News Release

2022年5月20日
株式会社フォーシーズ

「国土交通省の半島振興対策」 半島の食のブランド化に参画
スパニッシュレストラン『 BIKiNi（ビキニ） 』にて「紀伊半島フェア」
～ 2022年5月20日より期間限定開催～

株式会社フォーシーズ（東京都港区 代表取締役社長：淺野 幸子）が運営するスパニッシュレストラン「BIKiNi 赤坂Bizタワー店」、「BIKiNi SIS 六本木ヒルズ店」、「BIKiNi PICAR コレド室町店」、「BIKiNi medi 池袋東武店」 、「BIKiNi TAPA+ エスパル仙台店」の5店舗では、国土交通省の半島振興対策の一環として、和歌山県や三重県の食材を使用した「紀伊半島フェア」を2022年5月20日（金）から2022年6月19日（日）までの期間限定で行います。

季節野菜と桜ぶりのマリネ　セビーチェ

紀州うめ豚のロースと生ハム、
とろけるチーズのフリット“リブロ”

みかん鶏のブランチャ
アモンティリャードのソース

苺を入れた吉野葛ミルクアイス

■『 BIKiNi 』の地産地消の取り組み

全国に5店舗を展開する『BIKiNi（ビキニ）』は日本におけるスペイン料理界の第一人者、ジョセップ・バラオナ・ビニェス氏が監修する、カタルニア地方の伝統的な料理をカジュアルに楽しめるスペインレストランです。

シンプルに本物のスペイン料理とワインを提供するというジョセップ氏の考えのもと、東京・赤坂に2008年3月に『MODERN Catalan SPANISH “Bikini”(モダン・カタラン・スパニッシュ “ビキニ”)』をオープンして以来14年に渡り、愛媛県矢幡浜、玄海灘、秋田県男鹿半島、宮城県、花巻など、日本各地のこだわりの産地直送の魚介や、見た目も楽しい季節野菜、地方ならではの肉など、まるで山や海に囲まれたカタルニアの市場のように豊富な食材を取り揃え、ピンチョス、タパスを中心に魚介やお肉料理をご用意して参りました。

国土交通省による半島振興対策詳細
https://www.mlit.go.jp/kokudoseisaku/chisei/crd_chisei_tk_000013.html

今回、その取り組みの一つとして、国土交通省の「半島の食のブランド化」の主旨に賛同し、「紀伊半島フェア」を行います。

日本最大の半島である紀伊半島の豊かな環境で育まれる素晴らしい食材を使用したメニューをお客様に届けることで、食料の安定的な供給において重要な役割を担う日本各地の半島地域の一次産業を応援することにより、半島の振興に繋がるという想いから開催するに至りました。

今日も『BIKiNi（ビキニ）』の開放的なキッチンでは、シェフが旬の食材をシンプルに鉄板で焼いたり揚げたり、煮たりと食材の持ち味を生かした様々な調理法で腕を振るい、今後もより多くのお客さまにシンプルに本物のスペイン料理を提供できるよう努めて参ります。

【紀伊半島フェア概要】

展開期間：2022年5月20日～2022年6月19日
販売店舗：BIKiNi 赤坂Bizタワー店
BIKiNi SIS 六本木ヒルズ店
BIKiNi PICAR コレド室町店
BIKiNi medi 池袋東武店
BIKiNi TAPA+ エスパル仙台店
*メニューの展開期間、価格,メニュー名など予告なく変更となることがございます。

【メニュー詳細】

■魅力あふれる紀伊半島　産地直送食材を使用

紀伊半島の豊かな食材を使用した『BIKiNi（ビキニ）』の期間限定の新メニューを是非お楽しみください。

桜ぶり・・・ぶりは日本海の冬のぶりが有名ですが、太平洋でもぶりが産卵のため、桜が咲くころ紀伊半島まで南下してきます。日本海の冬のぶりにも負けない脂と 味の濃さが特徴です。

紀州うめ豚・・・和歌山県内で飼育され、梅干し生産時の副産物である「梅酢」を飼料に混ぜ育てた和歌山県産ブランド豚肉です。柔らかい肉質とさっぱりとした脂が特徴です。

紀の国みかん鶏・・・和歌山で採れたみかんの果皮を乾燥させてブレンドした飼料で育てた鶏で、爽やかな美味しさが特徴です。

吉野葛・・・「吉野葛」は、葛根から採取した葛澱粉を主原材料に用い、奈良県の吉野地方およびその周辺地域で製造または加工された澱粉。透明感が高く、伸びが強く、コシのある食感が特徴です。

メニュー①	季節野菜と桜ぶりのマリネ　セビーチェ
提供時間帯・価格(税込)	ディナー　880円
商品詳細	桜を想わせる淡いピンク色の身に程よく脂がのった「桜ぶり」をマリネし、初夏のトウモロコシや胡瓜、爽やかなパクチーを添えて“セヴィーチェ”に仕上げました。 スペイン産の爽やかなカヴァや白ワインとの相性は抜群です。

メニュー②	紀州うめ豚のロースと生ハム、とろけるチーズのフリット“リブロ”
提供時間帯・価格(税込)	ランチ　1580円　/　ディナー　1500円 ※ランチはシャキシャキのレタスサラダとピンチョス付き
商品詳細	肉質が柔らかくさっぱりとした「うめ豚」のロースにスペイン産セラーノハム、モッツァレラチーズ、キノコのアヒージョを挟み、サクサクに揚げ、酸味のバランスが良いトマトソース、香り高いシェリーソースで仕上げました。

メニュー③	みかん鶏のプランチャ　アモンティリャードのソース
提供時間帯・価格(税込)	ランチ　1450円　/　ディナー1280円 ※ランチはシャキシャキのレタスサラダとピンチョス付き
商品詳細	ハーブでマリネした「みかん鶏」をプランチャ（鉄板）でジューシーに焼き上げグラタン仕立てにし、香り高い2種類のシェリーをソースに合わせた贅沢な一品。

メニュー④	苺を入れた吉野葛ミルクアイス
提供時間帯・価格(税込)	ディナー　600円
商品詳細	繊細で滑らかな吉野葛とミルク、甘味ある苺を合わせたアイス。苺とマンゴー、チョコレートのソースを流したお皿に、3種類の愉快な形でご用意するアイスは、当日何が提供されるかお楽しみに！

【新型コロナウイルス感染予防に対する取り組み】

『BIKiNi』では、新型コロナウイルス感染の予防策として下記の内容を実施しております。
今後も、下記対策による感染拡大の予防策を徹底するとともに、常に状況に応じた適切な対応をおこない、
お客様ならびに当社の従業員、またその家族の安心と安全を最優先した対応に努めてまいります。

・厚生労働省の対応指針(ガイドライン)に基づき、従業員の手洗い、うがい、アルコール消毒を徹底しております。
※アルコール消毒はCDC(米国疾病予防管理センター)が推奨する基準を満たすアルコール製剤「JAMES MARTIN」を使用
・出勤時の体温測定を実施し、発熱や体調不良がうかがえる従業員の出勤停止を行っております。
・店内にお客様用の手指消毒液を設置しております。
・従業員の咳エチケットを徹底し、またマスク着用を推奨しています。
・行政の指導の下、従業員の発熱など症状が確認できる場合は自宅待機をし、行政に相談し指示を受けるよう周知徹底しております。

◆BIKiNi(ビキニ)とは

日本におけるスペイン料理界の第一人者、ジョセップ・バラオナ・ビニェス氏が監修する、カタルニア地方の伝統的な料理をカジュアルに楽しめるスペインレストラン。六本木店、赤坂店、日本橋店、池袋店、仙台店の5店舗を展開。シンプルに本物のスペイン料理とワインを提供するというジョセップ氏の考えのもと、 ピンチョス、タパスを中心に魚介やお肉料理を使ったメニューをご用意しております。

公式HP: https://bikini-spanish.jp/
公式Instagram: https://www.instagram.com/bikini_spanish_restaurant/

BIKiNi PICAR コレド室町店

◆ ジョセップ・バラオナ・ビニェス氏プロフィール

1966年スペインカタルニア地方生まれ。1991年にスペイン料理店の料理長として来日。2008年よりミシュランガイドにて星を獲得する「小笠原伯爵亭」初代総料理長、「愛・地球博(EXPO)」スペインパビリオン「タパス・バー」の総プロデュースを経て、1日1組限定、完全予約制の自身のアトリエ「L'estudi」(レ・ストゥディ)を主宰。
店舗プロデュースやセミナー、ケータリング、本の執筆など多方面で活躍中。2013年には柴田書店より「ピンチョス360° 」を発売、家庭で楽しめるピンチョスのレシピを提案をしている。

株式会社フォーシーズではその他の業態でも、地域振興に繋がる地域食材の活用を行っています。

開催中 【『大かまど飯 寅福』にて、2022年5月13日より紀伊半島フェアを期間限定展開 】

■国土交通省HPでも、トピックスとして掲載

https://www.mlit.go.jp/kokudoseisaku/chisei/crd_chisei_tk_000013.html

■『大かまど飯 寅福』とは

旬の食材を使った手の込んだ一品料理や、自慢の大かまどで炊き上げた新潟産の厳選米をお召し上がりいただける和食屋として、全国に16店舗を展開しています。

公式HP: https://torafuku.jp/
公式Instagram: https://www.instagram.com/torafuku_official/?hl=ja

■和歌山県、三重県の食材を使用したメニューを展開

展開期間: 2022年5月13日～2022年6月30日
「桜ぶりの刺身」や「桜ぶりカツ」、「紀州うめぶたの生姜焼き」、「紀の国みかんどりの竜田揚げ」など、紀伊半島の食材を使用したメニューを展開してます。
※食材の入荷状況により、予告なく提供期間が変更することがございます。ご了承ください。