

縄文人もビックリ?! 日本初の「縄文洋食」誕生 西宮の洋食店で提供開始 テーマは“味の時空超え”!

メディア様向け発表会 開催日時：12月5日（水）15時～

兵庫県西宮市の老舗洋食店「洋食とワインのお店 土筆苑」では12月6日（木）より、古代の食文化を現代風にアレンジした日本初の「縄文洋食」を始めます。老舗西洋料理店「上野精養軒」出身シェフ 大谷隆史が、来年の干支 イノシシの肉に洋食のプロならではの創意工夫を加えた「縄文ハンバーグ」など、縄文時代のエッセンスを取り入れた他にはない洋食をお届けします。つきましては12月5日（水）にプレス向け発表会を開催しますので、是非ご取材にお越しいただきたくご案内申し上げます。

■ハンバーグ、木の実、酒…太古の食は意外にごちそうだった？

1万4000年前から紀元前4世紀ごろまで約1万年続いた縄文時代。1万年経った今、野生味あふれるこの時代の暮らしが脚光を浴びています。今年7月には大阪・羽曳野市に「縄文の杜ふれあい館」がオープンし、同じ月にドキュメンタリー映画「縄文にハマる人々」が全国上映、東京国立博物館の特別展「縄文-1万年の美の鼓動」には35万人以上が来場しています。

縄文時代の食料のほとんどは山や森、川、海から採取していました。当時狩っていたものはイノシシやシカ。ほかにドングリやくるみ、栗、ヤマブドウ、キイチゴ、ワラビ、魚介類などを採取して食べていたといわれています。

文字のなかった縄文時代のごまかな暮らしぶりや食文化ははっきりしないため、想像をたくましくしたさまざまな説があり、「ハンバーグを食べていた」「お酒を飲んでいた」といった説もあります。

■おいしく気軽に縄文体験！太古の暮らしに思いを馳せる“タイムスリップ料理”！

土筆苑では先般、「味の記憶超え」をテーマに、1980年代に失われた当店の名物レシピ「ステーキサンド」を当時を知る人の話をあつめて甦らせ、かつ舌の肥えた現代でも満足させる試みに挑戦しました。今度は「味の時空超え」をテーマに、縄文食の完全な再現を目指すのではなく、太古の暮らしをしのび思いを馳せながら、おいしい食事を楽しく召し上がっていただけるような「縄文洋食」の開発にチャレンジしました。



縄文ハンバーグ

■ 商品概要

商品名：縄文洋食セット
（「縄文ハンバーグ」と「縄文デザート」）
販売数：1日10食限定
価格：3,300円（税別）
※ 1日前までに要予約
※ ディナー限定

■ 店舗概要

- ◇ 店名：洋食とワインのお店 土筆苑（つくしえん）
- ◇ 所在地：兵庫県西宮市高松町11-2
- ◇ 営業時間：ランチ＝11時～15時 ディナー＝17時～23時
- ◇ 定休日：月曜
- ◇ 席数：34席
- ◇ 創業：1973（昭和48）年8月24日
- ◇ 公式HP：<https://www.tsukushien.com/>



店内の様子

< 取材に関するお問い合わせ >

洋食とワインのお店 土筆苑広報事務局 担当：古沢／八尾

TEL 06-4708-3766 メール pr@raple.co.jp



シェフ

大谷 隆史（おおたに たかふみ）

高校卒業後、東京「上野精養軒」にて7年間修業。「料理の鉄人」石鍋裕シェフ監修の「BOBOS by Queen Alice 品川」にて3年間副料理長、「BOBOS by Queen Alice 大阪心斎橋」で3年間料理長を務める。

翌年、料理人としてさらなる高みを目指すべく、単身九州熊本で1年間農業研修。野菜ソムリエの資格も取得。

現在「洋食とワインのお店 土筆苑」で腕を振うかたわら、惣菜卸し工房「アトリエ・ルウ」のオーナーシェフとしても活躍する。

■ メニュー紹介

縄文ハンバーグ

縄文時代の遺跡から木の実などをすりつぶす磨石や石皿、編みかごに詰まったくるみなどが出土しています。イノシシ、シカ、くるみなど、当時あったであろう食材と、洋食、現代調理化学を融合させたハンバーグに、お客さまが自ら「採取」した古代塩、乾燥ハーブ、ナッツなどを石皿でゴリゴリすりつぶし、つけて召し上がっていただく趣向です。提供時には、焚き火をイメージしたスモークが皿の上に舞い上がります。

縄文デザート

「崩れ落ちた火山の中から、氷河に包まれたマンモスの…」とマンガチックに、クスツとなる仕掛けにしてみました。ドーム状に固めたチョコに温かいココナッツミルクをかけると、ドームが溶けて崩れ、中から氷にみたてたレインドロップケーキと、そこに閉じ込められたスイーツが見えます。ギャートルズを意識して作りました。

縄文サングリア（セット対象外） 価格 500円 税別

青森県の「三内丸山遺跡」ではニフトコの種がたくさん出土したことから木の実で「果実酒」を造っていたのではといわれています。

6～8種類のフルーツを10時間以上かけて乾燥させて作ったドライフルーツを、赤ワイン、白ワインに漬け込み、仕上げに炭酸で割ります。通常、生のフルーツで作るサングリアはどうしても濁ってしましますが、この縄文サングリアはとてクリアで見た目も美しく、ゆっくりと飲むにつれ、凝縮されたフルーツの甘み、香りが際立ってきます。



「縄文セット」「縄文サングリア」



「縄文デザート」



ゴリゴリと木の実をすりつぶします

<メディア発表会 開催概要>

【開催日時】 12/5(水) 15:00 ~ 16:00

【場所】 土筆苑（兵庫県西宮市高松町11-2）

※ 阪急西宮北口駅 東出口より150m。阪急西宮ガーデンズ北側の交番の後ろ、赤い屋根が目印です。

添付の用紙にご記入の上、FAXにてご返送、またはメールにて媒体名、ご担当者名、人数、ご連絡先電話番号をご連絡ください。

是非、貴社媒体でお取り扱い頂きますようお願い申し上げます。ご不明点など、お気軽にお問い合わせくださいませ。

< 取材に関するお問い合わせ >

洋食とワインのお店 土筆苑広報事務局 担当：古沢／八尾

TEL 06-4708-3766 メール pr@raple.co.jp

洋食とワインのお店 土筆苑広報事務局 宛

【ご返信用紙】 F A X : 0 6 - 6 2 3 3 - 8 7 7 8

※ 恐れ入りますが、12月4日（火）までにご返信いただけますと幸いです。

洋食とワインのお店 土筆苑「縄文洋食」プレス発表会

- ◇日 時 : 12月5日（水）15:00～16:00（受付開始14:45）
- ◇会 場 : 「洋食とワインのお店 土筆苑」（兵庫県西宮市高松町11-2）
- ◇内 容 : (1)メニューについてのご説明
(2)「縄文洋食」撮影・ご試食用料理の提供

貴媒体名／番組名

御社名

掲載・放送予定日 年（ ）月（ ）日

御名前 計（ ）名

TEL／FAX

E-mail

当日連絡先

御撮影 有（スチール／ムービー／レポーター）・無

インタビュー希望 有 ・ 無

備考
