

JA 全農福島 × フレンチ・和食のレストラン8店舗とコラボ

桃のデザート 新作品

2021年7月21日(水)～ 続々登場

JA 全農福島は、福島の桃の美味しさをより認知拡大するために、フレンチや和食のレストランとコラボし、「桃の新作メニュー」を展開いたします。

各店舗のシェフ、パティシエの皆さまのご協力のもとフレッシュな桃が引き立つ“最高の逸品”を8店舗11種類お届けいたします。

今年は、和食のレストランも初参加。和食に合う桃のデザート、また、そのままの美味しさを知っていただきたく、冷やしてカットした桃を提供するレストランも登場。

福島県産桃のメニューは、坂井宏行氏オーナー「ラ・ロシェル山王」、三國清三氏オーナー「ミクニ マルノウチ」はじめ、フランス料理界の巨匠ポール・ボキューズ氏の意味を継承する「ポール・ボキューズ」3店舗そして、坂井宏行氏、三國清三氏の下で修行を積んだ経験をもつ難波秀行氏オーナーシェフ「ペタル ドウ サクラ」、今年初参加の江戸前料理「神田明神下みやび」そして、お仏壇のはせがわ運営のカフェ「田ノ実」でもお召し上がりいただけます。

《今年の桃の生産状況》

春先の気温が高く、主力の“あかつき”の満開は昨年より約1週間(平年より約2週間)早い状況でした。開花が早かったため、4月10日頃の降霜により、果実全般に大きな被害がありました。厳しい環境ではありましたが、その後順調に生育し、7月上旬のあかつきの肥大状況は平年を上回る肥大さに。また、昨年より若干上回る数量の見込みも見えてき、美味しい福島の桃のご提供の準備が整いました。

福島の桃は、7月～9月の3か月間に渡り、15種類前後の品種をあじわせるのが大きな特徴。7月下旬から「あかつき」、「まどか」、「川中島白桃」、「黄金桃」、「ゆうぞら」など主だった桃の品種のリレーがスタートします。

レストランによって、仕入れていただく品種は様々ですが、各シェフ、パティシエの腕が光ります。

※展開時期は、レストランごとに違いますが、桃の出荷が出揃う7月21日頃から1、2か月の予定です。

「ラ・ロシェル山王」 千代田区永田町 2-10-3 東急キャピトルタワー1階

【福島県産 白桃のクレープシュゼット 香り高い桃のローストと共に】



シェフパティシエ清水美紀の作る今年のデザートは、福島産の桃をクレープで包んだり、カネロニ仕立てに仕上げたり、ローストなどして桃を存分に味わえる逸品です。添えているウーロン茶のアイスとも相性抜群です。

期間:7月21日～8月末(予定)

料金:ディナーコースデザート ¥8,500、¥12,000(税込・サービス料別)

「ミクニ マルノウチ」 千代田区丸の内 2-6-1 丸の内ブリックスクエア アネックス 2 階

【福島産の桃と東京野菜のパルフェ～桃と野菜のコンビネーションを楽しむ

新感覚の”飲めるパフェ”～】

フレッシュな福島の桃を使った『飲むパフェ』をテーマに構成しました。さっぱりとした中にジューシーさもある、甘すぎないテイストに仕上げています。

期間:7月21日～8月末(予定)

料金:¥2,000(税込・サービス料別) ¥2,500 コーヒー付き(税込・サービス料別)

※コースメニューのデザートと差し替え可能(プラス1,000円 税込・サービス料別)



【フランス産サント・モールと福島の桃のマリアージュ】

フレッシュな桃を白ワインでマリネして、サント・モール(山羊のミルクで作ったフレッシュチーズ)でサンドしました。食間や食後のお口直しにぴったりなフレッシュな味わいのチーズです。

期間:7月21日～8月末(予定)

料金: ¥900(税込・サービス料別)



「ブラッスリー ポール・ボキューズ 銀座」 中央区銀座 2-2-14 マロニエゲート銀座1 10 階

【“ピーチ・メルバ” ブラッスリー ポール・ボキューズ 銀座スタイル

福島県産 白桃のコンポート ヴァニラアイスクリーム ラズベリー】



シェフ星野晃彦が今年手掛けるピーチ・メルバは、伝統の再構築。白桃のコンポートにマラスキーノ風味の淡いピンクのグラニテをたっぷり添えて、ヴァニラアイスクリームとラズベリーと一緒に、お花畑のような世界を表現しました。

期間:8月1日～8月31日(予定)

料金:全てのコースのデザートでお選びいただけます。

Menu Déjeuner ¥2,750、Menu Diner ¥4,180 追加料金+ ¥550

Menu Special ¥6,050 は、追加料金なし(料金は全て税込)

「ブラッスリー ポール・ボキューズ ミュゼ」 港区六本木 7-22-2 国立新美術館3階

【福島産の桃を使ったピーチ・メルバ スタイルミュゼ】



シンプルな正統派を貫くシェフ植田潤が作る今年のピーチ・メルバは、桃のコンポートとそのシロップを使ったジュレ、ヴァニラアイスクリームとラズベリーのクーリーを合わせて、大人っぽい盛り付けに仕上げました。

期間:8月1日～9月上旬(予定)

料金:全てのコースのデザートでお選びいただけます。追加料金+ ¥550

Menu Blanc ¥2,640、Menu Rouge, Menu Orange ¥4,180、Menu Vert ¥6,050 (料金は全て税込)

「ブラッスリー ポール・ボキューズ 大丸東京」 千代田区丸の内 1-9-1 大丸東京店 12 階

【福島県から届いた桃たっぷり ピーチ・メルバ】



シェフ鈴木啓太の創造力と感性により毎回楽しませてくれる大丸東京店のパルフェ。今年は、たっぷりの桃のコンポート、優しい味わいの桃のゼリーとヴァニラアイスクリームに、ラズベリーソースをおもちゃ箱のような楽しい盛り付けで。

期間:7月20日～8月31日(予定)

料金:全てのコースでお選びいただけます。追加料金+ ¥770

Menu Déjeuner ¥2,750、Menu Mer ¥4,180、Menu Soleil ¥7,480(料金は全て税込)

「ペタル ドウ サクラ」 横浜市泉区弥生台5-2

【福島産の桃とバラ・ジャスミン・リュバーク のマリアージュ】



今年の新作は、暑い夏にぴったりの桃とバラ・ジャスミン・リュバーク のマリアージュをお楽しみいただけるデザートに仕上げました。

期間:7月下旬~8月末(予定)

料金:ランチコース ¥6,930 / ¥8,580 デイナーコース ¥8,800(税込・サービス料別)

上記コースのメインデザートで提供

【桃(福島県産)&未熟ぶどう(ヴェルジュ)をマール ドウ キザンのソースで】



昨年大好評につき今年も登場!

福島県産の桃をフレッシュ・コンポート・キャラメリゼ・ソルベと色々楽しめる一皿に仕上げました。マール(蒸留酒)を使用したソースでちょっと大人味に。ご好評につき、昨年からの継続メニューです。

期間:7月下旬~8月末(予定)

料金:ランチコース ¥6,930 / ¥8,580 デイナーコース ¥8,800(税込・サービス料別)

上記コースのメインデザートで提供

「神田明神下みやび」 千代田区外神田2-8-9

【常陸牛のサーロインと桃の冷しゃぶ】 ※要予約

桃を楕形に切り、50度のお湯で湯掻いたサーロインで巻きます。

器に胡麻ダレを敷いて彩野菜と共に盛り付けました。

期間:7月下旬~8月末(予定)

料金:¥1,650(税込)



【フルーツのヨーグルト白和え 桃窯入り】※要予約

ヨーグルトに重しをかけて水分を抜き、蜂蜜・砂糖・味噌・練り胡麻で味を整えます。桃の釜を作りフルーツを和えて盛り付けているので、桃をくり抜きながら召し上がっていただきます。

期間:7月下旬~8月末(予定)

料金:¥1,100(税込)



「田ノ実」 目黒区自由が丘 1-26-16 田ノ実ビル 2階

【冷たい桃のデザート】



お食事をご注文いただいたお客様に、食べ頃に冷やした桃をひと口デザートとして

そのまま召し上がっていただきます。桃本来の美味しさをご堪能ください。

期間:7月下旬~8月中旬(予定)

料金:サービス

※写真はイメージです

【報道関連のお問い合わせ先】

◆Office Me 担当:三井・石川

TEL:080-9657-2077 mii@office-me.co.jp ・ ishikawa@office-me.co.jp

◆JA全農福島 東京園芸事務所 担当:一条 TEL:03-6404-9372 ichijou-masato@zenoh.or.jp