



2024 年 11 月 19 日
ref. 24-1119-078
〒141-6004
東京都品川区大崎 2-1-1
ThinkPark Tower 4 階

「発酵のまち」秋田県横手市の食材を使用した冬メニューを提供 都内あえん店舗で 2024 年 11 月 20 日(水)～2025 年 3 月 11 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 11 月 20 日(水)～2025 年 3 月 11 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、秋田県横手市の食材を活用した、あえんの冬メニューをご提供します。



【ポスターイメージ】



【横手「発酵のまち」まず一品
五種盛り合わせ】

「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 of 夏野菜と福島県の産地から直送した水産物を、秋には高知県産の食材を、あえんならではのメニューとしてご提供しました。

冬メニューでは、秋田県横手市産の食材を活用します。横手市は、秋田県の内陸南部に広がる横手盆地の中央に位置する、日本国内で有数の豪雪地域であり、厳しい冬を越えるために食材の保存技術や発酵の食文化が発展してきた地域でもあります。今回はそんな横手市で作られた食材の盛り合わせや塩こうじを使った豚のグリル、生ハムを使ったサラダなどをご用意しました。また、フェアドリンクとして横手市産のぶどうのジュースや、日本酒の飲み比べもお楽しみいただけます。

<概要>

■フェア名称：「発酵のまち」秋田・横手メニューフェア

■期 間：2024 年 11 月 20 日(水)～2025 年 3 月 11 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：秋田県横手市の食材を活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>

◇横手「発酵のまち」まず一品 五種盛り合わせ (980 円)



いぶりがっこのポテトサラダ
湯豆腐と冬の菜 味噌たまり
ドライりんごとあっぷるとん生ハム
トマトの肉巻き 塩こうじグリル
山内いもの揚げ出し サクサクしょうゆアーモンド

秋田県横手市の食材を集めた、『発酵のまち』横手の魅力が感じられる五種の小皿の盛り合わせです。

◇シバチクあっぷるとん生ハムと冬の彩りサラダ (1,380 円)



横手市で作られる、J クラフト生ハム認証の『あっぷるとん生ハム』をサラダに使用しました。秋田県で廃棄されてしまうりんごを食べて育った豚の『あっぷるとん』を使用し、奥羽山脈の地下水、天然塩、鳥海山の吹き降ろしの風と 18 か月の熟成のみで作られる、こだわりの長期熟成生ハムです。トッピングには、横手市で作られたりんごチップを乗せました。

◇十文字町 十豚の塩こうじグリル 冬野菜添え (2 人前 1,980 円)



秋田県横手市十文字町生まれのブランド豚『十豚(じゅっとん)』を、塩こうじに漬け込みグリルしました。塩こうじは、横手市の平鹿で古くから愛されている麴屋が作る、原材料の米や米糲まで秋田県産を使用したものです。季節の野菜と麦味噌ソースでお召し上がりください。

◇秋田牛のグリル 彩り野菜添え (2 人前 2,980 円)



秋田の誇るブランド和牛『秋田牛』をシンプルにグリルしました。季節の野菜とベルガモット塩、サクサクしょうゆアーモンドのソースを添えて。

◇斎藤製麺/稲庭うどん醍醐味 軍鶏スープつけ麺（1人前 1,280円、2人前 2,360円）



昔ながらの伝統手法と『完全手造り』を守り、特有のコシや喉越しの違いを感じる横手名産の稲庭うどん。軍鶏の旨みが溶け込んだ温かいスープと共にお楽しみください。

◇フェアドリンク

◆ぶどうジュース



横手産のぶどうをジュースに仕立てました。濃厚なぶどうの味わいが口に広がるドリンクです。

◆日本酒飲み比べ



秋田県産の日本酒、「雪の茅舎」「ゆきの美人」、そして横手市で作られる「天の戸・夏田冬蔵」の飲み比べです。秋田の雪解け水や伏流水、そして秋田産米などを使用した、秋田の地酒をお楽しみください。

＜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。