

Guaranteed
Quality

MEAT DEPT.

The Tastemakers & Co.



MEAT DEPT.

The Tastemakers & Co.

The Tastemakers & Co. 「MEAT DEPT.」 始動！

The Tastemakers & Co. では、6月29日(土)に開催する THE MEAT MARKET "I MEAT YOU" より、社内に「MEAT DEPT.」を設け、世界に目を向け挑戦している若い生産者と協同し加工肉食品の食材を本格展開いたします。

日々の生活の中の軸となる”食”、これまでも The Tastemakers & Co. では、オランダの100% ナチュラルオーガニックスープ Smallest Soup Factory をはじめとした輸入食材や、鎌倉の人気デリ LONG TRACK FOODS とのパンケーキミックスや自家焙煎珈琲店ヴェルデとのオリジナルブレンド珈琲豆など、小さい規模ながらも信念をもち厳選した素材で作るフードを、これらフードにまつわる道具や楽しみ方などとあわせてご提案してまいりました。

そんな中、各地の食文化や習慣、そして食材をリサーチしている中で、地元の素材にこだわり、高い志を持ちながら世界に出て挑戦している若い生産者達との出会いがありました。

ドイツで国家認定マイスターを取得し、岩手北部・奥中山の農場で、循環型農業と地元素材にこだわり本場ドイツソーセージを作るポールスターファームの峠館泰之氏と、同じく岩手県・盛岡から美食の国フランス、パリ郊外の村でレストランを開くソムリエ佐藤崇氏です。

彼らの提案するフードは、いわて和牛や短角牛など周知の通り地元岩手県を代表する食材「肉」を使ったソーセージやパテ、テリーヌなどの加工肉食品。地元以外では中々知ることのできなかった彼らの作る食品を、The Tastemakers & Co. では、「MEAT DEPT.」としてその食の楽しみ方を一緒に考え、彼らの通常の流通とは違うかたちで、直接、食に敏感な方々に向けて発信できたらと考えております。

ライフスタイルショップとしての新たな挑戦。食べることを楽しむ、生活を楽しむひとつの提案として、多くの方に知っていただきたいと思っております。

是非、The Tastemakers & Co. の「MEAT DEPT.」にご注目くださいますようお願い申し上げます。



THE MEAT MARKET "I MEAT YOU"

日時： 2013年6月29日(土) 16:00～21:00

場所： The Tastemakers & Co.

東京都港区南青山7-9-1 tel.03-5466-6656

thetastemakersandco.com

※ MEAT DEPT. の食材の販売とともにフードコーナーでお召し上がりいただけます。

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

The Tastemakers & Co. × ポールスターファーム ソーセージ&サラミ



岩手県の食をリサーチしている中で出会ったポールスターファームは、岩手県の北部、大自然に恵まれた奥中山高原にある農場です。豊かな土壌を生かし科学肥料を使わない循環型農業にも取り組んでいます。その三代目峠館泰之氏が、大切に育てた地元の食材を地元でおいしく加工したいとの思いで、ソーセージの本場ドイツに渡り、3年間の修行ののち、フライシャーマイスターという国家資格を取得。自家牧場の牛・豚肉を使い、ドイツ製法にこだわり、ソーセージやサラミの製造を行っています。

The Tastemakers & Co. では、峠館氏のつくるソーセージの味はもちろん、地元で信念をもってソーセージ作りをしている姿に共感をし、今回、MEAT DEPT. にてコラボレーションすることになりました。

MEAT DEPT. では、ポールスターファームの定番のソーセージの他に、地元の特産品である岩手三陸産の"茎わかめ"が入った新作サラミをご紹介します。

BBQ やピクニックなど屋外パーティを楽しんだり、自宅で美味しいマスタードと自家製ピクルスを添えてオリジナルホットドックを作ったり色々な食べ方をお楽しみください。

POLESTAR FARM SAUSAGE



BRATWURST

焼ソーセージ

自家牧場産の豚肉を使用。本場ドイツでは屋外パーティーには欠かせない、ポピュラーなソーセージです。程よいスパイスが食欲をそそる一品。ポイルせずに、油をひかないで弱火で中までじっくり焼き上げてお召し上がりください。



WIENER

ヴィナー

自家牧場産の肉を使い奥中山の桜の木で燻製しました。本場ウィーン発祥のソーセージを地元奥中山産の素材にこだわって仕上げました。塩を一つまみ入れた沸騰していないお湯(80℃程度)で温めてお召し上がりください。



KUKIWAKAME SALAMI

茎ワカメサラミ

岩手県・野田村で昔ながらの製法で作られるまるやかな味わいの「のだ塩」と野田村産の茎ワカメを使い、ドイツ製法で作られたサラミです。そのままお召し上がりいただくか、さっと焼いて海の香りを楽しんでお召し上がりください。

The Tastemakers & Co. × LES 3 CÉPAGES

シャルキュトリー



LES 3 CÉPAGES（レトロワ セパージュ）は、岩手県・盛岡で人気フランス料理店を営んでいたソムリエ佐藤崇氏が、パリから約200kmほど南下した人口2000人程の小さい街 Reuilly(ルイイ)にこれからオープンするレストランです。

The Tastemakers & Co. が MEAT DEPT. でお届けする LES 3 CÉPAGES のシャルキュトリー（仏：ハムやパテやテリーヌ等の加工食品の総称）は、佐藤氏が自身のレストラン用に地元岩手の素材を使い、試作を重ね丁寧に作りあげてきた逸品です。盛岡のレストランが The Tastemakers & Co. のオーナーの行きつけであったことから、シャルキュトリーの開発に向けアドバイザーとして共に試食を重ね様々な意見を交わして完成したものです。

そんなシャルキュトリーの開発中に、佐藤氏のもとへバリ郊外の小さい街 Reuilly（ルイイ）でレストランを開いてくれないかとの依頼がありました。15年前、Reuilly で唯一あった市の経営によるオーベルジュが閉館。市民の人たちは、外食をするのに隣町まで足を伸ばさなければいけない状況が続いているとのことでした。「ホテルもレストランもないこの街にオーベルジュを復活させたい。」と Reuilly の市長 Patrick 氏の強い思いで、小さな街で大きなプロジェクトが立ち上がり、レストラン「LES 3 CÉPAGES」としてこのプロジェクトに参画することとなりました。

The Tastemakers & Co. では、この大きな挑戦をする佐藤氏を応援するとともに、彼が大切ににあたためて、作り上げてきたパテやテリーヌなどのシャルキュトリーを MEAT DEPT. で展開することにいたしました。

シンプルで素朴などこか懐かしい味の LES 3 CÉPAGES のシャルキュトリー。特別な調味料や大げさな製造機械は使わず、全て手作業で作られています。

岩手の大地の恵みを生かし、素材の味を最大限に引き出し、肉の旨味を凝縮。日本というよりはフランス寄りの香りと味わいに仕上げられています。ワインとシャルキュトリーの組み合わせは、シンプルだけど贅沢なご馳走。パンにたっぷりのせてワインもいつもより多めに口を含むと最大限おいしさを引き出せます。

ご自宅でワインを楽しむとき、家族や友人とのパーティー、贈り物などにお薦めです。是非お試しください。

Carte Les 3 cépages

ほろほろ鳥のテリーヌ

食鳥の女王と呼ばれ、岩手花巻温泉を床暖房として大切に育てられたほろほろ鳥を使用した新作テリーヌ
95g以上 ¥997-

麦香豚のパテドカンパーニュ

岩手県滝沢村で大麦を飼料に加えて脂まで甘くておいしく育てられた豚。岩手で生まれたプライベードブランド麦香豚でつくられたパテは、常温で召し上がっていただく香りが出てさらに味わいが深まります。
100g ¥892-

短角牛のハム

春から夏に山に放牧して育てた赤毛牛。あかべこと呼ばれ、さしの入らないヘルシーな赤身が特徴です。このハムは、厚めに切り、表面をさっと焼くか炙ってお好みのスパイスをふりかけてお召し上がりください。
100g ¥1,365-

短角牛のコンビーフ

同じく短角牛のコンビーフは、しっかりとした味わいで色々なお料理に使えます。また、マスタードや黒こしょうを和えてたっぷりパンに塗るのもお薦めです。
100g ¥997

フロマーージュドテット

透き通ったゼリーは豚足と豚耳のコラーゲン。酸味が引き立つ赤・白ワインとよく合います。
75g ¥892-

レバームース

鶏レバーのなめらかなムース。赤ワイン全般に合いますが、フルーティーな赤ワインが特に愛称がいいです。黒こしょうやバルサミコをかけ、朝食にもお薦めです。
95g/1本 ¥997-



Guaranteed
Quality