

2013年5月10日

日本空港ビルデング株式会社  
東京エアポートレストラン株式会社

## 「南国高知のうまいぜよキャンペーン」開催！



日本空港ビルデング株式会社のグループ会社である東京エアポートレストラン株式会社（本社:東京都大田区羽田空港 3-3-2、代表取締役社長:藤井 章）は、5月11日（土）～6月11日（火）、第1・第2旅客ターミナル内のレストラン合計 14 店舗において、高知県産外産物との協力のもと「南国高知のうまいぜよキャンペーン」を開催。高知県産の四万十ポークやはちぎん地鶏、土佐あかうしなどの旬の食材を使用したメニューを提供します。

さらにキャンペーン期間中、店舗にて対象メニューをお召し上がりいただくと、高知県特産品などが当たるアンケート応募用紙を進呈します。この機会に高知県の味覚をお楽しみください。

開催期間： 2013年5月11日（土）～6月11日（火）

対象店舗： 第1旅客ターミナル 7店舗  
（エアターミナル グリル キハチ、信州そば あずみ野、京ぜん、赤坂璃宮1ビル店、新大和、ル・シエール、あずさ）

第2旅客ターミナル 7店舗  
（赤坂璃宮2ビル店、蕎麦かつぼう あずみ野、カフェ&ピアレストラン アビオン、エアポートグリル&パール、<sup>たん</sup>譚料理長の広東家菜、アーツ ブラッセリー、トーキョーエアポートレストラン）

【本件に関するお問い合わせ先】  
東京エアポートレストラン株式会社  
管理部 総務人事課 下村  
電話 03-5757-8801

E-MAIL [r-shimomura@airport-restaurant.co.jp](mailto:r-shimomura@airport-restaurant.co.jp)





### 鯉

季節の訪れを告げ、日本料理の味を支える鯉。高知では土佐料理の横綱として愛されています。種類はスズキ目、サバ科の回遊魚。高知には、タタキや刺身などで味わうホンカツオを筆頭に数種類のカツオの恩恵を受けた食文化が残っています。

### 四万十ポーク

『最後の清流』とも言われる四万十川源流流域で育てられた四万十ポーク。赤身と脂身のバランスが丁度良く、柔らかい肉質、肉汁の香りがキメの細かい脂質が特徴的。女性に優しいローカロリーで、高タンパク。さらにミネラルや鉄分をたっぷり含んでいます。



### 土佐あかうし

高知県を代表する土佐あかうしの美味しさは赤身のうまさ。干草や野草をふんだんに与え、コクとうまみたっぷりの赤身を追求して改良を重ね作り上げた自慢の牛です。脂肪をバランスよく散らした赤身はジュシーでめくめく適度な嚼感。噛むほどに肉本来のうまみがじんわりと広がり、余韻を楽しめる味わいです。

### はちきん地鶏

『雑味のないすっきりとした味』、『骨の髄までうまみが詰まっている』と、県内の料理人からの評価も高い土佐はちきん地鶏。ガラからは最高のスープを取ることができます。また、少ない脂身からも地鶏ならではの風味を醸し出します。鶏本来の味を愉しむために、タタキや塩焼きや鍋などのシンプル料理もオススメです。



南国高知の  
うまいぜよ  
キャンペーン  
HANEDA X KOCHI

高知県イメージキャラクター  
くろしおくん

2013

5/11 土  
6/11 火

土佐弁で  
言ってみよう!!

こじゃんと旨いもん  
どっさり かまえちゅうき!  
(とっても美味しいものを沢山取り揃えています!)

### 柚子

高知県は徳島県、愛媛県とならび全国屈指の柚子産地。日本一の柚子の産地です。さわやかでとても香り高い柑橘で、果汁は果実酢として、皮は薬味として使われることが多く、高知の家庭ではとてもポピュラーな食材です。



### 生姜

熱帯アジア産の植物であるため、温暖な気候の高知県では盛んに栽培されています。その生産量はなんと日本一! 国内生産の約33%を占めています。また、高知の豊かな土壌が育むショウガは香りが高く、風味や辛みがしっかりとっていると評判です。



高知県の食材を  
応援しています。

各店舗で  
お召し上がりいただけます。

第1旅客ターミナル マーケットプレイス5F 17 タミカグ 1階  
Tel.03-5757-8848 営業時間 11:00-21:00 (L.O. 20:30)

**土佐はちきん地鶏スパイス焼き  
高知産トマトソースセット** ￥2,350

サラダ/パン又はライス/デザート/コーヒー又は紅茶付

第1旅客ターミナル マーケットプレイス5F 信州そば あずみ野  
Tel.03-5757-8835 営業時間 10:00-21:00 (L.O. 20:30)

**高知(龍馬)セット** ￥1,480

お蕎麦は濃厚な胡麻の香りとフルーツトマトの酸味をご堪能いただけます。薫焼きの香ばしさを生かした鰻丼をセットにしました。

第1旅客ターミナル マーケットプレイス2F 新大和  
Tel.03-5757-8843 営業時間 6:00-20:00 (L.O. 19:30)

**四万十定食** ￥1,380

薫焼き鰻/かつおの塩辛/四万十川青のりコロコロ  
翡翠豆腐/青のりうどん/ご飯/赤出汁

第1旅客ターミナル マーケットプレイス3F 京ぜん  
Tel.03-5757-8838 営業時間 11:00-20:00 (L.O. 19:30)

**龍馬御膳** ￥2,100

揚げ物 (土佐あかうしカツ/フルーツトマト/なす)  
刺身 (鰻のたたき/刻み野菜/薬味)  
井 (土佐はちきん地鶏焼井)  
酢の物 (炙りうるめいわし) 汁・椀 (青のり味噌汁)

第1旅客ターミナル マーケットプレイス3F 赤坂瑞宮1ビル店  
Tel.03-5757-8839 営業時間 11:00-21:00 (L.O. 20:30)

**土佐のふわふわ玉子のせスープそばセット  
(黄金炒飯/デザート付)** ￥1,680

ふわふわの玉子をのせた瑞宮オリジナルのつゆそばに、黄金生巻を使った炒飯と、フルーツトマトを使ったデザートセットにしました。

第2旅客ターミナル マーケットプレイス4F 赤坂瑞宮2ビル店  
Tel.03-6428-8525 営業時間 10:30-21:30 (L.O. 21:00)

**四万十ポークのパーコー麺、  
炒飯セット(デザート付)** ￥1,650

パーコー麺にカレー風味で味付けした四万十ポークをのせました。ミニ炒飯、デザートとのセットです。

第2旅客ターミナル 1F 到着ロビー トーキョーエアポートレストラン  
Tel.03-6428-8585 営業時間 10:00-22:30 (L.O. 22:00)

**土佐はちきん地鶏ラーメン  
(新生姜の香り)** ￥1,000

土佐のはちきん地鶏と新生姜を使用しさっぱりと仕上げたラーメンです。

南国高知の  
第1ターミナル「ル・シエール」にて  
**特産品販売**

第1旅客ターミナル「ル・シエール」では、柚子のお酒や柚子ポン酢、ミレービスケット、鯉みそ等高知県の特産品の販売を行っております。是非お立ち寄り下さい!

第1旅客ターミナル マーケットプレイス2F ル・シエール  
Tel.03-5757-8833 営業時間 6:00-19:30 (L.O. 19:00)

**土佐あかうしと四万十ポークのハンバーグ  
龍馬風(パン又はライス/デザート付)** ￥1,480

泡盛の原料、もろみを肥料としているもろみ豚を、石垣地ビールと黒糖で柔らかく煮込み、島野菜を添えたシチューに、アーサースープとさわやかなシークワーサーをセットにしました。

第2旅客ターミナル 3F 出発ロビー 調理長の広東家菜  
Tel.03-6428-8531 営業時間 8:00-20:30 (L.O. 20:00)

**野菜たっぷりタンメンと  
焼チャーハンセット** ￥1,400

野菜をふんだんに使ったあっさりタンメンと焼チャーハンセットにしました。

第2旅客ターミナル マーケットプレイス4F 17 タミカグ 1階  
Tel.03-5756-0033 営業時間 7:00-21:30 (L.O. 21:00)

**四万十豚の生姜焼き  
(ライス又はパン付)** ￥1,280

柔らかくキメの細かい脂身が特徴的な四万十ポークをオリジナルの生姜ソースでジュシーに焼き上げました。

羽田空港 第2旅客ターミナル5F マカノプレイス 蕎麦かつぱう あずみ野  
Tel.03-6428-8521 営業時間 10:30-21:30 (L.O. 21:00)

**ワラ炙り鯉のたたき漬け丼と  
セイロそば** ￥1,450

高知沖で水揚げされた鯉の漬けとウツボの唐揚げをセイロそばとセットにしました。

第2旅客ターミナル 1F 到着ロビー アーツ プラザ1階  
Tel.03-6428-8556 営業時間 11:00-22:30 (L.O. 22:00)

**四万十ポークの大判カツレツ カルボナーラ添え  
(サラダ/ライス又はパン付)** ￥1,280

柔らかく、キメの細かい脂身が特徴的な四万十ポークをさくりと揚げ、カルボナーラを添えたボリューム満点のメニューです。

第2旅客ターミナル 2F 出発ロビー カフェ&ビストロ アピオン  
Tel.03-6428-8551 営業時間 5:30-20:30 (L.O. 20:00)

**四万十豚のやわらか生姜煮 土佐野菜添えセット  
(パン又はライス/コロンスの卵プリン付)** ￥1,450

柔らかく、キメの細かい脂身が特徴的な四万十ポークをオリジナルのソースでお召し上がり下さい。コロンスの卵プリン付です。