

TAMEALS FOOD TRAVEL



高知県 しまんと 四万十町フェア 2022.2.1~2.28

CONCEPT

TAMEALS から 始まる全国食材の旅

日本には私たちの知らない素晴らしい食材がまだまだ多く眠っています。遠出が難しい、こんな時だからこそ、その土地の食材を通してその土地や食文化を知り、まるで旅をしているような気持ちを味わってほしい。このフェアでは、そんな日本の素晴らしい食材たちを店舗ごとのコンセプトに合った料理に仕立ててご提供します。

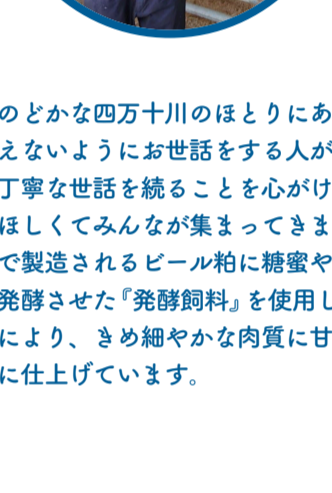
しまんと 四万十町



日本最後の清流と呼ばれる四万十川、そして自然豊かな山々と美しい太平洋に面し、漁村・山・川・海全てが揃ったまち、四万十町。農業、漁業、畜産業の全てが盛んなこの地域で育まれた、魅力あふれる食材たちを使用し、スペシャルなメニューを期間限定でご提供いたします。



四万十町の生産者さん



四万十ポーク
『デュロックファーム』
川上 幸司さん

デュロックファームは、高知県内で唯一「生産・加工・販売」を自社で行っている四万十ポークの生産者です。その肉質は、赤身の中に綺麗なサシが入る霜降りのお肉です。さらに通常よりも約30日長く飼育することでお肉自体にしっかりと味をのせるとともに、高知を代表するお菓子である「手けんび」を飼料に加え、脂身に特有の甘みが加わったお肉に仕上げられています。高知訪問時にお会いした一見やんちゃそうな川上さんの「自分よりも、頑張ってくれているスタッフや地域のおいしい食材を多くの方にとってほしい」という優しい人柄を感じられる言葉が印象に残っています。



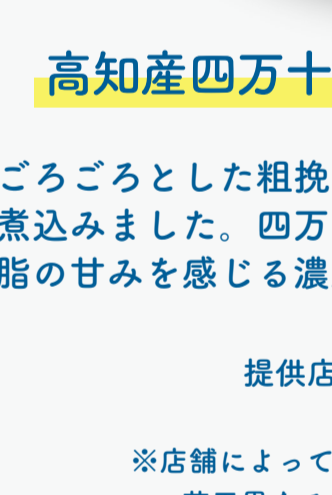
有機野菜『桐島畑』
桐島 正一さん

最後の清流といわれる四万十川の中流域で、完全無農薬・無化学肥料の野菜を年間70種類以上生産している桐島畑(屋号)では、地域に根付く昔ながらの農業を大切に、「野菜らしい野菜づくり」を続けています。今では有名店のシェフからも注文があるほど人気の農家さんです。また、野菜の生産のみならず、併設された加工場では四万十町が生産量日本一を誇る生姜を原料にしたジンジャーシロップなども製造していて、全国のお客様にお届けしています。



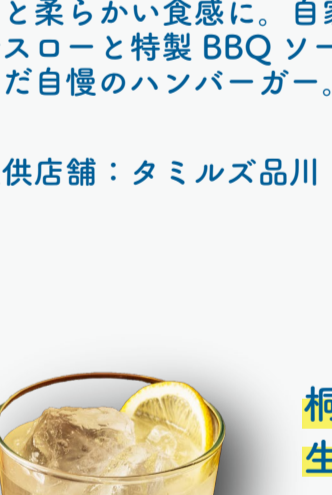
四万十麦酒牛『鈴木牧場』
秋山 一豊さん

のどかな四万十川のほとりにある鈴木牧場の牛舎では、牛にストレスを与えないようにお世話をする人が一頭一頭に直接触れながら、人の手による丁寧な世話をすることを心がけています。そのため、人が近寄ると構ってほしくてみんなが集まってきます。飼料にもこだわりがあり、ビール工場で製造されるビール飼料に糖蜜やビール酵母、厳選した穀物を配合し、乳酸発酵させた「発酵飼料」を使用しています。また、30ヶ月に及ぶ「長期飼育」により、きめ細やかな肉質に甘みとコク深い味わいが特徴の美味しいお肉に仕上げられています。



コロンブスの茶卵
『ぶらうん』
佐々木 将司さん

「コロンブスが立たない卵を立たせたように、卵が苦手な方にも食べてもらえる美味しい卵を作りたい」というような思いから、ヨーロッパまで出向き研究を重ねて出来上がった茶卵は、割った瞬間にその鮮度がわかるほど透明感のある白身と弾力のある黄身が特徴です。卵の品質は、親鶏の食べる飼料によって大きく変わりますが、茶卵はトウモロコシなどに高知産の緑茶をブレンドし、すべてを植物性のものにするので、親鶏自身を健康に育て、しっかりと卵づくりにつながっています。



塩糰『井上糰店』
6代目 井上 征子さん
7代目 井上 雅恵さん

電(かまど)と薪を使った昔ながらの製法で、余計なものには加えず素材の力を活かした糰やお味噌づくりをされている180年以上続く老舗の糰屋さんです。「効率化よりも昔ながらの伝統を選びました」と笑顔で話す7代目の雅恵さん(写真左)は家業を継ぐことになった際、糰作りを手軽にできる圧力釜の導入を考えた時期もあったそうですが、その折に発生した東日本大震災によって、電気やガスなど便利で効率的な手法よりも電と薪の製法を後世に守り伝えていくべきと実感したそうです。これからは日本の古(いにしえ)の文化を守り、発酵食品の魅力を発信していきたいと語られていました。

MENU



高知産四万十ポークのボロネーゼ

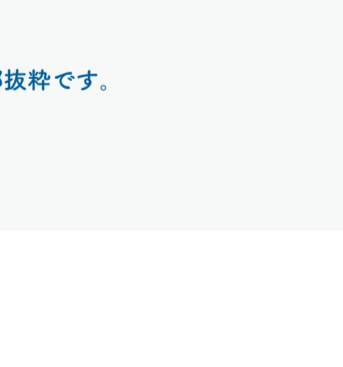
ごろごろとした粗挽き肉を香味野菜とトマトで煮込みました。四万十ポークならではの旨味と脂の甘みを感じる濃厚ミートソース。

提供店舗：全店舗

※店舗によって盛り付けや使用食材が若干異なる場合がございます。

高知産四万十ポークの プルドポークバーガー

旨み強いウデ肉を長時間じっくりと蒸し焼きにすることでほろほろと柔らかい食感に。自家製コールスローと特製BBQソースを挟んだ自慢のハンバーガー。



提供店舗：タミルズ品川

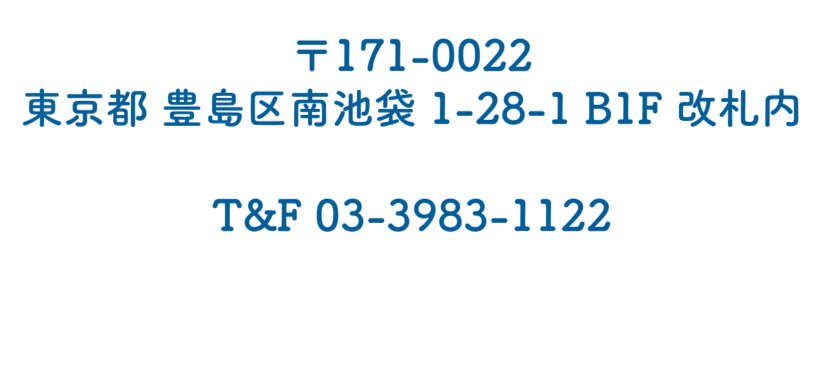


桐島畑の有機生姜 生ジンジャーエール

生姜生産量日本一の四万十町より届いた有機生姜を自家製ジンジャーエールで。爽やかな香りが特徴の少し大人なドリンクです。

提供店舗：タミルズ品川・池袋・大手町

他にも、各店舗ごとに特別メニューをご用意！



- ・燻製茶卵と四万十ポークのベーコンポテトサラダ
- ・高知産四万十ポークのソーセージ・ベーコン3種盛り
- ・薫焼き龍馬タタキと桐島畑の有機野菜サラダゆず果汁ドレッシング
- ・高知産四万十ポークのベーコンと桐島畑の花のキッシュ
- ・高知産四万十ポークの肩ロースコンフィ etc...

※これらのメニューは一部抜粋です。

SHOP INFORMATION

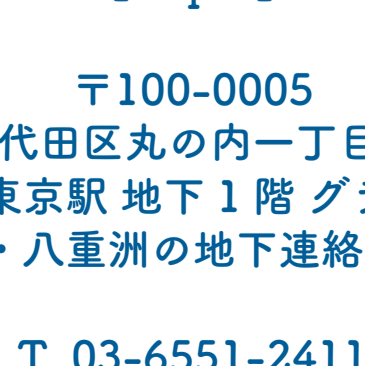
【今回の参加店舗】

TAMEALS

【品川タミルズ】

〒108-0074
品川駅構内 エキュート品川

T&F 03-5421-8011



【池袋タミルズ】

〒171-0022
東京都豊島区南池袋1-28-1 B1F 改札内

T&F 03-3983-1122

【大手町タミルズ】

〒100-0004
東京都千代田区大手町一丁目5番5号
大手町タワー B2F 区画 No.31

T&F 03-6269-9388

【Depot】

〒100-0005
東京都千代田区丸の内一丁目9番1号
JR 東日本 東京駅 地下1階 グランスタ東京
(丸の内・八重洲の地下連絡通路沿い)

T. 03-6551-2411

