

夏に京都の高級料亭でも人気のある肉厚の鰻を東京で！
一番脂がのって美味しい旬の鰻を味わう『徳島県小松島産 鰻フェア』を開催

ホテル・レストラン運営およびコンサルティングをおこなう株式会社フォーブス（代表取締役：松崎充宏）が運営する都内の飲食店「夢酒グループ」6店舗では、一番脂がのって美味しい旬の鰻を味わう「徳島県小松島産 鰻フェア」を8月1日（水）～10月31日（水）の3ヵ月間、開催いたします。期間中は、6人の料理人が考案した鰻メニューをご提供するほか、各店にポスターの掲示やパンフレットを設置し、夏に京都の高級料亭でも人気のある「徳島県小松島産 鰻」の魅力を発信いたします。



■「徳島県小松島産 鰻」の魅力と特徴

- （その1）ふっくら肉厚で、脂の上品な甘みと皮の濃厚な旨味がある
- （その2）高たんぱく低カロリー、栄養成分が豊富でバランスが良い
- （その3）水揚げされた活き鰻を素早く骨切りし、鮮度が良いまま急速冷凍してあるため臭みがない



■非常に栄養価の高い鰻

鰻には、ビタミンA、ビタミンB2、カルシウム、コンドロイチン硫酸、DHA、EPAなど豊富な栄養がたっぷり含まれています。ビタミンAは目や皮膚の粘膜を保護することで、眼精疲労の改善、皮膚の保護に効果があります。切り身100gで成人に必要な量を摂取できるほど含有量が非常に多いです。

（小松島漁業協同組合ウェブサイトより引用）

鰻（生）100g 当たりの成分（日本食品成分表より）					
廃棄率 (%)	0	リン	280	ビタミンB1	0.04
エネルギー (kcal)	144	鉄	02	ビタミンB2	0.18
タンパク質 (g)	22.3	亜鉛	0.6	ナイアシン	3.8
脂質	5.3	銅	0.03	ビタミンB6	0.23
ナトリウム (mg)	66	マンガン	0.07	ビタミンB12 (ug)	1.9
カリウム	450	ビタミンA (ug)	59	飽和脂肪酸(g)	1.36
カルシウム	79	ビタミンD	5	不飽和脂肪酸	2.73
マグネシウム	29	ビタミンE (mg)	1.1	コレステロール(mg)	75

<徳島県小松島産 鱧フェア 概要>

“日本の美味しい心を伝えたい”をコンセプトに、生産者の顔が見える国産食材をご提供する夢酒グループ各店では、期間中、徳島県小松島産の鱧を使ったお料理をお酒や気候に合わせ、和食からイタリアンまで様々な調理法をご用意し、お客様に美味しい鱧をご提供いたします。

【期 間】 平成30年8月1日（水）～10月31日（水）

【実施内容】 ・徳島県小松島産 鱧を使用したお料理のご提供
・鱧のポスター掲示やパンフレットの設置

【主なメニュー】



小松島産 鱧の棒寿司
(酒蔵レストラン宝／有楽町)



小松島産 鱧と淡路産玉ねぎの鱧すき
(酒蔵レストランたから／霞が関)



小松島産 鱧天せいろ蕎麦 梅肉醤油添え
(吟醸料理・そば ふくろう／池袋)



小松島産 鱧の白照り焼き
(夢酒みずき／銀座)



小松島産 叩き鱧のさんが焼き
(夢酒知花／八重洲)



小松島産 炙り鱧と唐墨のパスタ
(Bistro W／四谷)

【夢酒グループ 店舗概要】

「日本の美味しい心を伝えたい」をコンセプトに、生産者の顔が見える国産食材を使用したお料理や、日本酒や焼酎など、酒のプロが厳選した和酒をお楽しみいただけます。

美味しい料理に生産者の想いを消費者につなぐためのストーリーを加えて、新しい発見や感動を体験できる『上質を知る大人だけの空間』で、“酒を飲み 夢を語る”それが夢酒グループです。

公式サイト <http://www.musshu.jp/>

※ご予約は公式サイトでのオンライン予約が便利です



銀座 夢酒みずき

住所：東京都中央区銀座6-7-6 ラペビルB1

TEL：03-5537-1888



東京・八重洲 夢酒 知花

住所：東京都中央区八重洲1-7-10 今井ビルB1

TEL：03-3245-1666



池袋 吟醸料理・そば ふくろう

住所：東京都豊島区東池袋3-10-7

ホテルウィングインターナショナル池袋1F

TEL：03-5396-3434



有楽町 酒蔵レストラン宝

住所：東京都千代田区丸の内3-5-1 東京国際フォーラムB1

TEL：03-5223-9888



霞が関 酒蔵レストランたから

住所：東京都千代田区霞が関3-2-6

東京倶楽部ビルディング霞ダイニング1F

TEL：03-3501-1811



四谷 Bistro W

住所：東京都新宿区四谷3-14-1

ホテルウィングインターナショナルプレミアム東京四谷1F

TEL：03-5360-1078

【この件に関する問合せ先】

(株)フォーブス 企画部広報宣伝課 青木美幸

TEL 03-3255-8888 / MAIL aoki@hotelwing.co.jp