

2019年5月21日

赤坂割烹ならではの上品な料理で、“幻の蟹”を

—赤坂割烹「器ながや（きながや）」、5月下旬より気仙沼より“幻の蟹”を提供開始—

赤坂割烹「器ながや（きながや）」（港区赤坂、店主 北田昌利）では、5月下旬より“幻の蟹”〈Deep Sea Red Crab〉（まるずわいがに）の提供をスタートする。

昼と夜、“幻の蟹”の割烹料理メニューは初となる。

また、400年の歴史があるキッコーマンの醤油も初めて使用する。

通常は冬が季節の蟹を、東京の一等地 赤坂で毎日楽しめる店として、気仙沼発〈かに物語〉と初のコラボレーション(企画担当：小里博栄)。

〈かに物語〉は、東日本大震災後、「毎日が特別の日」をコンセプトとしてスタートした気仙沼のブランドである。

料理長が〈かに物語〉のコンセプトに賛同し、また、赤坂をはじめ港区のオフィスなどで働く方にもオールシーズン美味しい蟹を味わってほしいとの思いから、幻の蟹を贅沢に使ったメニューを提供するはこびとなった。

昼夜共に、これまでのメニューも継続しながら、“幻の蟹”メニューを提供していく。

また今後は、この“幻の蟹”を使った和食を、日本にとどまらず、世界に向けて発信していく。

○ランチ

料理長おすすめ-贅沢な幻の蟹づくし カニカニランチ 1500円（税込）20食限定

鯛酒蒸しランチ 1200円（税込）5食限定

○ディナー

料理長おすすめ-幻の蟹 カニスキ鍋コース 8000円（税・サービス別。要予約）

○その他のメニュー

紀州ウメクエ（漁獲量が極めて少ない超高級魚）

和歌山産イノブタ(紀州すさみ町で飼育。豚の中でももっとも肉質の良いとされるデュロック種で、イノシシの旨味と豚肉の柔らかさを兼ね備えている)

和歌山産うめ鶏（クエン酸やアミノ酸などの成分を多く含む紀州梅酢加工品を加えた飼料で育てられた鶏。2008年地鶏銘柄食味コンテストで最優秀賞を受賞）

干物各種（紀州比井崎漁協より直送）

足赤海老 など

コースは要予約

○赤坂日本料理店「器ながや(きながや)」について

国内外の財界人が長年通う赤坂の割烹。今年で開店から 20 年を迎える。

テレビ番組「はなまるマーケット」、NHK「今日の料理」の書籍など、多数のメディアでも紹介された名店。

店内は、料理の器をはじめとして、床・壁・照明に至るまで、陶芸家 矢野孝徳氏の作品を使用しており、気軽に料理が楽しめるカウンター席、テーブル席のほか、少人数の会食や大切なお客様のおもてなしに最適な個室もある（3 部屋）。

店主 北田昌利は、和食一筋 40 年の料理人。

元シンガポール日本大使館公邸料理人。

和歌山出身であることから、ウメクエ、イノブタ、足赤海老、干物、うめ鶏など、和歌山の食材と旬の食材を取り入れ、由緒正しい上品な和の味を提供している。

店主が選び抜いた 18 種類の日本酒、7 種類の焼酎のほか、自家製の梅酒、花梨酒、鱈酒も。

おすすめは北田氏のお任せ料理。

今回提供する”幻の蟹”のほか、季節ごとの料理を楽しめる。

〒 107-0052

東京都港区赤坂 9-1-7 赤坂レジデンシャルホテル 1F

Phone : 03-3408-8877

E-mail : info@kinagaya.com

<https://www.kinagaya.com/>

○幻の蟹〈Deep Sea Red Crab〉について

まるずわいがに。味のよい大型の蟹だが、大西洋の深海 400~1000m に生息し、漁獲量がきわめて少ないため、市場にはほとんど出回らないことから、たいへん希少で”幻の蟹”と呼ばれている。

○かに物語について

「特別な日、特別なメニューに、彩り添えるお手伝い、特別をもっと身近に」との思いから、東日本大震災のあと、被災した気仙沼から”幻の蟹”を届けている。

<http://kanimonogatari.jp/>

○本リリースについての問い合わせ

企画担当：小里博栄 Phone : 090-3963-1674

以上