



The Tastemakers & Co.

The Tastemakers & Co. presents スペシャルフードイベント 第三弾

THE MEAT MARKET "I MEAT YOU"

にく
6月29日(土) 16:00 - 21:00 OPEN!

The Tastemakers & Co. では、第三弾となる人気のフードイベントを開催します。

今回のテーマは「ミート」。食材やツールの販売の他、LONG TRACK FOODS によるケータリングの出店も出現。

1日限りのナイトマーケットをお楽しみください！

THE MEAT MARKET "I MEAT YOU"



いつも大変お世話になっております。

The Tastemakers & Co. では、日々の生活の軸となる「食」を切り口に、これまでもそのフードが生まれた場所や背景から、そのフードにまつわる道具やその土地で長く愛されている習慣などを独自の編集で企画し、商品構成をはじめ、その空気感もあわせて体感いただけるよう特別なフードイベントを開催してまいりました。

この度は、そのスペシャルフードイベント第三弾として THE MEAT MARKET を企画。
その名も「I MEAT YOU」と題して、6月29日（土）に開催いたします。

今回のテーマは「ミート」。THE MEAT MARKET「I MEAT YOU」では、店内を賑やかなマーケットのような雰囲気構成し、厳選された美味しい食材や、楽しく調理やお買い物ができるツールをご紹介します。

FOOD

- 鎌倉の人気デリカテッセン、LONG TRACK FOODS の限定オリジナルミートフード
- The Tastemakers & Co. とのコラボレーションで本場ドイツ国家認定マイスター、ポールスターファームの作るソーセージ
- 美食の国フランスでレストランをオープンするソムリエ佐藤 崇が提案するパテ、テリーヌなど
- 恵比寿 BAR TRENCH のバーテンダーによる、"MASON SHAKER" を使ったフレッシュハーブ・カクテル
- 恵比寿にある自家焙煎珈琲専門店ヴェルデによるコーヒー&コーヒーゼリー

マーケットスペースの他、実際に食材を召し上がっていただくフードスペースも充実。LONG TRACK FOODS によるケータリングをはじめ、マーケットで販売する上記のフード以外にも、世界最高峰のオリーブオイル "BARIANI (バリアーニ)" などの食材もお試しいただけます。

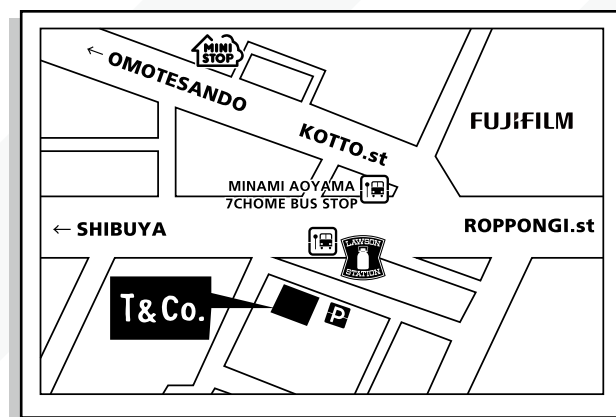
また、WAITING BAR もご用意。新作のシェイカー "MASON SHAKER" でつくる美味しいカクテルもご堪能ください。
1日限りのスペシャルミートマーケット。是非この機会にお楽しみいただけたら幸いです。

THE MEAT MARKET "I MEAT YOU"

日時： 2013年6月29日（土）
16:00～21:00

会場： The Tastemakers & Co.
東京都港区南青山 7-9-1
03-5466-6656
thetastemakersandco.com

入場： 無料
※ケータリングサービスは有料となります。



General Contact :

The Tastemakers & Co. 担当：緒方
tel : 03-5466-6656
ogata@t6m.jp

Press Contact :

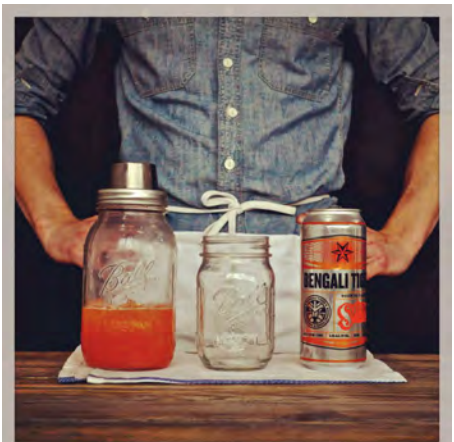
daily press 担当：川村
tel : 03-5771-7277
mihokawamura@dailypress.org

Quality Meats
I MEAT YOU
 thetastemakersandco.com

“ MASON SHAKER ” Brooklyn, New York

食品を保存する本来の使い方以外に、アイデアや工夫でさまざまなシーンで活躍する Mason Jar。古くからアメリカの一般家庭で使われているBall社のメイソンジャーを利用したCOOLなカクテルシェーカーのご紹介です。

ブルックリンで活動するW&P DesignのJoshとEricにより開発された“MASON SHAKER”は、1リットルのガラスジャーの「ボディ」、高品質ステンレス製の「ストレーナー」、「トップ」の3つパーツからなっています。通常のカクテルシェーカーよりボディサイズが大きめなので、オリジナルレシピのカクテルを一度にたくさんの方に振舞うことができます。彼ら曰く、南部の気取らない雰囲気、カクテル作りを楽しんで！



“ MASON SHAKER ”

Made in USA

size : 直径 9cm, 高さ 20.5cm, 内容量 1L

price : ¥ 8,400-

NEW ITEM



The Tastemakers&Co.

"Artisan Wicker Baskets"

The Tastemakers & Co. で人気の Storage basket に新しい商品が仲間入りです。

今回は、リトアニアで自ら柳の栽培をし、ハンドメイドでバスケット作りをしている Vitars Gedvilas 氏に、The Tastemakers & Co. のリクエストで特別に作っていただいた Wicker Baskets になります。氏はエンジニアとしての技術を習得する傍ら、1996 年に個人的にバスケットを作りはじめました。その後も、バスケットを編む技術を研究し、リトアニア国内のフォークアンドアートユニオンという団体のメンバーとして、教育活動にも参加しています。職人の手作業で丁寧に編まれるバスケットは希少なものです。今回は、新鮮で美味しい食材の店が多く並ぶ『MARKET』をイメージして、欧州、特にフランスのマルシェでよく見かけるショッピングカートやバスケットを作っていただきました。



"Market Wicker Cart"

リトアニアで wicker(柳) を自ら栽培し、ハンドメイドでバスケットなどを作っている職人に、The Tastemakers & Co. がリクエストして特別に作ってもらった Cart Basket。パリジャンやパリジェンヌのように小粋に食材の買い出しに、また、キッチンなどの storage としての使い方も素敵です。

Made in Lithuania.

size : 縦 30cm , 横 40cm , 高さ 48cm (籠部分)

price : ¥24,150-

"Market Bucket Basket"

同じく職人のハンドメイドで作られた Bucket Basket。たっぷり収納でき、程よいサイズで蓋つきなので、普段使いに最適です。

かつてジェーン・パーキンがセルジュ・ゲンスブールからプレゼントされ愛用していたように、パリジェンヌ気分で使いたいアイテムです。

Made in Lithuania.

size : 直径 30cm , 高さ 31cm (籠部分)

price : ¥18,900-

エクストラバージンオリーブオイルの最高峰 "BARIANI Olive Oil"

NEW ITEM
THE GOOD STUFF

The Tastemakers & Co. が提案する、THE GOOD STUFF "FOOD & COOK'S TOOLS" から新商品のご紹介です。

「POPCORN POPPER で作るポップコーンに合う、最高のオリーブオイルを！」と探しているときに出会ったのがこの BARIANI Olive Oil (バリアーニオリーブオイル)。

最近よく耳にする「世界一」、「世界最高」と言うキャッチフレーズに、それってどのくらいのものかと半信半疑に思いながらも、やはり惹かれるものがあり、試食させていただく機会を得ることができました。そこで香りや味だけでなく、商品へのこだわりやアプローチにとっても共感してしまいました。

バリアーニオリーブオイルの誕生は、美味しいオリーブオイルを作るために、バリアーニ・ファミリーがイタリアからアメリカ・カリフォルニア州サクラメントに移住するところから始まります。実はこのお話を聞くまで、オリーブオイルはイタリア

など地中海沿岸で作られているものが当たり前だと思っていましたが、このオリーブオイルはカリフォルニアで作られています。最高のオリーブオイルを作るため、バリアーニ・ファミリーは長い年月をかけ処女地を開墾し自家農園でオリーブを栽培しています。中世伝統製法とカリフォルニアワイン醸造で培われた貯蔵技術の融合で、「美しい色」、「フレッシュな香り」そして、極上のオリーブオイルの証である「辛み」が感じられる酸化度のとても低いオリーブオイルが誕生しました。こだわりはそれだけでなく、日本までの輸送や遮光瓶にまで及びます。

POPCORN から辿り着いた "BARIANI Olive Oil" ですが、食べて美味しいだけでなく、マッサージオイルや美容オイルとしても楽しんでいただけます。The Tastemakers & Co. の提案する「-THE GOOD STUFF- 使うことを楽しむ」ことにぴったりのものにこうして出会うことができました。



“Early Harvest Extra Virgin Olive Oil”

2012 年秋産初物初搾りバリアーニグリーンオリーブオイル

グリーンオリーブオイルは、毎年 10 月末の初摘み初日から、わずか 3 週間の期間に手摘みされるグリーンオリーブ果実だけを原料としています。さらに、酸化を防ぐために 4 時間以内に搾油され、黄金を帯びた美しい緑の色、スパイシーで香り高く、フレッシュで力強い個性豊かなテイストを持ち合わせてます。毎年変わるバリアーニオリーブオイルの最高品質の味わいをお楽しみください。 500ml ¥6,615-



“Extra Virgin Olive Oil”

2012 年秋産バリアーニレギュラーオリーブオイル

レギュラーオイルは、完熟後のオリーブ果実を搾ったオリーブオイル。酸化を防ぐために、オリーブの実を、夜明け前に手摘みされ、4 時間以内に搾油されています。トパーズ色のレギュラーオイルは、フルーティーで香り高く、マイルドで、さらっとした後味が特徴です。パスタや炒め物や焼き菓子など、毎日の加熱するお料理で気軽に楽しんでいただけます。 500ml. ¥3,620-

できたてのポップコーンでオリジナルの味付けを Old Fashioned "POPCORN POPPER"



The Tastemakers & Co. で、今春からスタートした「THE GOOD STUFF」は、使うことを楽しむ、飾ることを楽しむ、ちょっとしたアイデアをプラスして、その人らしい使い方のできるアイテムを“FOOD & COOK'S TOOLS”と“DECORATION TOOLS”のカテゴリーにわけ、ご提案している企画です。

その第一弾でご紹介したアイテムのひとつが、アメリカの老舗家庭用品メーカー Jacob Bromwell (ヤコブ・ブロムウェル) のベストロングセラーの POPCORN POPPER (ポップコーン専用パン)。オリジナルのスズメッキ鋼板 (ブリキ) を使用し、今でも昔ながらの手法で職人が手作業で製作しています。ポップコーン専用なので、蒸気穴のある蓋、キャンプやストーブの上でも使えるように長い把手が施され、何よりもポップコーンがはじけてポンポンとブリキをたたく音はとても愉快です。映画のお供に、人が集まる楽しいキッチンやキャンプに、できたてのポップコーンをオリジナルの味付けでお楽しみいただけます。

The Tastemakers & Co. のお薦めの味付けは、BARIANI Olive Oil とお塩を少々、豊かな薫りでちょっと贅沢な大人の味。ぜひお試しください。



Jacob Bromwell

1819年、Jacob Bromwell (ヤコブ・ブロムウェル) によって創業された北アメリカで最も古い家庭用品メーカー。創業以来変わらず守り続けられているアメリカンスタイル、製産技術をもって作られるキッチンウェアは今もなお多くの家庭から愛されている。中でもポップコーンポッパー、フラワーシフター (粉ふるい) は Bromwell によって世界で初めて開発されたベストセラー商品。

POPCORN POPPER

Made in USA.

size : 12.5cm x 20cm x 60cm

price : ¥9,975- (予価)

* 6月下旬入荷予定。

お気軽にお問い合わせください。

PRESS CONTACT

デイリープレス 担当 川村

tel.03-5771-7277

mihokawamura@dailypress.org

GENERAL CONTACT

The Tastemakers & Co. 担当: 緒方

tel : 03-5466-6656 ogata@t6m.jp