

都内あえん店舗で高知県の食材を使用した秋メニューを提供

2024年8月21日(水)～11月19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8月21日(水)～11月19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、高知県の豊かな自然に育まれた食材を活用した、あえんの秋メニューをご提供します。

※自由が丘店のみ、店舗改装の都合により8月22日(木)からの販売となります。



【秋の竹籠ごちそう膳】



【四万十ぶしゅかんソーダ(右)
四万十ぶしゅかん酎ハイ(左)】

「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。

今年度は、産地応援の取組みとして日本各地の食材を季節ごとに活用しており、東京にしながら、各地の食文化をお楽しみいただく機会をお届けしています。春には東北地方、夏には神奈川県の高知野菜と福島県の産地から直送した水産物を、あえんならではのメニューとしてご提供しました。

秋メニューでは、「高知まるごと食材フェア」として高知県産の秋野菜や、うつぼやかつおといった水産物を使用しました。土佐地鶏と国内在来種との交配種である『土佐ジロー』の卵を使用したポテトサラダや卵かけごはん、高知名物の薫焼きかつおと高知県にしかないと言われる香酸柑橘「ぶしゅかん」を使用したかつおのタタキなどをご用意しています。豊かな自然と食文化を持つ高知の魅力を、あえんの食を通じて発信していきます。

また、宴会文化が根付く高知において、お酒との親和性が高い食材も多いことから、今回はフェアドリンクとして高知の地酒や「ぶしゅかん」の果汁を使用した酎ハイなどもご提供します。

<概要>

■フェア名称：「高知まるごと食材フェア」

■期 間：2024年8月21日(水)～11月19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)
※自由が丘店のみ、店舗改装の都合により8月22日(木)からの販売となります。

■内 容：高知県産の秋野菜や水産物を使用した期間限定メニューを販売
※店舗によりメニューは一部異なります。

<主なメニュー>

◇あえんのまず一品 五種盛り合わせ (880円)



焼き芋天 土佐ベルガモット塩 春菊のおひたし きのこと野菜のピクルスマコモダケのきんぴら ちくきゅう 海藻と黄味酢

あえんでまず最初に食べて頂きたい野菜料理として、五種盛り合わせをおすすめいたします。野菜の彩り、滋養溢れる野菜の旨味、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いたします。

◇いちえん農場こだわりたまごのポテサラ (580円)



いちえん農場のこだわり卵は、自然循環型農業の放し飼い環境で健康に育った「土佐ジロー」や「もみじ」を使用しています。あえんおすすめの秋を感じるポテトサラダです。

◇焼き芋天 土佐ベルガモット塩 (680円)



日曜市名物のいも天。あえんでは焼き芋にして、さつまいもの美味しさを引き出します。

◇うつぼのあおさ揚げと秋野菜の天ぷら (1,080円)



骨取りがむずかしいうつぼは職人の技術により、高知の食卓に並びます。淡白な身と皮目にはコラーゲンが含まれ、上品な味わい。あおさを衣に使い香りよく仕上げました。

◇蕁焼きかつおのタタキ ぶしゅかんタレかけ (1,280 円)



高知名物の蕁焼きかつおは、香味野菜たっぷりのサラダ仕立て。「ぶしゅかん」と醤油で作るタレでお召し上がりください。

◇高知宿毛産活けぶりのフライ (1,180 円)



鮮度の良い活けぶりをふわふわサクサクに仕上げたぶりカツ。香味野菜とおろしポン酢でさっぱりとお召し上がりいただけます

◇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

◇フェアドリンク

左：四万十ぶしゅかん酎ハイ (680 円)、右：四万十ぶしゅかんソーダ (580 円)



全国では出回らない、他の柑橘にはない爽やかな酸味と程よい苦み、上品な香りが特徴の「ぶしゅかん」を皮ごと搾汁することで、色味の良い黄色に仕上げました。

<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: 10:00~17:00)

<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。