

福島県立小名浜海星高等学校の実習で水揚げされためばちまぐろも使用！ 都内あえん店舗で夏野菜たっぷりの夏メニューを提供

2024年6月12日(水)～8月20日(火)の期間限定

モスバーガーを展開する株式会社モスフードサービス(代表取締役社長：中村 栄輔、本社：東京都品川区)は、2024年6月12日(水)～8月20日(火)の間、四季の旬菜料理を提供するレストラン「あえん」の都内4店舗にて、関東近郊で収穫される新鮮な夏野菜をふんだんに使用し、夏野菜の瑞々しさが感じられる、あえんの夏メニューをご提供します。



【夏の竹籠ごちそう膳】



【相馬やなぎだことめばちまぐろ
夏野菜のサラダ】

あえんの夏メニューでは、横浜、湘南地域、三浦、秦野、平塚、小田原など近隣産地で収穫された夏野菜をふんだんに使った季節感溢れるメニューをご提供します。鮮やかな色味が特徴の夏野菜は、ミネラルのカリウムを含む食材も多く、夏バテの解消や代謝の促進に効果があるといわれています。また、ビタミン類は身体の調子を整え、紫外線対策にもなります。新鮮な夏野菜の瑞々しさが感じられる、あえんならではのメニューをご提案します。

産地直送の海産物では、福島県相馬市で水揚げされた「やなぎだこ」や宮城県閑上(ゆりあげ)で加工した常磐物の「ひらめ」などを使用します。また今年は、品質の良さと復興応援、社会貢献の観点から、福島県立小名浜海星高等学校の遠洋漁業実習で水揚げされた「めばちまぐろ」も使用します。

「あえん」は“里山の恵み”をキーワードに、新鮮なこだわり野菜や、厳選魚、良質なお肉を使い、素朴な味わいや雰囲気、そして季節の移り変わりを、季節の旬菜料理を通してお楽しみ頂ける和食レストランです。1999年6月に「自由が丘店」を初出店し、現在では東京都内に4店舗を展開しています。また、レストランスタイルだけではなく食堂タイプの「玄米食堂あえん」を埼玉県と東京都に2店舗展開しています(今回のフェアは実施しません)。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。

<概要>

■フェア名称：あえん 夏メニュー

■期 間：2024年6月12日(水)～8月20日(火)

■実施店舗：都内4店舗(あえん自由が丘店、あえん伊勢丹会館店、あえん目白店、あえん大崎ThinkPark店)

■内 容：横浜、湘南地域、三浦、秦野、平塚、小田原など近隣で収穫された夏野菜をふんだんに使用したメニューをご提供
※店舗によりメニューは一部異なります。

<あえん夏メニュー 主なメニュー>

◇あえんの夏野菜 五種盛り合わせ (880円)



とうもろこしの天ぷら 梅そうめんとおくらモロヘイヤ ゴーヤの黒酢漬け 夏野菜揚げ出し 水茄子のクリームチーズ和え

あえんでまず最初に食べていただきたい野菜料理です。野菜の彩り、滋養溢れる野菜の旨み、調理法で変わる野菜の表情の変化、和食ならではの優しい味わい、旬の素材の贅沢。味付けのバランスも創業来の厳選調味料を用い、あえんならではの野菜料理をご提供します。

◇相馬やなぎだことめばちまぐろ 夏野菜のサラダ (1,380円)



柔らかな食感と旨みの特徴の相馬のやなぎだこと小名浜の高校生が遠洋漁業実習で漁獲しためばちまぐろを夏野菜たっぷりのサラダでお召し上がりいただきます。酸味のバランスが調和したドレッシングで食が進みます。

◇閑上ひらめフライ らっきょうタルタルと葉生姜味噌 (1,280円)



常磐物のひらめを宮城県閑上(ゆりあげ)で加工。繊細なひらめのフライにらっきょうのタルタルを合わせます。旬の葉生姜の爽快感と共に、お酒のあてにもおすすめです。

◇あえん夏の天ぷら (980円)



旬の素材を使用した三種の天ぷら盛り合わせ。やなぎだこは大葉で包んで天ぷらにしました。たこの天ぷらは大葉の状態を見極めて短時間で揚げています。ふわとろのとろろ海苔巻き天ぷら、甘さが引き立ったとうもろこしの天ぷらを添えて、夏らしい一品に仕上げました。

◇桜山豚 夏トマトと柑橘のソテー (1,380円)



柔らかな食感と旨みの特徴の桜山豚肩ロースを甘口醤油ベースのソースでソテーしました。甘味と酸味が調和した夏らしいさっぱりとした一品です。

◇ディナーコース

夏の竹籠ごちそう膳 ディナー (3,300円)



相馬やなぎだこと夏野菜のサラダ
季節のごちそう 竹籠盛り
小名浜海星高校実習船めばちまぐろと野菜マリネ
梅そうめんとおくらモロヘイヤ
ゴーヤの黒酢漬け
夏野菜揚げ出し
閑上ひらめフライ
お造り
甘とうと桜山豚のグリル
二八玄米わっぱめし

星涼し あえん結膳 ディナー (5,500円)



季節のすり流し
季節のサラダ
旬の野菜とあえんのご馳走 一旬九会
季節のお造り
野菜が主役の一品
鶏のから揚げ 黒酢ソース
など 季節のおすすめ九品をご用意いたします。
本日のメイン料理 (一品お選びください)
桜山豚のグリル
季節のお魚料理
名物 ご馳走メンチカツ
お食事
甘味

<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・SDGs グループ

TEL : 03-5487-7371 (受付時間: 8:45~17:45) / E-mail : 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 (受付時間: 午前 10:00~午後 5:00)

<ご参考> ●モスフードサービス企業サイト <https://www.mos.co.jp/company/>

●モスグループの環境・社会活動「モスの森」 <https://www.mos.jp/mori/> ●モス公式通販サイト「Life with MOS」 <https://ec.mos.jp/>

※本資料中の価格はすべて税込です。