

発酵と熟成がテーマの日本料理レストラン「GINZA 鼓 KUKI」
季節のビーガンコースの提供を開始

ひかり味噌株式会社(長野県諏訪郡下諏訪町、代表取締役社長 林 善博)の子会社であるひかり発酵滋養株式会社(東京都文京区大塚、代表取締役 星野 晃)が運営する日本料理レストラン「GINZA 鼓 KUKI」(ぎんざくき)にて、5月から季節のビーガンコースの提供を開始いたしました。



初夏の野菜と乾物の葛仕立て 木の芽と生姜の香り



手作り胡麻豆腐の揚げ出し 沢煮椀仕立て

■発酵と熟成をテーマとした日本料理レストラン

「GINZA 鼓 KUKI」は、昨年10月にオープンした発酵と熟成をテーマとした日本料理レストランです。80年余り、日本の伝統食品である味噌づくりに邁進してきたひかり味噌が、発酵と熟成を新たな形で皆さまにお届けしたいと思い、世界に向けて文化とトレンドを発信しつづける銀座に開業いたしました。

月替わりの季節のコースでは、三年長期熟成味噌と甘酒で漬け込んだ近江牛、西京味噌とクリームチーズを組み合わせた冷製茶碗蒸し、塩こうじにくぐらせた甘鯛の煎りだしなど、発酵と熟成の技をもって旬の素材のうま味を引き出した逸品を提供しております。このたび、季節のコースに加えて、ビーガンコースの提供を開始いたします。



■食のバリアフリーによって伝える、発酵と熟成の魅力

和食のユネスコ無形文化遺産登録以降、海外における日本食レストランの数は増加^{※1}。味噌の輸出量は過去最高を記録するなど^{※2} 海外において和食ブームが加速しています。また、訪日外国人は増加の一途をたどり2018年は史上初めて3000万人を超えました^{※3}。そのような中、和食に関心を持ちながらも、食の嗜好や習慣によって体験することができない訪日外国人の方にも、発酵と熟成の魅力をお届けしたいと考え、ビーガンコースをラインナップいたします。日本料理はもちろん、発酵と熟成を体験いただき、新たな和食の魅力を発見いただければと考えています。

※1 出典 農林水産省「海外日本食レストラン数の調査結果の公表について」 ※2 出典 財務省貿易統計

※3 出典 日本政府観光局(JNTO)

■GINZA 鼓 KUKI のビーガンコース

肉や魚はもちろん、鰹出汁、卵、乳製品を一切使用しないコースメニューです。旬の素材を使用するため、コースの内容はその日の仕入れ状況によって変わります。

<一例> コース価格：12,000円（サービス料10%、消費税8%別途）※1週間前までに要予約

猪口替り	緑のスムージー（緑野菜とオレンジ、白味噌）
先付	初夏の野菜と乾物の葛仕立て 木の芽と生姜の香り
向付	自家製こんにゃくを露味噌で
椀盛	手作り胡麻豆腐の揚げ出し 沢煮椀仕立て
口直し	塩こうじ豆腐 花穂
焼き物	蓬麩田楽 粟麩の七味醤油かけ 焼きそら豆 藻塩かけ
強肴	春キャベツの巻織包み焼き ハーブの風味 味噌ドレッシングかけ
御飯、味噌汁、香の物	KUKI オリジナルご飯 百年ぬか床の香の物 湯葉の赤だし
水物	豆甘露を梅酒シロップと黒蜜で



春キャベツの巻織包み焼き



塩こうじ豆腐 花穂

■GINZA 鼓 KUKI について

発酵と熟成をテーマとした日本料理レストラン。味噌の由来とされる「鼓」を店名に掲げ、和食に革新を融合させた日本料理を通して、発酵と熟成の魅力を発信いたします。発酵と熟成は、いまや世界が認めた和食の原点です。味噌をはじめとした日本古来の調味料はもちろん、料理の土台となるだしのうま味の原料鰹節や昆布にまで、その技は脈々と受け継がれてきました。その原点を長年銀座で日本料理の研鑽を重ねた若き料理人 佐藤翔太がいま一度見つめ直します。さらに、自らアンチエイジングレストランを営み京都の老舗料亭にも関わる堀知佐子の創意とあいまって、四季折々、津々浦々の食材を醸し、次代の食の楽しみとして提案いたします。

住 所： 東京都中央区銀座 5-9-16 GINZA-A5 4F

電 話： 03-3572-5433（要予約）

営業時間： 18:00～23:30（L.O コース 21:30、ドリンク 23:00）

定 休日： 日・祝日（夏季、年末休みあり）

席 数： 26席（カウンター10席、テーブル8席、個室8席）

H P: <http://ginzakuki.com/> <http://ginzakuki.com/en/>

S N S: Facebook、Instagram



<本件に関するお問い合わせ先>

ひかり味噌 広報室 阿部 TEL: 03-5940-8848 (代)