

～愛媛と表参道・渋谷・丸の内エリアの直営店がつながる1ヶ月～ 『えひめカフェ』プロジェクトに参加します！

3月1日（日）から1ヶ月間、愛媛県主催である愛媛県産食材の認知向上を図る『えひめカフェ』プロジェクトに参加します。

4年目を迎えるこのプロジェクト。今年はエリアを拡大し、表参道・渋谷・丸の内エリアの直営店が愛媛甘とろ豚・媛っこ地鶏の素材を生かしたお料理や伊予柑を使ったドリンクを提供します。

使用食材

【甘とろ豚】

36℃の口溶け 純白の脂身が美味しい

生産量日本一を誇る愛媛県産裸麦を食べさせ、なめらかな口溶けの良質な脂身と最高級のジューシーな肉質が生まれました。愛媛甘とろ豚は、一般豚に比べてオレイン酸が豊富に含まれるなど、ヘルシーなおいしさが自慢です。

【媛っこ地鶏】

愛媛の温暖な気候と、自然豊かな環境に囲まれて、育った媛っこ地鶏。弾力のある歯ごたえとコクがあり、上品な甘さが口に広がります。

DEN AQUAROOM AOYAMA

『愛媛県産甘とろ豚の一皿 ～肩ロース肉のグリルとバラ肉のコンフィ香草焼き～』



【他メニュー】

- 愛媛県産媛っこ地鶏の一皿～伊予柑を感じるガランティースとハム～
※ラグジュアリーコース(プリフィックス)の一部

【店舗情報】

港区南青山5-13-3 FIK南青山ビルB1
TEL:03-5778-2090

ビストロ ヴァンブリュレ表参道

『熟成・甘とろ豚の炭火焼き ロース・バラの2種盛り100g』

専用熟成庫で2週間寝かせたロースとバラ肉を塩と胡椒でシンプルに炭火で焼き上げました。甘とろ豚の特徴を最大限に味わえる一皿。



【他メニュー】

- 甘とろ豚コンフィとポーチ・ド・エッグのサラダ
- 熟成・甘とろ豚ロースのロースト ～アスパラと胡桃のクリームソース100g
- 甘とろ豚とフォアグラ・菜の花のココット飯 ～わさび醤油風味～
- 伊予柑のフルーツブランデー Sprezzatura

【店舗情報】

港区南青山5-8-5 Gビル南青山02 B1
TEL:03-6419-1899

でんのしおり

『愛媛県産甘とろ豚の竜田揚げ 山葵とろろ仕立て』

上質で軟らかい肩ロース肉を竜田揚げにし、相性のよい山葵とろろで仕上げたハイボールに合う一品。



【他メニュー】

- 愛媛県産甘とろ豚の藻塩焼き 自家製おろしポン酢添え

【店舗情報】

港区南青山5-1-25 メゾンド・ラミアB1
TEL:03-5774-0895

表参道 ワイン食堂Den

『甘とろ豚肩ロースのトンテキ 〜ブラックペッパーソース〜』

甘とろ豚の甘みをより引き出せる、自家製のブラックペッパーソースでご堪能ください。



【他メニュー】

- 伊予柑マーマレードのチーズ豆腐
- 媛っこ地鶏ともやしのブラックナムル
- 媛っこ地鶏とブロッコリーのガーリックオイル焼き
- 甘とろ豚バラ肉のフレンチ角煮
- 伊予柑HOTパイ 〜バニラアイス添え〜
- 伊予柑スブリッツァー

【店舗情報】

港区北青山3-5-23 吉川表参道ビル1F
TEL:03-3796-8350

MALT BAR DEN 表参道

『甘とろ豚バラ肉の洋風角煮』

フレンチの技法で柔らかく煮込み、赤ワインとカシスでソースに仕上げました。



【他メニュー】

- 伊予柑マーマレードのチーズ豆腐
- 媛っこ地鶏とブロッコリーのガーリックオイル焼き
- 甘とろ豚肩ロースのトンテキ〜黒胡椒のソース〜
- 伊予柑HOTパイ 〜バニラアイス添え〜
- 伊予柑のスイートハイボール
- 伊予柑のワインクーラー
- 伊予柑のマルガリータ
- 伊予柑ミモザ

【店舗情報】

港区北青山3-5-23 吉川表参道ビルB1
TEL:03-3796-8360

東京和食DEN Rokuen-Tei

『愛媛県産甘とろ豚の古代塩炙り』

炙ることで甘とろ豚の上質な脂身の甘味を引き出しました。山葵と酢橘でお召し上がり下さい。



【店舗情報】

渋谷区宇田川町15-1 PARCO1 8F
TEL:03-6415-5489

ANTHEMBLE by My Humble House

『愛媛県産甘とろ豚ばらチャーシューのせチャーハン（ランチ）』

甘とろ豚を煮込んだ特製醤油を使って炒めたチャーハン。

甘い脂がジャスミンライスをコーティングしとても香ばしい一品。



【他メニュー】

- 愛媛県産甘とろ豚の炙り〜半熟玉子のせ〜

【店舗情報】

千代田区丸の内2-6-1丸の内ブリックスクエア3F
TEL:03-5220-1923