



2017年12月22日

昼は「食菜あえん」、夜は「酒菜あえん」のタイムリバーシブルな店舗スタイル  
「あえん 大崎 ThinkPark 店」 1月20日(土)オープン

- ・昼はオリジナルの「二八玄米」を使用した健康的な定食メニュー
- ・夜は五島列島直送の新鮮な魚料理や、希少な芋焼酎「天使の誘惑」をご提供

モスバーガーを展開する株式会社モスフードサービスの100%出資子会社、株式会社モスダイニング(代表取締役会長:友成勇樹、本社:東京都品川区)は、2018年1月20日(土)、“日本のご馳走”をコンセプトに四季の旬菜料理を提供するレストラン「あえん 大崎 ThinkPark 店」を、モスフードサービス本社が入居する ThinkPark 内に新規オープンします。

ビジネスエリアに出店する「あえん 大崎 ThinkPark 店」は、昼は「食菜あえん」、夜は「酒菜あえん」と、昼夜2つの時間帯によりテーマを切り替える「タイムリバーシブル」な営業形態をとります。忙しいビジネスパーソンをターゲットに、昼はこだわりの玄米を使った健康的な定食メニューをスピーディーにご提供し、夜は接待や仕事終わりの宴会にお使い頂けるよう、旬の食材を使用したお食事と希少な焼酎や日本酒、国産ワインをご提供します。

昼の時間帯では、健康に気を遣うビジネスパーソンのために、白米よりもビタミンやミネラルを豊富に含み、血糖値の上昇度が低い玄米を使用した定食メニューをご提供します。玄米はより親しみやすい味わいや香り、食感にするために、玄米と白米を8:2でブレンドした「二八玄米」を使用し、比率も炊き方も、あえんオリジナルでふっくらと炊き上げています。

一方、夜の時間帯では、長崎県五島列島から直送された鮮魚のお造りや、全国に約3,000軒あるモスの協力農家を通じて仕入れたこだわり野菜に加え、伝統野菜も積極的に使用し、工夫を凝らしたお酒に合う一品料理をご用意します。旬菜と合わせてお楽しみ頂きたいお酒には、小さなワイナリーでこだわりを持って作られ大量生産が難しい希少な国産ワインの他、日本酒も飲み口ごとに「爽酒」「薫酒」「醇酒」「熟酒」の独自カテゴリーに合わせて、多数取り揃えます。さらに、西酒造の希少な芋焼酎「天使の誘惑」をご提供いたします。レストランで「天使の誘惑」をシェリー樽で寝かせてご提供するお店は東京でも少なく、非常に希少な焼酎です。



【あえん 大崎 ThinkPark 店】店舗外観イメージ



からだに健やかな時間

食菜あえん

11:00-15:00

こころに健やかな時間

酒菜あえん

17:00-22:00

## ■あえんについて

あえんは“里山の恵み”をキーワードに、全国約3,000軒の協力農家のネットワークをもつモスバーガーグループの強みを活かして仕入れたこだわり野菜を使い、素朴な味わいや雰囲気、そして季節の移り変わりを、四季の旬菜料理を通してお楽しみ頂けるレストランです。「あえん」は、1999年6月に「自由が丘店」を初出店し、現在では計5店舗（東京都3店舗、埼玉県1店舗、大阪府1店舗）展開しています。今回の「大崎 ThinkPark 店」で6店舗となります。レストランスタイルだけではなく、大阪ではビュッフェスタイルの「AEN TABLE」を1店舗、埼玉では食堂タイプの「玄米食堂あえん」1店舗を展開しています。店舗名の「あえん」は、「亜鉛」に由来します。亜鉛は、肌の新陳代謝や骨の成長、また正常な味覚にとって大切な役割を果たすミネラルです。

## ■西酒造「天使の誘惑」について

「天使の誘惑」は、2014年にインターナショナル ワイン&スピリッツ コンペティション (IWSC2014) の最高金賞&部門最高賞“トロフィー”をW受賞した芋焼酎です。淡い琥珀色をしており、ほのかな甘さや後に残る上品な旨みの特徴で、芋の可能性を熟成という方向で極めていきます。「あえん 大崎 ThinkPark 店」では、シェリー樽で寝かせてご提供します。

### <店舗概要>

■店舗名：あえん 大崎 ThinkPark 店

■開店日時：2018年1月20日(土) 11時

■所在地：〒141-6002 東京都品川区大崎 2-1-1

ThinkPark 2F

■アクセス：JR 大崎駅から徒歩3分

■営業時間：月～金 ランチ / 11:00～15:00 (L.O.14:00)

ディナー / 17:00～23:00 (L.O.22:00)

土・日・祝日 ランチ / 11:00～16:00 (L.O.15:00)

ディナー / 17:00～22:00 (L.O.21:00)

■定休日：不定休 (ThinkPark Plaza に準ずる)

■店舗面積：64.19坪

■座席数：68席+テラス24席

■平均予算：ランチ 1,200円、ディナー 4,500円



店舗内観イメージ

### <主なメニュー>

【ランチメニュー】※おすすめメニュー(一部)

- ・丸ごと煮トマトのカレー(1,000円)
- ・長崎県産カマスの一夜干し御膳(1,300円)
- ・かさごの煮付け御膳(1,100円)
- ・牛みすじローストビーフ丼(1,100円)
- ・ランチコース(3,240円)

※旬野菜5種盛り、お造り、蓮根の帆立貝はさみ揚げ、

牛肉料理(すき焼きまたはシチュー)、ごはんセット、デザート、コーヒー



丸ごと煮トマトのカレー

【ディナーメニュー】※おすすめメニュー(一部)

●旬野菜まず一品 各 486円

- ・旬野菜5種盛り(1,166円)
- ・聖護院かぶ 赤唐辛子甘酢づけ
- ・伊藤農園有機ごぼうの天ぷら
- ・風呂吹き大根 実山椒ソース



旬野菜5種盛り

●あえんの魚介料理

- ・ 五島列島金沢鮮魚直送 鮮魚のお造り(1,166 円)
- ・ 山口県産のどぐろ一夜干し(2,678 円)
- ・ 白身魚と野菜の和風アクアパッツァ(1,274 円)



五島列島金沢鮮魚直送 鮮魚のお造り

●あえんのお肉料理

- ・ 漢方和牛和風みそシチュー(1,706 円)
- ・ 秋田牛グリル(1,706 円)
- ・ ふもと鶏の唐揚げと素揚げ野菜 黒酢和え(1,058 円)
- ・ あえん名物 桜山豚のざる蒸し(950 円)



秋田牛グリル

●酒の肴にこだわりの一品料理

- ・ 枋尾揚げ炙り 生姜醤油(518 円)
- ・ 高知県黒潮町底引き小海老の唐揚げ(734 円)
- ・ エイヒレ 松田マヨネーズ(518 円)



二八玄米焼きおにぎり

●べのお料理

- ・ 二八玄米焼きおにぎり(各 324 円)
- ・ あごだし麦味噌汁(216 円)

【ドリンク】※おすすめメニュー(一部)

- ・ [焼酎] 西酒造 天使の誘惑(グラス/972円)
  - ・ [ビール] エビス 樽生(グラス/626 円)
  - ・ [白ワイン] ルミエールワイナリー 甲州シュールリー(ボトル/4,536 円)
  - ・ [赤ワイン] ココファームワイナリー 農民ロッソ(ボトル/5,292 円)
  - ・ [日本酒] 旭酒造 瀬祭 純米大吟醸 90ml(648 円)
  - ・ [カクテル・日本の果実酒] 国産ご当地レモンサワー(734 円)、梅原酒 白加賀(648 円)
- ※焼酎、ウイスキー、ソフトドリンクもご用意しています。

【ディナーコース】※おすすめコース(一部)

- ・ 楽コース(4,860 円)  
※旬菜 3 種盛り、季節のお椀、お造り、  
桜山豚肉巻フライ 白味噌あんかけ  
白身魚と季節野菜のアクアパッツァ、ごはんセット、デザート
- ・ 和コース(5,940 円)  
※旬菜 5 種盛り、季節のお椀、お造り 2 種、  
蓮根の帆立貝はさみフライ 中濃わさびソース、  
漢方和牛和風みそシチュー、ごはんセット、デザート



和コースイメージ

< 報道関係者からのお問い合わせ先 >

株式会社モスフードサービス 広報 IR グループ TEL. 03-5487-7371 FAX. 03-5487-7389

<http://www.mos.co.jp/company/> E-mail. [pr@mos.co.jp](mailto:pr@mos.co.jp)

< お客様からのお問い合わせ先 >

お客様相談室 TEL.0120-300900

※ 本資料中の価格はすべて税込です。