伊那市

農林部　プレスリリース　令和2年8月21日　発信

日比谷松本楼 × 伊那市ミドリナ委員会 × 伊那市
ねぎ味噌・カレー味噌メンチカツ完成！

老舗レストラン日比谷松本楼（東京都千代田区日比谷公園 1-2）と、伊那市ミドリナ委員会、伊那市によるコラボ商品「ねぎ味噌メンチカツ」「カレー味噌メンチカツ」が開発されました。様々なご縁により伊那市とのコラボ企画検討がスタートしていますが、第1弾は伊那市がすすめる特産農産物等販売促進として、伊那市の食材、味噌を使ったオリジナルコラボ新商品が開発されました。

1　商品名　「ねぎ味噌メンチカツ」　「カレー味噌メンチカツ」

2　内　容　伊那の味噌（ハナマルキ株式会社【伊那市西箕輪 2701】）を使い、日比谷松本楼のシェフがつくったメンチカツ。伊那の味噌と洋食の定番メンチカツのコラボ。和風味の「ねぎ味噌」と、松本楼名物のビーフカレーをアレンジした「カレー味噌」の２種類。

3　購入先　日比谷松本楼オンラインショップ（https://hibiyamatsumotoro.shop/）

4　経　過

伊那市西箕輪出身の小坂駒吉さんが松本楼を開業。その子である小坂梅吉さんが明治時代に日比谷松本楼（現在 小坂文乃 代表取締役社長）を開く。時を経て、小坂文乃社長と白鳥市長が縁を育み、また、小坂社長と伊那市ミドリナ委員会柘植伊佐夫委員長も親交があったことから「伊那市の食材とのコラボ」や「森のレストランといわれる松本楼とミドリナ委員会とのコラボ」などを企画しようとスタート。様々な縁により、第一弾として、伊那の味噌をつかったオリジナルコラボ新商品が開発されました。

5　メッセージ

◆日比谷松本楼 小坂文乃 代表取締役社長

日比谷松本楼創業者の小坂梅吉の父、駒吉は伊那の出身。豊かな自然に恵まれた伊那の食材を東京の中心から発信したいとの想いから、この和牛味噌メンチカツが生まれました。折しもコロナ禍で発酵食品が注目。中でも味噌は免疫力を高める効果があるとされており、伊那の美味しい味噌を定番の洋食メニューであるメンチカツにアレンジしてみました。食感を楽しめるネギ味噌。“松本楼といえばカレー”。カレーを入れたカレー味噌。2 つの味、そして松本楼と伊那のご縁のストーリーも同時にお楽しみ頂ければと思います。

◆伊那市ミドリナ委員会柘植伊佐夫委員長（伊那市芸術文化大使、人物デザイナー、プロデューサー）

「日比谷松本楼」さんは日比谷公園を象徴する由緒ある老舗です。以前より小坂文乃社長とご縁をいただきまして、今回地元である伊那市の食材をレストランのメニューに活かせたらというお話となり、打合せや試食等サポートさせていただきました。公園も都内の森であることから、森の活用保全を標榜する伊那市ミドリナ委員会もご協力させていただきました。さすがにお味は最高のバランスで、何かが出っ張りすぎるわけではない、それでいて個性がある、上品で幸せなお味だなと感心いたしました。ぜひご賞味くださいませ。

添付資料　有

電 話：０２６５－７８－４１１１
ＦＡＸ：０２６５－７４－１２５０
担当　農林部 参事 寺田・農政課 多田（内線２４２１）
企画部 地域創造課 浦野（内線２１５５）
E-mail：jkz@inacity.jp

長野県伊那市
信州味噌　✖　日比谷松本楼

シェフが作った
和牛メンチカツ
ねぎ味噌・カレー味噌

2020年8月
日比谷松本楼

日比谷松本楼の想い

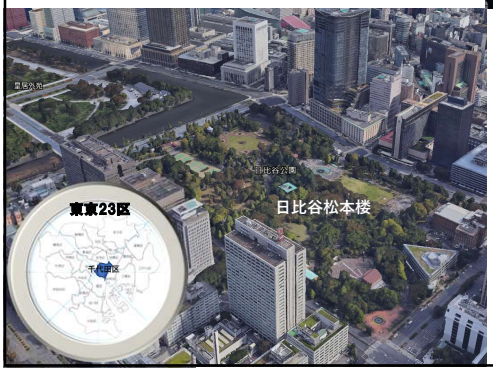
新しい生活様式
家庭での食事機会の増加
伝統を継承した味をご自宅で “おうちレストラン”

新しい世帯構成
リモートワーク、共働き、一人暮らし世帯の増加

松本楼×地方食材コラボ企画
日本各地の美味しい食材を使ったオリジナルの新商品を企画
東京の中心<日比谷公園>から発信

日比谷松本楼の歴史

明治36年、日本ではじめての洋式公園として誕生した日比谷公園。
時を同じくしてオープンした日比谷松本楼は、当時流行していたマンサード屋根の3階建て。
おしゃれな店として評判を呼び、ハイカラ好きなモボやモガのあいだでは
「松本楼でカレーを食べてコーヒーを飲む」
ことが大流行しました。



ちょうど東京23区の真ん中に位置する松本楼は、夏目漱石などの文人や各界の要人など多くの人々に愛されてきました。
明治から現代に至るまでに2度の焼失を経験。再建は不可能かと思われましたが、国内外からの多大な寄付や励ましの手紙、電話などが寄せられ、多くの方々の支えもあり、見事再建を果たします。
時はうつろい、今、 松本楼は日本のすぐれた食材を積極的に メニューに取り入れ、 その発信に努めています。

ねぎ味噌メンチカツ
カレー味噌メンチカツ

味噌と洋食の定番メンチカツをコラボ。
和牛のおいしさをとじこめたシェフ自慢の一品。

味噌と合う長ネギの香りと食感を加えた和風テイストの「ねぎ味噌メンチカツ」と松本楼名物のビーフカレーをアレンジした「カレー味噌メンチカツ」。

《味噌へのこだわり》
松本楼との所縁もある信州伊那から取り寄せた特別な味噌。
松本楼総料理長の「六川 健」は、改めて見直されている日本の発酵食品である味噌に含まれた免疫力を高める豊富な栄養素に着目しました。

日比谷松本楼本店総料理長
六川　健

《味噌は医者いらず》
味噌は古くから人々に 重用された調味料であり、最近の研究によって、非常に多くの栄養素を含んでいることが知られています。現在では味噌は免疫力を高め、 がんの予防にも効果があることが証明されています。

商品ラインアップ

和牛ねぎ味噌メンチカツセット　（4個入り）¥2,300 税込

味噌と合う長ネギの香りと食感を加えた和風テイストの「ねぎ味噌メンチカツ」です。

和牛カレー味噌メンチカツセット（4個入り）¥2,300 税込

松本楼名物のビーフカレーをアレンジして、信州味噌と掛け合わせた一品です。

和牛メンチカツ食べくらべセット（カレー味噌×2個、ねぎ味噌×2個）
¥2,300 税込

味噌と合う長ネギの香りと食感を加えた和風テイストの「ねぎ味噌メンチカツ」と松本楼名物のビーフカレーをアレンジした「カレー味噌メンチカツ」の食べ比べセットです

日比谷松本楼オンラインショップにて販売中

https://hibiyamatsumotoro.shop/

■おいしさの工夫
伊那食品工業㈱　プチドリップ
肉汁がころもから流れ出ない
ようにする為に使用しています