

US ハイブッシュブルーベリー協会 「アメリカ産ブルーベリーフェア」を開催

ー7月21日(金)～8月20日(日)、限定メニュー10品展開ー

プチっとした食感と甘酸っぱさが魅力のアメリカ産ハイブッシュ(栽培種)ブルーベリーは、アントシアニン、食物繊維、ビタミン、ミネラルが摂取できるスーパーフードで、6月から9月が最盛期です。旬の時期にそのおいしさを味わっていただきたく、US ハイブッシュブルーベリー協会(U.S. Highbush Blueberry Council: USHBC 米国カリフォルニア州)は、2023年7月21日(金)～8月20日(日)の期間、東京・名古屋・京都のカフェ・レストラン5店舗とのコラボレーションにより、アメリカ産ブルーベリーを使用した限定メニューを展開する「アメリカ産ブルーベリーフェア」を開催します。

THE THEATRE TABLE(シアターテーブル:東京)、XIRINGUITO Escribà(チリングイト エスクリバ:東京)、RIVERSIDE CLUB(リバーサイドクラブ:東京)、THE GATEHOUSE(ゲートハウス:名古屋)、ERUTAN RESTAURANT/BAR(エルタン レストラン/バー:京都)の5店舗(株式会社トランジットジェネラルオフィス運営)にて、旬のアメリカ産ブルーベリーの魅力を存分に生かした、各店が趣向を凝らした特別メニューを期間限定で提供します。

ブルーベリーは優れた健康へのメリットを多く有し、特に心血管の健康、脳の健康、運動後の疲労回復、インスリン反応(糖尿病)、腸の健康の分野で研究が進んでいます。USHBCは、アメリカ産ブルーベリーの美味しさと、研究結果に裏付けされた健康効果を訴求すべく、様々なプロモーション活動を展開しています。



【アメリカ産ブルーベリーフェア 開催概要】

開催期間: 2023年7月21日(金)～8月20日(日) ※営業時間は店舗により異なる

開催店舗	場所	メニュー
THE THEATRE TABLE	東京・渋谷	・ヴァージンブルーベリーモヒート ・フルーティフルブルーベリーサングリア
XIRINGUITO Escribà	東京・渋谷	・ブルーベリーパフェ ・ブルーベリーとグレープフルーツのスカッシュ
RIVERSIDE CLUB	東京・中目黒	・ベリーベリー酢豚 ・スパイシーブルーベリーソーダ
THE GATEHOUSE	名古屋	・赤紫蘇が香るこぼれブルーベリーのタルト ・アイスブルーベリーラテ
ERUTAN RESTAURANT/BAR	京都・河原町	・WABISUKE 平飼卵のシフォンケーキ ブルーベリーソース ・ブルーベリースムージー

フェアの詳細: <https://cuisine-kingdom.com/usblueberry-fair2023/> (運営協力:料理王国)

USハイブッシュブルーベリー協会(USHBC)について

米国農務省監督の下、農業研究振興を目的に2000年に設立された独立団体で、ブルーベリーの栽培農家やパッカーを代表し、業界の健全な成長促進を目指しています。USHBCは約2,500の栽培農家、加工業者、輸出入業者を擁し、米国内外および海外市場に向けて、清潔で安全な環境下でのブルーベリーの栽培、収穫、加工、供給に努めています。詳細は、<https://japan.blueberry.org/>をご覧ください。

<本件に関するお問い合わせ先>

USHBC 日本連絡事務所(株式会社旭エージェンシー内)

E-mail: ushbc_pr@asahi-aq.co.jp

THE THEATRE TABLE (シアターテーブル)

<https://thetheatertable.jp/>



ヴァージン ブルーベリー モヒート
1,000 円(税込)

キューバ発祥とされるモヒート本来の風味をラム抜きでも楽しめるノンアルコールのモヒート。フレッシュなブルーベリーとミントをふんだんに使い、ブルーベリーのほのかな風味とミントの清々しい香りが吹き抜ける、暑い夏にぴったりの清涼感溢れる 1 杯です。



フルーティフル ブルーベリー サンテリア
1,000 円(税込)

ブルーベリーシロップとオレンジやラズベリーなどの果実と白ワインを合わせたオリジナルサンテリア(アルコール)です。ブルーベリーの花言葉『実りある人生』から Fruitful と名付けました。

XIRINGUITO Escribà (チリンギート エスクリバ)

<http://xiringuitoescriba.jp/>



ブルーベリーパフェ
1,300 円(税込)

フレッシュのブルーベリーをふんだんに使い、最初から最後までブルーベリーを楽しめるパフェ。レモンなどで酸味を加えたキレのあるカスタードクリームと、フロマージュブランを使ったコクのあるクリームとの 2 種類を使い、濃厚ながら暑い時期にもさっぱり楽しめる味わいに仕上げました。

※平日限定/数量限定



ブルーベリーとグレープフルーツのスカッシュ
780 円(税込)

ブルーベリーとグレープフルーツの果肉が入った、食感も楽しめるさっぱりとしたノンアルコールカクテル。ブルーベリーシロップを使用し、夏らしくさっぱりと楽しめる 1 杯に仕上げました。

※平日限定/数量限定

RIVERSIDE CLUB (リバーサイドクラブ)

<https://riversideclub.transit-web.com/>



ベリーベリー酢豚
1,200 円(税込)

旨味を閉じ込めてカリッと揚げたジューシーな豚肩ロースに、黒酢とバルサミコの酸味、ブルーベリーの甘味が広がる甘酢あんを絡ませた、肉のみ直球勝負の酢豚。粗めの黒胡椒を効かせて、ワインにも合う一皿に仕上げました。



スパイシーブルーベリーソーダ
750 円(税込)

丸ごと贅沢に使用したブルーベリー果汁に、桃やバニラの風味をプラスした、これからの季節にぴったりの爽やかなソーダ割り。オリエンタルなスパイスが特徴的な大人のブルーベリードリンク。

THE GATEHOUSE (ゲートハウス)

<https://thegatehouse.jp/>



赤紫蘇が香るこぼれブルーベリーのタルト
800 円(税込)

アーモンド生地タルト台に、赤紫蘇とブルーベリーのクリームを流し、カスタードサワークリームを絞ってフレッシュのアメリカ産ブルーベリーをたっぷりとのせました。花穂紫蘇の爽やかな香りがアクセントです。



アイスブルーベリーラテ
900 円(税込)

アメリカ産ブルーベリーをアイスカフェラテと合わせました。ブルーベリーの爽やかな甘さとエスプレッソのほろ苦の意外な組み合わせをお楽しみください。

ERUTAN RESTAURANT/BAR (エルタン レストラン/バー)

<https://goodnaturestation.com/restaurant/erutan/>



**WABISUKE 平飼い卵のシフォンケーキ
ブルーベリーソース**

4,980 円(税込) (アフタヌーンティー内で提供)

自由が約束された環境で育てられた平飼い卵を使用したふわふわ食感でしっとりしたシフォンケーキに、旬の甘くてジューシーなアメリカ産ブルーベリーを使用した濃厚なソースをたっぷりとかけた贅沢な一品。

*サマーアフタヌーンティー 季節のフルーツのデザートワゴンは、「WABISUKE 平飼い卵のシフォンケーキ ブルーベリーソース」を含む全 6 種のデザートと、4 種類のセイボリー、ドリンク飲み放題が付いた贅沢なアフタヌーンティーセットで提供します。



ブルーベリースムージー
880 円(税込)

アメリカ産ブルーベリー、ヨーグルト、クリームチーズなどを豆乳と混ぜ合わせた、ブルーベリーの味わいがしっかりと感じられる夏にぴったりのさっぱりとして飲みやすいスムージー。