

報道関係者各位

2021年11月11日  
株式会社アマナ

## 茨城県産「栗」の魅力発信事業に関するイベント詳細を発表

～「いばらきの栗フェア」のためのスペシャルメニューを展開～

コミュニケーション変革をクリエイティブで実現する株式会社アマナ（本社：東京都品川区、代表取締役社長 兼 グループ CEO 進藤博信、以下「アマナ」）では、茨城県を代表する食材「栗」の認知拡大のための情報発信や喫食機会の創出を目的に、年間を通じてプロジェクトを運営しています。



今回、11月18日（木）から東京都内の飲食店10店舗にて「いばらきの栗フェア」を開催します。フェアの開催にあたっては、アマナのノウハウを活かし、食のメディア『料理通信』の企画編集力、情報発信力で茨城県産栗の品質の良さ等を効果的にPRするとともに、茨城県や関係団体と連携を図りながら、企画立案、運営に当たります。

## ▼「いばらきの栗フェア」詳細

茨城県は、栽培面積、生産量ともに全国第一位を誇る栗の産地です。栗は、日本では古来、食されてきた貴重な栄養源、そして甘味として珍重されてきました。海外でも、特にヨーロッパのフランスやイタリアでは、マロングラッセやモンブラン等のスイーツから、イタリアでは栗の粉をニョッキやパン生地にも使用し、多様なメニューの広がりがあります。

そこで、人気店のシェフにご協力いただき、茨城県産栗の魅力を引き出したメニューを考案していただきました。2週間に渡って計10店舗で「いばらきの栗フェア」を開催、PRを展開します。不動の人気を誇る和食の炊き込みご飯や菓子、イタリアンはスープやニョッキ、鹿肉の料理やデザート、フレンチは鴨肉の料理やお馴染みのモンブラン、中国料理は伝統的な丸鶏との煮込み。<おいしい栗>を発信し続けてきた人気シェフ、人気パティシエによる多彩なメニューが各店で提供されます。



西麻布「日本料理 ときわ」  
(日本料理)  
西塚茂光



祖師ヶ谷大蔵「リストラテ フィオッキ」  
(イタリア料理)  
堀川亮



虎ノ門「unis (ユニ)」  
(イノベティブ)  
江藤英樹



溜池山王「中国料理 星ヶ岡」  
(ザ・キャピトルホテル 東急) (中国料理)  
山橋孝之



神保町「ジロトンド」  
(イタリア料理)  
阿部修久



西麻布「ISSEI YUASAJ」  
(イタリア料理)  
瀬浅一生



銀座「季節 (KION)」  
(和食)  
鈴木建也、土井真文



赤羽橋「レストラン ローブ」  
(フランス料理)  
今橋英明、平瀬祥子



新宿三丁目「イルラート」  
(イタリア料理)  
古井繁規



谷中「和菓や」  
(スイーツ)  
竿代信也

## ▼『料理通信』記事掲載

『料理通信』の記事では、前半は「和食×イタリアン、栗の楽しみ方徹底研究」と題して「日本料理 ときわ」西塚茂光さんと「リストラテ フィオッキ」堀川亮シェフによる栗の品種別食べ比べ対談を、後半は「和食、イタリアン、中華、フレンチ、デザートで味わう『いばらきの栗フェア』」と題して全10店舗のメニューをご紹介します。

公開日：11月18日(木)

<https://r-tsushin.com/>

## ▼「いばらきの栗フェア」参加店舗一覧（『料理通信』記事登場順）

開催期間：11月18日（木）～12月2日（木）

- ・西麻布「日本料理 ときわ」（日本料理）  
<https://www.tokiwa-nishiazabu.jp/>
- ・祖師ヶ谷大蔵「リストランテ フィオッキ」（イタリア料理）  
<https://www.fiocchi-web.com/>
- ・虎ノ門「unis（ユニ）」（イノベーション）  
<https://unis-anniversary.com/>
- ・溜池山王「中国料理 星ヶ岡」（ザ・キャピトルホテル 東急）（中国料理）  
<https://www.tokyuhotels.co.jp/capitol-h/restaurant/hoshigaoka/index.html>
- ・神保町「ジロトンド」（イタリア料理）  
<https://ggzu700.gorp.jp/>
- ・西麻布「ISSEI YUASA」（イタリア料理）  
[https://www.instagram.com/issei\\_yuasa\\_/?hl=ja](https://www.instagram.com/issei_yuasa_/?hl=ja)
- ・銀座「季苑（KION）」（創作和食）  
<https://www.kion-ginza.jp/>
- ・赤羽橋「レストラン ローブ」（フランス料理）  
<https://www.restaurant-laube.com/>
- ・新宿三丁目「イラスト」（イタリア料理）  
[https://www.instagram.com/illato\\_tokyo/](https://www.instagram.com/illato_tokyo/)
- ・谷中「和栗や」（スイーツ）  
<https://www.waguriya.com/>

「伝わり、動かす Co-Creation Partner」をコーポレートミッションに掲げるアマナでは、1979年の創業以来大切にしているその「表現力」を武器に、クライアントとなる行政や地方自治体、国立公園などの課題を根本から共に考え、それぞれの地域に寄り添った長期的な地域活性化の仕組みづくりの企画から実行までをサポートして参ります。

## 【本リリースに関するお問い合わせ先】

株式会社アマナ | コーポレートコミュニケーション室 (担当: 佐藤)

TEL: 03-3740-3500      MAIL: [pr@amana.jp](mailto:pr@amana.jp)

## 株式会社アマナ 会社概要

代表者 : 代表取締役社長 兼 グループ CEO 進藤博信  
所在地 : 東京都品川区東品川 2-2-43  
設立 : 1979 年 4 月  
資本金 : 100 百万円  
証券コード : 東証マザーズ 2402  
売上高 : (連結) 17,268 百万円 ※2020 年度 12 月期実績  
従業員数 : (連結) 1,041 名 ※2021 年 1 月 1 日現在  
事業内容 : ビジュアルコミュニケーション事業 (コミュニケーション領域における戦略・企画立案、ブランドデザイン&アクティベーション、インナーコミュニケーション、コンテンツマーケティング、コンテンツ制作・編集、プロトタイピング、ムービー/グラフィック制作、WEB制作、その他各種プロモーション施策の立案など)  
URL : <https://amana.jp/>



提供すること

## 伝わり、動かす Co-Creation Partner

企業や社会の本質的な価値や課題を見出して、ビジュアライズ:具現化することで、「届けたい想いが伝わり、行動を促す」コミュニケーションを創ることがアマナの使命です。

目指すこと

## 世界にノイズと美意識を

人の創造力という可能性を拡張し、社会の感性を豊かにすること。  
そのためには人それぞれが持つ「ノイズ」と「美意識」が重要だとアマナは信じています。