

旅するマーケット 2019年 冬の章の展開

旅するスタンド

<テーマ> 美しい水とたくましい土から生まれた食文化

日本各地で採れる新鮮な食材や特産品を通して、各地の魅力を伝える「旅するスタンド」。「2019年冬の章」では、地域ブランディングのスペシャリストであるバルニバービが厳選した、兵庫県宍粟市の豊かな大自然の中で育まれた食材を多彩なアレンジで提供する「しろうしゃぶしゃぶの店 田から」を展開いたします。

宍粟市には、肥沃な大地や森林が広がり、一級河川でもある揖保川や名水百選にも選ばれている千種川をはじめ、清らかな水が至る所で湧き出ています。その恵まれた自然の中で育まれた牛肉やジビエ、野菜、発酵食品や発祥の地ともいわれる日本酒など、さまざまな新鮮で美味しい食が揃っています。

「しろうしゃぶしゃぶの店 田から」では、宍粟市の宝である食材を贅沢に使い、「田」から歴史を刻んできた宍粟市の食文化を「旅するマーケット」として紐解きながらご紹介していきます。スタンド内は、2010年より宍粟市に窯を構える田尻学氏が作陶した作品や、独特の質感と温もりが感じられる「宍粟杉」を用いた食器や酒器でメニューを提供いたします。

<店舗名：しろうしゃぶしゃぶの店 田から>

営業時間：11:30 - 15:00、17:30 - 22:00 L.O.

(11:30 - 19:00 L.O./土日祝)

定休日：日曜日（月曜日が祝日の場合/日曜日営業、月曜日休業）

住所：東京都港区西新橋2-16-6 先

電話：080-7968-8490



田から
宍粟牛・しゃぶしゃぶ [たから]

「た、から」 食文化は全て「田」から

「だから」 全ての味や食材にはこだわりと理由があるから

「たから」 宍粟市の宝（たから）

<展開メニュー> *価格は全て税抜表記

ランチメニュー

宍粟牛サーロインステーキ&ハンバーグランチセット 1,556円

セットメニュー内容

- ・宍粟牛サーロインステーキ
- ・宍粟牛ハンバーグ
- ・酒粕汁
- ・宍粟市田中農園のトマト
- ・宍粟産米ぬかのぬか漬
- ・宍粟市繁盛地区の白米と古代米のブレンドご飯
- ・フライドポテト



但馬牛の血統を受け継いだ純正の黒毛和牛で、宍粟市の大自然の中ですくすくと育ち、美味しさ・香り・色・艶の絶妙なバランスと口溶けが良く高品質の霜降りを持つ「宍粟牛」。宍粟市内にある柴原精肉店より取り寄せた、自社契約牧場で改良肥育された宍粟牛のサーロインステーキとハンバーグの2種類を楽しめるランチメニューを用意いたしました。宍粟市山崎町でトマトときゅうりを専門に真摯に栽培と向き合っている田中農園のトマトを添えて提供いたします。

ディナーメニュー

しろうしゃぶしゃぶ 2,700円 (1名様) *2名様より承ります。

宍粟市内で丹念に育てられた、野菜、宍粟牛を味わうことのできる「しろうしゃぶしゃぶ」。スープは、日本酒発祥の地とも言われる宍粟市の米麴をベースにしています。ランチメニューとしても展開する柴原精肉店より取り寄せた宍粟牛、採れたての新鮮な野菜や田中農園のトマトなど宍粟市の食の宝を楽しめるしゃぶしゃぶです。

お鍋の最後には、宍粟市にも流れる揖保川に沿って生産される手延素麺「揖保乃糸」もしくは雑炊を、宍粟市の特産食材の旨味が詰まった出汁とともに楽しみください。



でいあーずさんの鹿肉のたたき風 700円

捕獲・製造・販売まで手掛ける宍粟市の「でいあーず」の絶品の鹿肉。豊かな自然の中で育ち、丁寧に加工した鹿肉は、クセも少なく、高タンパク・低脂肪で鉄分豊富なジビエとして人気です。雄大な自然の中で育った新鮮で旨味の詰まった鹿肉をご堪能ください。



日本酒メニュー

現存する風土記の中で、日本酒についての最古の記述があることで知られる「播磨国風土記」。その中で宍粟市一宮町にある庭田神社で初めて造られた日本酒の起源とも言われる「庭酒」を、神様に献上したという記述があることから、宍粟市は日本酒発祥の地とされています。その造酒の舞台となった庭田神社から取得した酵母と麹菌を用い、宍粟市の日本酒造りは今も受け継がれています。

今回、「しそうしゃぶしゃぶの店 田から」では、市内にある「老松酒造」と「山陽盃酒造」の2つの酒蔵から届く日本酒を取り扱いたします。関東では出回ることの少ない日本酒発祥の地ならではの名酒を、ぜひこの機会にお楽しみください。

<老松酒造>

明和5年（1768年）の創業より、250年の歴史を誇る老松酒造。山に囲まれた盆地で、酒造りに適した豊かに実る酒米と丸みのあるおいしい伏流水を使い、丹波杜氏が寒造りの低温長期発酵で仕込む、昔ながらの手造りの美酒を醸し続けています。東京では、「しそうしゃぶしゃぶの店 田から」のみでお召し上がりいただけます。

寿恵広（普通酒）	90ml 330円 一合 620円
寿恵広（辛口本醸造）	90ml 370円 一合 710円
寿恵広（純米吟醸酒）	90ml 480円 一合 930円
沙月（純米生原酒）	90ml 440円 一合 840円
古酒 善次郎	90ml 810円 一合 1,450円
梅酒	650円
ゆず酒	650円



<山陽盃酒造>

天保8年（1837年）の創業より、高瀬舟が米や材木を運んでいたと言われる揖保川のほとり、旧城下町である宍粟市山崎町で170年以上続く酒蔵「山陽盃酒造」。「播州地域の良質の米・水・環境を使い地酒本来の持つ良さを大切に醸したお酒をどうぞ」という意味を込めて命名された「播州一献」^{ほんしゅういつけん}は、江戸時代から続く仕込み蔵で今尚大切に造られています。

播州一献 龍神一献	90ml 370円 一合 720円
播州一献 本醸造	90ml 430円 一合 820円
播州一献 純米 長水	90ml 500円 一合 960円
播州一献 純米吟醸 千年の藤	90ml 600円 一合 1,160円
播州一献 純米吟醸 楓のしずく	90ml 600円 一合 1,160円
播州一献 大吟醸	90ml 790円 一合 1,540円



参考資料

兵庫県宍粟市とは

兵庫県中西部の宍粟郡の山崎町、一宮町、波賀町、千種町が2005年4月に合併して誕生した宍粟市。神戸まで約100キロメートル、大阪まで約140キロメートルというアクセスの良い場所にありながら、兵庫県土の7.8%を占め、県内第2位の面積を誇ります。市内は森林面積が約9割を有する山林地帯が広がり、1000m級の高さを連ねる「宍粟50名山」を指定するなど「しそ森林王国」を謳った深森は、心と身体を癒す効果が科学的に認められた森林セラピー基地として認定されています。また、県下を代表する清流である一級河川の揖保川や日本の名水百選の千種川をはじめ、福知渓谷、赤西渓谷、音水渓谷などの景勝地、日本の滝百選の原不動滝、兵庫県の指定文化財に指定されているかおり風景百選の千年藤など、豊かで自然や風景が四季折々の風情を織りなしています。



高野峠の夜明けの雲海



元鍋ヶ森神社 蛍の灯



赤西渓谷 森林セラピー



画像：(公財)しそ森林王国観光協会

『旅するマーケット』とは

『旅するマーケット』は、日本各地の旬の食材を使ったグルメや特産品の販売、地域に根付くさまざまな体験ができるワークショップを通じ、日本全国の魅力を堪能できる新しいスタイルのマーケットです。建築家の長坂 常^{*1}が設計した東京都道で初めて道路上に設置された食事施設^{*2}「旅するスタンド」をはじめとして展開する「食べる場」、地域特産の食材を使った料理教室や地域に根付くものづくりを実際に体験ができる「創る場」、そして地域の新鮮な食材や加工品を購入することのできる「市場」の3つの体験する場を設け、日本各地の魅力を多様な視点からキュレーションすることで、新たな価値を提案していきます。東京オリンピック・パラリンピックに向けて、訪日外国人の増加も見据え、官・民・地域が一体となり、日本全国の優れた魅力を発信。『旅するマーケット』は、2020年に向けてさまざまなテーマのもと、日本全国の「ヒト」「モノ」「コト」を結び、全国各地の地方創生にも貢献していきます。

*1：詳細は、P6をご参照ください。

*2：本施設は、都市再生特別措置法に基づく特例道路占用区域内において、地元のエリアマネジメント団体（一般社団法人新虎通りエリアマネジメント）が、道路法第32条による占用許可を受けて設置しています。2020年東京オリンピック・パラリンピックを活用した地域活性化推進首長連合は、本施設を「旅するスタンド」として運営します。



「旅するマーケット」は、日本文化の魅力を発信するとともに2020年以降を見据えたレガシー創出のための文化プログラム「beyond2020プログラム」に認証されています。



OMOTENASHI
Japan service quality

「旅するマーケット」事務局は、サービスの品質を見える化するための規格認証制度「おもてなし規格認証」の「紅認証」を取得しています。



月末金曜は、少し早めに仕事を終えて、ちょっと豊かな週末を過ごしてみませんか？「旅するマーケット」事務局は、プレミアムフライデーを応援しています。

2020年東京オリンピック・パラリンピックを活用した地域活性化推進首長連合

2020年東京オリンピック・パラリンピックの開催、スポーツの祭典に留まるものではなく、これを契機に各地域が特色を活かしたさまざまな取組みを行うことで、地域の活性化と魅力の発信につながると捉え、広域的な連携を図ることを目的に2015年6月に設立。意欲ある573市町村（2018年12月10日時点）が参加。世界に向けて日本と地域の魅力及び総合力を発信し、地域の活性化をより確実なものとしていく。

たにがわ 谷川 じゅんじ

2002年、空間クリエイティブカンパニー・JTQを設立。“空間をメディアにしたメッセージの伝達”をテーマに、さまざまなイベント、エキシビション、インスタレーション、商空間開発を手掛ける。独自の空間開発メソッド「スペースコンポーズ」を提唱、環境と状況の組み合わせによるエクスペリエンスデザインは多方面から注目を集めている。主な仕事に、パリループル宮装飾美術館 Kansei展、平城遷都1300年祭記念薬師寺ひかり絵巻、MEDIA AMBITION TOKYO、東京ミッドタウン日比谷 LEXUS meets... “HIBIYA” 等。現在、JTQ Inc. CEO、CCCクリエイティブ（株）CEO、一般社団法人Media Ambition Tokyo代表理事などを務める。



よこかわ まさき 横川 正紀

2000年に株式会社ジョージズファニチュア（現・株式会社ウェルカム）を設立。CIBONEやGEORGE'Sなど複数のライフスタイルブランドを展開。同時に併設するカフェをきっかけに食との関わりを深め、2003年にニューヨーク発DEAN & DELUCAの日本での展開をスタート。2007年以降は六本木の国立新美術館のミュージアムショップ「スーベニアフロムトーキョー」をはじめ、公共施設やコンセプトストアのディレクション業務、内装設計、コンサルタント業務なども積極的に行う。その後も、2012年に食とくらしをテーマにした「TODAY'S SPECIAL」をオープンするなど、衣食住の垣根を越えた新たな試みを重ねて「味わいあるくらし」を提案している。2016年に株式会社ウェルカムと株式会社ディーンアンドデラーカジャパンは、「株式会社ウェルカム」として合併した。



ながさか じょう 長坂 常

スキーマ建築計画代表。1998年東京藝術大学卒業直後にスタジオを立ち上げシェアオフィス「HAPPA」を経て、現在は青山に単独でオフィスを構える。仕事の範囲は家具から建築まで幅広く及び、どのサイズにおいても1/1を意識した設計を行う。国内外でジャンルも問わず活動の場を広げる。日常にあるもの、既存の環境の中から新しい視点や価値観を見出し、デザインを通じてそれを人々と共有したいと考えている。

