

DO NOT MISS THIS FOOD SHOW



**A
BOUNT OF
THE BEST**

THE TASTEMAKERS & CO.

presents

"SPICY"
"CURRY DOUGHNUT"



VS.

"SUGARY"
"CREAM DOUGHNUT"



**SAT.
16TH
NOV**

**ONE DAY
ONLY AT**

The Tastemakers & Co.

**EVENT OPEN
2:00PM**

7-9-1, Minami Aoyama,
Minato-ku, Tokyo
107-0062, JAPAN
thetastemakersandco.com

**ENTRANCE
FREE**

POLESTAR FARM SAUSAGE

**HORRY'S
BAKERY**



**Coffee
Verde**

LONG TRACK FOODS

★ ★ ★ ★ ★ **A TASTINESS KNOCKOUT** ★ ★ ★ ★ ★

あなたは、辛党？それとも甘党？

The Tastemakers & Co. FOOD EVENT 第4弾

"SPICY" vs "SUGARY"

The Tastemakers & Co. では、この秋の企画として掲げている Small Trades にあわせ、人気の FOOD EVENT 第4弾を 11 月 16 日（土）に開催することとなりました。小規模ながらも信念を持ってものづくりをしている職人や生産者のアイテムをフォーカスしてご紹介する企画 Small Trades。食部門を FOOD DEPT. として、ソーセージやオーガニックスープ、オリーブオイルといった定番食材に加え、新たな食材やアレンジメニューが登場。これまでと同じように生産者に近い立場で、安心して美味しくいただけるフードをご紹介します。

第4弾となる FOOD EVENT のテーマは、『SPICY vs SUGARY』。辛い食べものといえば、やっぱりスパイシーなカレー味、甘い食べものといえばチョコレートにとろ～りにとろけるクリーム系。ということで、下町・堀切の人気ベーカリー「ほりぐちベーカリー」とのコラボレーション

ベーカリー『HORRY'S BAKERY』より“CURRY DOUGHNUT vs. CREAM DOUGHNUT”、人気デリカテッセン『LONG TRACK FOODS』の限定スペシャルフードと Hot Chocolate、本場ドイツ仕込みの『POLESTAR FARM SAUSAGE x The Tastemakers & Co.』で作るベルリン名物料理“Currywurst”などをご紹介します。

辛いものを食べて Hot になりたい方も、甘いものを食べてほっと幸せな気分になりたい方も、どちらも楽しめる一日限りのスペシャルフードイベントです。是非、お楽しみください。

また、FOOD EVENT にあわせて、イギリスのワークウェアブランド Yarmo とダブルネームのブッチャーストライプエプロン、イベントにあわせオリジナル T-shirts やバックなどもご用意しております。Small Trades でご紹介している衣・住のアイテムとあわせてご注目ください。

The Tastemakers & Co. FOOD EVENT vol.4

"SPICY vs SUGARY" FOOD SHOW

日時： 2013 年 11 月 16 日（土）
14:00 ～ 19:00 （※なくなり次第終了となります。）

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

FOOD: HORRY'S BAKERY、LONG TRACK FOODS、
POLESTAR FARM SAUSAGE
DRINK: Verde (Coffee), BLUE MOON (Beer)



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

"SPICY"

"CURRY DOUGHNUT"



VS.

"SUGARY"

"CREAM DOUGHNUT"



1R

HORRY`S BAKERY
"CURRY DOUGHNUT"

¥250

VS

"CREAM DOUGHNUT"

¥250

HORRY`S BAKERY

下町・堀切で長年地元の人たちに愛されてきた「ほりぐちベーカリー」。こちらのパンをベースに、The Tastemakers & Co. のコラボレーションベーカリーとして、この夏 HORRY`S BAKERY をスタートしました。「ほりぐちベーカリー」の名物カレーパンをアレンジしたカレードーナッツに対抗して、今回はクリームドーナッツが登場です。もっちりとほんのり甘いパン生地に、スパイシーなカレーと濃厚なクリームがそれぞれベストマッチの逸品です。この機会にお好きな味をお試しください。尚、HORRY`S BAKERY では、気軽に、手頃に、お腹を満たしてくれるカレードーナッツやクリームドーナッツを中心に、今後ケータリングサービスをお受けします。気の合う仲間とのパーティーや、展示会やレセプションなどのビジネスな場に、The Tastemakers & Co. の世界観でご提案していきます。

2R

LONG TRACK FOODS
"Spicy Beef Burrito Tortilla Roll-Ups"

¥600

VS

"Apple and Cream Cheese Tortilla Roll-Ups
& Hot Chocolate"

¥600

第一弾フードイベントから参加いただき、パンケーキミックスなど The Tastemakers & Co. とコラボレーションをしてきた鎌倉の人気デリカテッセン LONG TRACK FOODS より、今回のフードショーにあわせ SPICY と SUGARY の 1 日限りのスペシャルフードをご用意いただきます。メニューは当日のお楽しみです。また、パンケーキミックスに続く、第二弾のコラボフードアイテムとして HOT CHOCOLATE を企画中。今回のフードショーでは、SUGARY なドリンクとして特別にご提供する予定です。肌寒くなってきたこの季節にほっと心も身体もあたためてくれる HOT CHOCOLATE もぜひお試しください。

3R

POLESTAR FARM SAUSAGE x The Tastemakers & Co.
"Currywurst"

¥600



"Currywurst (カレーヴルスト)" は、ドイツ料理の 1 つで、焼いたソーセージの上にトマトソースとカレー粉がまぶしてある、特に発祥地であるベルリンやルール地方、ハンブルクで人気のソーセージ料理です。街中の屋台や軽食スタンドなどで販売される他、カレーヴルスト博物館が建てられるほどの人気メニュー。この "Currywurst" にあう焼ソーセージとオリジナルソースを岩手の POLESTAR FARM SAUSAGE に、特別に作ってもらいました。Currywurst を未体験の方も、ご存知の方もぜひこの機会にお試しください。

尚、ご自宅でも手軽に "Currywurst" をお楽しみいただけるよう本場ドイツより人気ナンバーワンのカレーグルメソース Curry Gewürz-Ketchup (ボトルタイプ) とドイツ伝統のヘンデルマイヤーマスタード社の中辛マスタード (チューブタイプ) もあわせて販売いたします。

4R

BLUE MOON
CRAFT BEER

5R

Verde
HOT COFFEE

アメリカ・コロラド州デンバーで生まれたブルームーンは、ワールドビアチャンピオンの金賞を受賞し、`08 年には全米売上げ NO.1 になったクラフトビール。古典的なベルジャンホワイトを飲みやすく、誰も楽しめるビールにしたいと考え作られました。柑橘の微かな甘みがアクセントのビールは SPICY なフードとの愛称もバッチリです。また SUGARY フードには、The Tastemakers & Co. でもお馴染みの恵比寿の自家焙煎珈琲ヴェルデのコーヒー。ヴェルデの深入りコーヒーをお供に甘いフードをたくさん召し上がってください。

NEW ITEMS



Yarmo BUTCHERS STRIPE APRON

イギリス、イングランド東部地域のノーフォーク州にある海岸沿いの町グレート・ヤームスで100年以上の歴史をもつインダストリアルワークウェアメーカーのYarmo。イギリスをはじめ多くのブッチャーやシェフたちに愛用されているブッチャーストライプのApronをThe Tastemakers&Co.のために特別に作っていただきました。これを着ければ、プロっぽく、きっと料理上手に見えるはずですよ。



GYM T-shirt & Hoodie & Bag

『SPICY vs SUGARY』のイベントを記念してTシャツとスウェットパーカ、バックを作りました。たくさん食べたあとは鍛えなきやということで、GYMのイラストが入ったオリジナルウェアとトートバックです。5,250円以上お買い上げいただいたお客様にはGYMのエコトートバックをプレゼント。



“Curry Gewürz-Ketchup”

ドイツが誇るスパイスメーカー、ヘルマン・ラウエ社が作るカレー風味でスパイシーな甘口ケチャップ。焼きソーセージの上にケチャップとカレー粉をまぶして食べるベルリン名物カレーヴルストにはもちろん、フライドポテトやハンバーグ、ギュロス、ケバブにも合う万能グルメソース。



“Händlmaier's Medium-Spicy Mustard”

ドイツの老舗ヘンデルマイヤーマスタード社が、1914年からのレシピを忠実に守りながら作る伝統的な無添加マスタード。ワインビネガーの酸味がほどよくまろやかな味の特徴。ドイツソーセージの他、肉料理などに添えてもいつもと違ったテイストを楽しめます。チューブ入りで使いやすいのも◎。