

報道関係各位

くさうま®レストラン実行委員会
2019年9月6日

世界一臭いシュールストレミングバーガーや、くさやのラザニアも！
臭いけど旨い！
1日限りの「くさうま®レストラン」開店
食べ飲み放題 3500円
2019年9月21日(土) 東京・池袋
第1部 12:00~14:00/ 第2部 16:00~18:00

くさうま®レストラン実行委員会（事務局：東京都港区 ウィタンアソシエイツ株式会社内）は、2019年9月21日（土）に、東京・池袋にて日本初の臭いけど旨い食材を使った1日限りの「くさうま®レストラン」を開店します。

日本全国、世界各国の臭くて旨い発酵食材をメイン食材とし、それらを使用したココでしか食べることができない「くさうま®創作料理」の品々をビュッフェ形式で来場者の方へご提供します。

独特の匂いを放ちながらもクセになる「シュールストレミング」をはじめとし、「くさや」、「鮎ずし」、「臭豆腐」、「ウオッシュチーズ」、「チョングッチャン」といった強烈なラインナップをご用意しています。臭いものにはフタをするのではなく、心と鼻をめいっぱい開いて、その匂いと旨味をぜひとも体験してください。きっとあなたはくさうま®が、クセになるはずです。ようこそ くさうま®未体験ゾーンへ！



<メディア用お問い合わせ先>

くさうま®レストラン実行委員会 広報事務局：ウィタンアソシエイツ内 金子・田村
E-mail : kusa-uma@witan.co.jp TEL : 03-5544-8481 当日の連絡先 : 070-2161-7004

【くさうま®レストラン実施概要】

- 日時 : 2019年9月21日(土) 12:00~14:00 / 16:00~18:00
- 場所 : 東京・池袋某所(非公開。チケットを購入いただいた方のみにお伝えします。)
- 人数 : 各回200名(規定人数に達し次第、販売締切予定)
- 価格 : 大人3500円 / 小人(小学生以下)800円
- 内容 : くさうま®ビュッフェ+飲み放題2時間(立食形式)
くさうま®トークショー(鮒ずし、くさや)
くさうま®食材 直嗅ぎスポット(シュールストレミング)
- メニュー : 鮒寿司のカプレーゼ仕立て / ウォッシュチーズと無花果のクロスティーニ サラダ仕立て
世界一臭いシュールストレミングミニバーガー / 臭豆腐のフリット 自家製パクチーソース
くさやのラグーラザニア / チョングッチャンのビビンバ風
- 調理担当 : [nomad restaurant goody](http://nomadrestaurantgoody.com)
- チケット販売先 :
<https://passmarket.yahoo.co.jp/event/show/detail/01e6kd10f9nx2.html>
- 公式ウェブサイト : <https://kusa-uma.com>
- 主催 : くさうま®レストラン実行委員会
- 協賛 : 至誠庵(鮒ずし) / 藍々江水産(くさや)

■くさうま®食材のラインナップをご紹介します! ※写真はイメージです

鮒ずし(鮒寿司のカプレーゼ仕立て)

滋賀県の郷土料理でチーズに似たような濃厚匂いが特徴で酒の肴にはもってこいの逸品! そんな鮒ずしをカプレーゼ仕立てにし、ワインと合うような料理へと変貌を遂げます!



ウォッシュチーズ(ウォッシュチーズと無花果のクロスティーニ サラダ仕立て)

塩水やお酒などを吹き付け、洗うように熟成させることからその名がついたウォッシュチーズ。芳醇な匂いはヤマツキ必至! 無花果の甘みとチーズの香りがサラダの上で繰り広げるマリージュをお楽しみください!



シュールストレミング（世界一臭いシュールストレミングミニバーガー）

世界最恐の臭さ！「世界一臭い食べ物」と評されるスウェーデンが誇るニシンの塩漬け。日本初！？の「世界一臭いシュールストレミングバーガー」を皆さまに振舞います！



臭豆腐（臭豆腐のフリット 自家製パクチーソース）

口の中で溢れる匂いは悶絶レベル！一線を越えるとこの味の虜になる人も多いとか。そんな臭豆腐をお洒落にフリットにし、これまたクセのあるパクチーソースで召し上がれ！



くさや（くさやのラギーラザニア）

伊豆諸島の特産品で独特の香りと旨味で一度食べたらかせになること間違いなし！今回はそんなくさをラギーラザニアとしてご提供！



チョングッチャン（チョングッチャンのビビンバ風）

韓国料理で用いられる、発酵させた大豆をペースト状にさせた調味料で納豆のような匂いが特徴！納豆のような匂いを生かしビビンバ風に！



■ 専門家によるトークショーも必見！

鮒ずしの製造・販売を手掛ける「至誠庵」、くさやの販売、加工を行っている「藍々江水産」のご担当者さまにお越しいただき、それぞれの食材の歴史や豆知識、お役立ちレシピ、はたまたその食材を扱う仕事に就いた理由などをざっくばらんにお話いただきます！

■ チケット購入はこちらから！

くさま®レストラン 9月21日（土）12:00～14:00 / 16:00～18:00

チケット販売中：<https://passmarket.yahoo.co.jp/event/show/detail/01e6kd10f9nx2.html>

※販売上限に達し次第、締め切りとさせていただきますのでお早めにお申し込みをお願いします。

※一般のお問い合わせに関しては公式ウェブサイトのフォームより承っております。

<メディア用お問い合わせ先>

くさま®レストラン実行委員会 広報事務局：ウイタンアソシエイツ内 金子・田村

E-mail：kusa-uma@witan.co.jp TEL：03-5544-8481 当日の連絡先：070-2161-7004