

Oisixの感動野菜を使って、21店がオリジナルメニューを開発！ 「食べて納得。秋の感動野菜」フェアを開催

株式会社ヴィーナスフォート(東京都江東区、代表取締役 CEO・若林信二、以下「ヴィーナスフォート」)は、2004年10月1日(金)～11月14日(日)、オイシックス株式会社(東京都品川区、代表取締役社長・高島宏平、以下「オイシックス」)の、感動野菜5種類を使用し、ヴィーナスフォート内の飲食店21店がオリジナルメニューを提供する「食べて納得。秋の感動野菜」フェアを開催します。

今回は感動野菜に、焼き芋屋さんも惚れ込む「さつまいも」(千葉県香取郡・加瀬嘉男さん他)、土で育った香りの強い「ルッコラ」(千葉県香取郡・篠塚 正男さん他)、肉厚の「原木椎茸」(茨城県猿島郡・高橋恭嗣さん他)、粘り気抜群の「やまいも」(埼玉県大里郡・常見満福さん他)、もっちり糸を引く「岩国れんこん」(山口県岩国市・米森チエ子さん他)の5種類を使用。オンラインサイト「Oisix(おいしっくす)」で毎年、お客様から大きな反響を頂く人気の食材です。

また、10月9日(土)～11日(月)の3日間、ヴィーナスフォート内、噴水広場横のスペースにて、「利き芋」を実施。数種類の芋を試食し、芋の銘柄を当てるイベントです。全問正解者には後日、抽選で「利き芋師認定書」を発行、オイシックスの季節の食材詰めあわせをプレゼント。さらに、毎日先着100名様に焼き芋屋さんも惚れ込む「さつまいも」(千葉県香取郡・加瀬嘉男さん他)をプレゼントします。

1. 開催の目的について

ヴィーナスフォート

- 感動野菜を使ったオリジナルメニューで飲食スペースの魅力を一層高めます

オイシックス

- オンラインサイト「Oisix(おいしっくす)」(<http://www.oisix.com>)で販売する野菜を、インターネットを利用する機会の少ないお客様にも味わって頂きます

2. 開催概要

名称	「食べて納得。秋の感動野菜」フェア
開催期間	2004年10月1日(金)～11月14日(日)
開催場所	ヴィーナスフォート 2F、3F 飲食スペース
参加店舗	ヴィーナスフォート内の飲食店 21 店舗

株式会社ヴィーナスフォートについて

ヴィーナスフォートは臨海副都心・お台場に1999年に誕生した10年限定の「エンターテインメント型ショッピングモール」です。17～18世紀の中世ヨーロッパの街並みと刻々と変化する空による「非日常空間」の中に約170店舗のファッションを中心とする店舗が立ち並んでいます。今年で5周年を迎え、エンターテインメント施設である「カジノ ヴィーナス」や新・食空間「名人の一皿」といった新コンテンツを加え、さらにパワーアップ致しました。

オイシックス株式会社について

オイシックス株式会社は、「子供に安心して食べさせられる食材」をコンセプトに、有機・特別栽培野菜、無添加加工食品など多様な食材と豊かで楽しい食生活に役立つ情報をオンラインサイト「Oisix(おいしっくす)」(<http://www.oisix.com/>)およびオフライン(牛乳宅配店など)経由で提供する事業を2000年6月より行なっております。

お問い合わせ先

株式会社ヴィーナスフォート
プロモーション本部
〒135-0064 東京都江東区青梅1丁目 パレットタウン
石川・松橋・奥田・石井
TEL:03-3599-1738 FAX:03-3599-1730

オイシックス株式会社(<http://www.oisix.com/>)
広報:三嶋 国明(Mishima Kuniaki)
〒141-0022 東京都品川区東五反田1-13-12 五反田富士ビル 10F
TEL:03-5447-2688 FAX:03-5447-2689 携帯:090-9653-6505 e-mail:mishima@oisix.co.jp

添付資料

「食べて納得。秋の感動野菜」に使用される野菜

商品名	栽培形態	産地	生産者	一般販売価格	調理法
さつまいも	Oisix基準 (薬減化無)	千葉県	加瀬嘉男さん他	398円(税込418円)	焼き芋さんも惚れこむお芋です!!しっとりほくほく、甘味があつてとってもおいしいです。60~70度の温度で30分以上焼き上げるとこのお芋のおいしさが引き出されます。
やまいも	Oisix基準 (薬減化減)	埼玉県	常見 満福さん他	498円(税込523円)	非常に粘り気が強く、特に火を通すと非常にホクホクするのが特徴。 シャキシャキして甘みがあるのが特徴です。
ルッコラ	Oisix基準(有)	千葉県	篠塚 正男さん他	258円(税込271円)	土耕栽培なので、香りが高く、通常の市販ルッコラよりも大ぶりで味がしっかりしているため、火を通して味のよさを楽しめます。
原木椎茸	Oisix基準 (原木薬無)	茨城	高橋恭嗣さん他	278円(税込292円)	農薬を全く使わず、伝統的な原木栽培で育てたいいただけです。一流ホテルやレストランのシェフの方にもご試食いただきましたが、たいへん高い評価をいただいた自慢の逸品です
岩国れんこん	Oisix基準 (薬減化減)	山口県	米森チエ子さん他	358円(税込み376円) 予定価格	山口県岩国市の隠れ名産品はレンコンです。普通のれんこんと違い、もちっとした食感が特徴的な「支那白花種」のれんこんです。清流・錦川の豊富な水と瀬戸内海の温暖な気候、そして、なにより岩国市東部の少し塩分を含んだ砂質の土壌が、この独特の味を食感を生み出しました。

「食べて納得。秋の感動野菜」参加店舗とメニュー

使用野菜	店舗名	商品名	販売価格	商品説明
さつまいも	イルフォルノ	有機さつまいものココロ コルゴンゾーラのクリームソース	1680円	さつまいもの甘さとコルゴンゾーラの塩加減が絶妙。チーズ好きにはたまらない一品です。リソースをたっぷりつけてお召し上がりください。
	Cobara-Hetta	さつまいもとフォアグラの温かい前菜	1300円	大学芋風の(キアラシ)したさつまいもとフォアグラのソテーの取り合わせ。さつまいもの芳ばしさや甘さがフォアグラの濃厚なうまみを深めます。
	Cheese Cake Factory	さつまいもとクリームチーズのシナモンハニートースト	630円	バゲットのシナモントーストの上にクリームチーズとりんごのソース、そして甘く煮たさつまいもを乗せました。
	アンジェリク ヴィーナスフォート	さつまいもと黒豚の柔らか煮込み&ルッコラのサラダ	1575円	旬の有機野菜、さつまいも&ルッコラを使った限定料理をお楽しみください。
	JUICE JACK CAFE	スイートトトバナナとミルクのスムージー	690円	甘くてHappyな秋の味覚。粒粒の食感とさつまいもの自然な甘味を生かした期間限定スムージーです。
	Blue Club Cafe	サツマイのタルト	630円	サツマイの自然な甘みがサクサクのタルトを優しく包み込みます。仕上げに芳ばしいアーモンドをふりかけて。
やまいも	the GARDEN cross cafe	やまいものガレット ミルフィーユ仕立て	787円	かりかりのやまいものガレットと秋の香りキノコの素敵なハーモニー
	青龍門	海老のすり身と山芋のリソース	1344円	海老のすり身をやまいものおろしと混ぜ、甘海老に絡ませ揚げた絶品です。
	Café Ozen MARIAGE	山芋とそぼろあんかけのシャキシャキサラダ	997円	山芋に自家製のそぼろあんをかけた歯ごたえシャキシャキのサラダ。素材の風味をそのまま味わってください。
	仕立屋	やまいもと素揚げそばの加加サラダ	850円	ボン酢醤油ベースのドレッシングでさっぱりと酒のつまみにも最高です。
ルッコラ	パールアルボルト	ルッコラとはちみつの健康ドリンク	450円	健康と秋の美肌を保つルッコラとはちみつをたくさん採っていただけるようドリンクにしました。
	ラ・メゾン・ド・ミエール・ナミキ	きの子と木の実のリゾット、ルッコラサラダ添え	1260円	栗のハチツツとブルーチーズのソース、しいたけ、しめじ、エリンギ、くるみ、松の実、アーモンドソースがたっぷり。
	ピストロ喜楽亭	丸ごとトマトとルッコラのチーズかかれー	1260円	丸ごとのトマトとトッピングNo1のチーズが入った見た目も鮮やかで贅沢なかれーです。トマトはくずしてお召し上がりください。
原木しいたけ	Fish Dance	がっばりしいたけのスープ	840円	飲んででも、食べても良い、のしいたけづくしのクリームスープ!まるやかな味わいとしいたけの香りを楽しんでください。
	炭火焼肉トラジ	秋の野菜焼き	1000円	原木しいたけなどの秋の野菜が入った10種類の野菜を日替わりでお楽しみください。
	豊前うどん 武蔵	秋野菜の天ぷら御膳	1200円	秋野菜の天ぷらとうどんのお得なセットメニュー。うどんは温・冷から選べます。
	the island cafe	しいたけソテーサンド	525円	素材を生かし、ソテーしたしいたけをサクサクのパンにサンドしました。
岩国れんこん	MANO MAGIO	れんこん・ルッコラ・トマトのサクサバツツァ	1480円	野菜たっぷり素材の良さを生かしたピッツァです。生地にはれんこんが敷き詰めてあり、サクサクソコとルッコラ、トマトがとても良くあいます。
	パドリーノ	燻製地鶏と岩国れんこんのスバゲッティ	未定	自家燻製の地鶏にごろっとしたれんこんと、薄切のれんこんの違った食感をお楽しみください。
	MANGROVE	トムカムー タイ豚豚の煮込み	1300円	たっぷりのおいしいOisixの野菜とコラーゲンたっぷりの豚足で身体の中からキレイになれる1品です。
[番外編] トマト	Soup Stock Tokyo	トマトの無水スープ	610円	水を一滴も使わず2日間かけて作ったスープです。トマト本来の味をお楽しみください。

