

三國清三が新たに発信する、野菜が主役のナチュラルフレンチ
ミクニ マルノウチ
「MIKUNI marunouchi」9 月 3 日、丸の内にオープン
江戸東京野菜を使った、心と体に優しい料理と
フラワーアーティスト細沼光則による、個性的なフラワーアレンジがコラボレーション

M&H 株式会社

M&H 株式会社(代表取締役社長:三國清三、本社:東京都新宿区)は、江戸東京野菜(※1)を使ったナチュラルフレンチレストラン「MIKUNI marunouchi」を 2009 年 9 月 3 日(木)、東京・丸の内パークビルディング「Marunouchi BRICK SQUARE」にオープン致します。

「MIKUNI marunouchi」は、東京・四ツ谷「オテル・ドゥ・ミクニ」オーナーシェフ三國清三(※2)が新しいコンセプトで企画した、野菜を主役にしたナチュラルフレンチレストランです。また店内は、フラワーアーティスト細沼光則(※3)による個性的なフラワーアレンジを設え、花と緑に囲まれたやすらぎの空間を演出します。自然の恵みと四季を感じられる空間で、心と身体に優しい時間をお楽しみいただけます。

■ 伝統野菜の“江戸東京野菜”をナチュラルフレンチに

当店は、地産地消(※4)の概念に基づき、江戸東京野菜を中心に、素材本来の味や特性を活かした料理を提供いたします。江戸東京野菜は、江戸時代に現在の東京近郊で改良され定着した野菜の品種を総称したものです。現在でも栽培されている代表的なものとして練馬大根、小松菜などがあります。しっかりした味と、大ぶりの形が特徴です。

また、江戸東京野菜のうまみを最大限に引き出した調理法として、水や出汁をほとんど加えず、素材

がもつ水分を生かした蒸し煮料理「野菜のエチューベ」を提供いたします。また、丸の内の多忙なビジネスパーソンや、健康を意識する多くの方々へ手軽に味わっていただけるよう、ワンプレートのランチメニューもご用意致しました。

■ 専属アーティストによるフラワーアレンジメントに彩られた店内

店内は、心と身体に優しい時間をテーマに、雑誌のカバーアレンジな



どで活躍するフラワーアーティスト・細沼光則による、芸術的なスタイルの花や緑に彩られた空間です。季節に合わせたフラワーアレンジメントをお楽しみいただきながら、やすらぎの時間を提供いたします。



■ 大人の食育を発信

写真はイメージです。



「MIKUNI marunouchi」のオーナーシェフ・三國清三は、大人の食育プロジェクト「丸の内シェフズクラブ」(※5)に参画しており、当店を通じて、食育(※6)に対する理解促進のためのイベントや、情報発信をしております。また、食育を通じて、“安心・安全”や“環境”について意識し、ライフスタイルを考えていきっかけを作ります。



掲載時のお客様お問合せ先
「MIKUNI marunouchi」
TEL: 03-5220-3921
URL: <http://www.mikuni-marunouchi.jp/>
※ホームページは 2009 年 8 月下旬公開予定です。

本件に関するお問合せ先
株式会社 花弘 営業企画室 前田
TEL: 03-3466-8183
e-mail: pr@hanahiro.co.jp

※1 江戸東京野菜…主に江戸時代から現在の東京周辺で伝統的に生産されていた在来品種の野菜で、東京伝統野菜と呼ばれることもある。現在の千葉、神奈川、埼玉などの江戸近郊で生産された野菜は種類が豊富で、味も良く、大きさも立派なものが多かった。代表的な江戸野菜として、^は干葱、滝野川牛蒡、金町小蕪、東京独活、大蔵大根、練馬大根、亀戸大根、小松菜などがある。露地栽培のため、旬がはっきりしており、季節限定の野菜でもある。

※2 三國 清三(みくにきよみ)…1954 年北海道生まれ。札幌グランドホテル、帝国ホテルで修業後、駐スイス日本大使館料理長を務めた後、スイス、フランスの三ツ星レストランで修行を重ね、1985 年東京・四ツ谷に「オテル・ドゥ・ミクニ」開店。ル・エ・シャトー世界 5 大陸トップシェフ 6 人の 1 人に選ばれる。2007 年厚生労働省より、「現代の名工(卓越した技能者)」を受章。

※3 細沼 光則(ほそぬまみつり)…東京生まれ。(株)花弘 取締役。ロンドン、パリでの修業後、アニヴェルセル表参道、ザ・リッツカールトン東京の店長を務める。現在、世界文化社「家庭画報」表紙の専属フラワーアーティストとして活躍。2004 年、パリの人気店「クロード・カンコー」とコラボレーションしたプリザーブドフラワー専門店「クロード・カンコー」をプロデュース。プリザーブドフラワーを日本に紹介した第一人者。

※4 地産地消…生産者との距離が近いゆえに新鮮なうちに旬の素材をいただけること、優良な生産者を支え、輸送にかかるエネルギーを削減できることなど、消費者、経済、環境へ貢献に繋がる考え方。

※5 大人の食育プロジェクト「丸の内シェフズクラブ」…“食”は生産者、シェフ、そして消費者の意識によって支えられており、健康で楽しい生き方の基礎であるという考えのもと「都市における食」に関する問題に取り組んでいくもの。

※6 食育…「食」に関する知識と「食」を選択する力を様々な経験を通して習得し、健全な食生活を実践できる人間を育てること。食育基本法(2005 年成立)においては、生きるための基本的な知識であり、知識の教育、道德教育、体育教育の基礎となるべきもの、と位置づけられている。

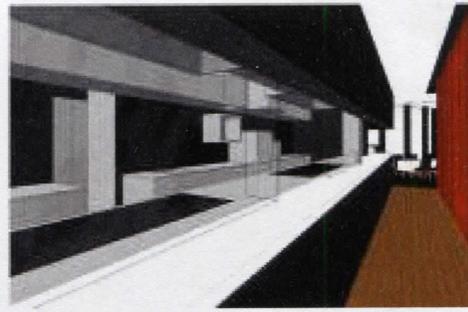
<「MIKUNI marunouchi」概要>

- 名 称: ミクニ マルノウチ
「MIKUNI marunouchi」
- 住 所: 東京都千代田区丸の内 2-6-1
丸の内パークビルディング Marunouchi BRICK SQUARE 2階
- 電話番号: 03-5220-3921
- 営業時間: ランチ 11:30~14:30(LO)
ディナー 17:30~21:30(LO)
バー 21:00~23:30(CLOSE)
- 定休日: 無休
- 座席数: 52席(バーカウンター4席含む)
- アクセス: JRほか東京駅より徒歩4分
東京メトロ千代田線二重橋前駅より徒歩2分
- 総面積: 62.2坪(205㎡)
- URL: <http://www.mikuni-marunouchi.jp/> ※2009年8月下旬公開予定

<店内イメージ>



オープンキッチン



<M&H株式会社 概要>

- 会社名: M&H株式会社
- 代表者: 三國清三
- 所在地: 東京都新宿区若葉 1-18
- 設立日: 平成20年9月17日
- 資本金: 2,000万円
- 業務内容: フランス料理店の経営