

報道関係者各位

2023年11月30日

“音楽界のグルメ通” ホフディラン・小宮山 雄飛がプロデュース
福井・超グルメフェア 開催
2023年12月8日（金）～1月31日（水）



東京・渋谷の商業施設「東急プラザ渋谷シブヤグラン食堂」内のシェアキッチンプロジェクト「もしも食堂」は、音楽界のグルメ通ホフディラン・小宮山雄飛とコラボレーションを継続し、昼夜問わず食堂、居酒屋として使える「酒場食堂」を2023年4月29日(土・祝)から2024年1月末頃までオープンしています。

2023年12月8日（金）から2024年1月31日（水）までの期間「酒場食堂」では、北陸新幹線延伸間近で盛り上がる福井県のグルメが楽しめる【福井・超グルメフェア】を開催します。



小宮山 雄飛氏



「ソースカツ丼」



「もしも食堂」(酒場食堂)

2024年3月北陸新幹線が金沢～敦賀駅間開業に向けて、 盛り上がりを見せている福井県のグルメが渋谷に集結！



冬ならではの海の幸から、B級グルメに、お酒に合う北陸の珍味まで。
福井の美味しいを、渋谷もしも食堂で味わえます。

定番の「越前そば」「ソースカツ丼」や「ボルガライス」はもちろんのこと、福井直送の「甘エビ」や限定の「せいこ蟹」もメニューに。(海鮮の提供内容はその日の入荷状況によります)

お酒のお供には「へしこ」「小鯛の笹漬け」なども！

お食事にもお酒にも合うメニューを取り揃えました。

東急プラザ渋谷6階「GRAND SESSION」では8日～17日の間「超・福井フェア」を同時開催、福井県のお酒や、珍味、工芸品なども販売。

12月8日(金)9日(土)10日(日)には「越前そば」を数量限定で提供する、無料の振る舞いそばを行います。

ぜひ本格越前そばをお召し上がりください。

振る舞いそば 詳細

12月8日(金)

1.15:00～

2.17:00～

12月9日(土)

1.13:00～

2.15:00～

3.17:00～

12月10日(日)

1.13:00～

2.15:00～

ポッドキャストこむぞう<福井特集>公開生収録

12月10日(日)16時からもうすぐ配信7000回を迎える、日本のポッドキャストの最長寿番組<こむぞう>が、会場で福井の特集番組を公開生収録！

「もしも食堂」で提供している小宮山雄飛プロデュースの「渋谷ブラックカレー」と「ソースカツ丼」の特別コラボ、<ブラックソースカツカレー>を先着40名様に無料で振る舞います！

スペシャルゲストにはNONA REEVESから西寺郷太！

福井の魅力をみんなで掘り下げます。

出演：混む像（小宮山雄飛）

ゲスト：西寺郷太（NONA REEVES）

12月10日(日)16時スタート(約30分予定)

振る舞いブラックソースカツカレー(先着40名)

※15:45より先着順で引換券配布対応

ポッドキャストこむぞう <https://comzo.cocolog-nifty.com/>



小宮山雄飛



西寺郷太
(NONA REEVES)

「もしも食堂」は、固定したジャンルの料理やメニューを提供するのではなく、様々なシェフや飲食店、団体が期間限定で料理をお届けする形のシェアキッチンです。これまで落合 務シェフが手掛ける有名店「LA BETTOLA da Ochiai」や「賛否両論」の笠原 将弘シェフ、中国料理研究家パン ウェイ氏、宇都宮の名店「Otowa Restaurant」とコラボレーションを実施。「もしも、高級店の有名シェフがカジュアルレストランを手掛けたら」「もしも、メニューのないお店が渋谷でメニューを考えるなら」といった「もしも」を実現する場として運用することで、“食”を通じた新しい価値の発信やチャレンジを応援します。

福井・超グルメフェア 詳細

店舗名 : もしも食堂～酒場食堂～

期 間 : 12月8日（金）～1月31日（水）

時 間 : 【平日】 11:00～15:00（LO 14:30） 17:00～23:00（LO 22:00）

【土日祝】 11:00～23:00（LO 22:00）

※東急プラザ渋谷の営業時間に準ずる

場 所 : 東急プラザ渋谷6階

運営会社 : 株式会社フードアンドパートナーズ

企 画 : 有限会社ジーニアスアットワーク

福井メニュー（一部）

通常メニュー



「ソースカツ丼」 1,210円（税込）

薄くスライスされた豚肉をきめ細かいパン粉でカラッと揚げて、熱々のうちにソースに絡めたカツをご飯にのせた福井のソウルフード。



「ボルガライス」 1,320円（税込）

オムライスの上にトンカツ、こだわりのソースをかけた、武生生まれの福井県のご当地グルメです。もしも食堂では、チキンライスの上にトロトロのオムレツを乗せ、さらに肉厚のトンカツをオン。仕上げに特製のドミグラスソースをたっぷりかけました。



「焼き鯖寿司」 1,760円（税込）

肉厚で脂ののった鯖をジューシーに焼き上げて押し寿司にした福井の名物寿司。鯖と酢飯の間に挟まれたガリが抜群の相性で一貫一食のごとに美味しい時間を味わえます。



「越前おろしそば」 1,320円（税込）

福井県の嶺北地方を中心に食べられる、たっぷりの大根おろしと削り節、きざみネギがかかった冷たいそば。蕎麦の名産地である福井県産の蕎麦粉を使った一杯です。

限定メニュー



金土日祝
限定

「本日の海鮮丼」 2,200円（税込）

福井産の鮮魚のみを使用した海鮮丼。日本海側で獲れた新鮮な白身と名産の甘エビ・ベニズワイをたっぷりに乗せた海鮮丼。福井がたっぷり詰まった丼です！※福井産の鮮魚のみを使用しているため、ネタが変わる場合がございます。



入荷状況
次第

「せいこがに」 時価

越前かにのオスよりも一回り小さいメスの蟹を、福井では「せいこがに」と呼びます。地元の人々はむしろこちらを好んで食べています。「内子」、「外子」と呼ばれる卵がたっぷりあり、蟹の美味しさを堪能できる一品です。



小宮山雄飛コメント

蟹や甘エビといった海の幸はもちろん美味しい！

しかしその真逆のソースカツ丼やボルガライスといった、日々の地元グルメがまた美味しい！

言うならばハレグルメも日常グルメも両方すごいのが福井の強み。

新幹線が伸びて、めっちゃめっちゃ行きやすくなる福井の予習を渋谷でしときましょう！

Profile

東京・原宿生まれ。

1996年ホフディランの Vo&Key としてデビュー。音楽活動以外にもラジオ・テレビ・雑誌など活躍の場を広げ、今最も多くレギュラー・連載を持っているミュージシャンであり、カルチャー・流行面で同世代へ大きな影響力を持つ一人である。グルメ通としても知られ、コラムの執筆やテレビ、ラジオ番組の出演などを多数こなし“音楽界のグルメ番長”の異名を持つ。オリジナルレシピをまとめたカレー本を3冊上梓。

また2015年から自身が生まれ育った渋谷区の観光大使をつとめている。18年には日本初のレモンライス専門店「Lemon Rice TOKYO」を渋谷にオープン。2022年より渋谷区のCEO(Chief Eat Officer) に就任するなど、多彩な能力を発揮してさまざまな活躍を見せるマルチクリエイター。

※取材ご希望のメディア様は下記PR事務局までお問い合わせください

<本件に関する報道関係者のお問い合わせ先>

有限会社GENIUS AT WORK

担当：・大内（080-3463-9129） MAIL：gaw@gatw.jp