酒粕豆乳鍋へと進化させ、最後は3種の発酵鍋が調和した出汁で締めラーメンをお召し上がりいただきます。

発酵食品は、それぞれ菌の種類が異なるため、数種類を重ねることでより多くの菌を取り入れることができます。当店といたしましては、摂取することで、免疫力を高め、より健康になって欲しいと思っております。



干し椎茸の自家製味噌詰め



酒粕入り揚げ巾着



「一献三味発酵鍋」コース詳細

価格：4,580円（税込）※予約制、2名～

- ・本日の逸品
- ・旬の鮮魚お造り
- ・揚げ銀杏と里芋の唐揚げ
- ・三味の発酵鍋
 - 〈一の味〉醤油出汁 国産合鴨と水菜のしゃぶしゃぶ
 - 〈二の味〉味噌を加え 味噌漬けサーモンと木の子
 - 〈三の味〉酒粕と豆乳を加え 醤油漬け岩中豚とお野菜
 - 〈締め〉締めにラーメンを加えます
- ・デザート

ぜひ、貴社媒体でお取り扱いいただきますようお願い申し上げます。
ご不明点などございましたら、お気軽にお問合せ下さいませ。

●取材に関するお問い合わせ先●

「麴と酒 一献三菜」 担当=山口

TEL : 03-6262-6513 Email:tatano@yamatogushi.com

店舗概要

「和発酵調味料」で美味しく健康に!!

東京、日本橋のメインストリート沿い「YUITO」にある発酵料理と地酒の店「一献三菜」は、「発酵料理で健康に」「小さい蔵&若い造り手を応援」をモットーに2017年8月5日(発酵の日)にオープンしました。陶芸家・内田鋼一氏が空間プロデュースした店内で、春夏秋冬の季節食材を使った発酵料理と、利き酒師のオーナーが厳選した地酒がワンコインから楽しめます。醸せ師 柿本恭子氏に監修していただいた手仕事の和発酵調味料を使用しておりますので安心安全で、お出汁は完全無添加です。

発酵料理と地酒のマリアージュはもちろんのこと、生活習慣病予防や食生活が不安な方にもピッタリです。毎日少しでも多くの方々に美味しく発酵食品を取り入れていただけるようなお店を目指しています。



■主な発酵調味料と素材

- ・広島県 豊田郡大崎上島町産 岡本醤油醸造場の「手造り醤油」
- ・福井県 小浜市東市場産 とば酢の「純米醸造酢 壺之酢」
- ・愛知県 海部郡蟹江町城産 甘強味麴の「昔仕込本味麴」
- ・福井県 三方上中郡若狭町海士坂産 保志さんの「米」と「麴」
- ・滋賀県 高島市今津産金ちゃん農園の「みずくぐり」



「麴と酒 一献三菜」店舗詳細

【住所】 東京都中央区日本橋室町2-4-3 YUITO 地下一階

【電話番号】 03-6262-6513

【営業時間】 平日 11:30~14:30、17:00~23:00(L.O.22:30)
土日祝 16:00~23:00 (L.O.22:30)

【定休日】 日曜日

【席数】 32席

【平均予算】 ランチ1,200円~、ディナー4,500円~

【オープン日】 2017年8月5日 (発酵の日)



●取材に関するお問い合わせ先●

「麴と酒 一献三菜」 担当=山口

TEL : 03-6262-6513 Email: tatano@yamatogushi.com