

全国の縁起物食材を集めた 開運フレンチ2018

～ギンザシックス開業1周年記念～

期間：2018年4月1日(日)～2018年5月31日(木)



バリューマネジメント株式会社(本社：大阪府大阪市、代表：他力野 淳)が手掛ける『THE GRAND 47(ザ・グラン 47)』(GINZA SIX内)は、開業1周年を記念して、2018年の4月1日から5月31日までの2ヶ月間、各県の縁起物食材を使用した“開運フレンチ”を期間限定で提供します。『THE GRAND 47(ザ・グラン 47)』で銀座にしながら日本各地の縁起物食材をふんだんに取り入れた開運フレンチを、是非この機会にお楽しみください。



◎ 食材一部概要 ◎



【兵庫県】
明石鯛

鯛は古くからお祝いの席で振る舞われ、「お食い初め」や「お正月のお祝い膳」にもよく使われる魚です。「めでたい」の語呂合わせに加え、体の色や寿命(ときには40年以上生きるそうです)、味、栄養価の高さから縁起がいい魚とされてきました。

【北海道】
北海道産真昆布

日本の昆布の約90%が北海道で採れ、中でも真昆布は高級品として名高く、上品な甘みと清澄なだしが特徴です。鎌倉時代以降、「こんぶ」という発音から「よろこぶ」に通じるとされ、戦国時代には、敵に「打ち勝って喜ぶ」ことにより、カチ栗・打鮑・昆布の順に酒の肴として祝賀の意味も込められていました。

【北陸エリア】
ガス海老

ガス海老とは、富山県・石川県で食される殻が茶色のエビで「見た目は悪いが味は極上」と言われています。「エビ」は腰が曲がり髭が長く、その形が長生きした老人に似ていることから長生きする象徴として縁起物の一つとされ、紅白の色合いでめでたさを象徴する食材でもあります。



■ THE GRAND 47について

「47」とは日本の都道府県の数。THE GRAND 47では期間ごとに日本全国を地域別にカテゴライズ。その地域の名産、銘品、宮内庁御用達の食材などを使用し、メニューアップします。期間ごとにご利用いただくと、1年で日本全国の「美味しいもの」をお召し上がりいただけます。銀座にしながら日本各地のTop of Topのメニューを満喫できるレストランです。



店 名：THE GRAND 47（THE GRAND GINZA内）
所 在 地：〒104-0061東京都中央区銀座六丁目10番1号 GINZA SIX13階
電話番号：03-6280-6129
営業時間：ランチ11：00～16：00（L.O. 14：30）
 ディナー17：00～22：30（L.O. 21：00）
H P：http://www.grandginza.com/grand47/

THE
GRAND⁴⁷

■ 企業概要

バリューマネジメント株式会社は、「日本の文化を紡ぐ」をテーマに、文化財などの歴史的建造物や街並みを宿泊施設・レストラン・結婚式などの事業を入れ再生し、後世に残す取り組みを行っています。現在、関西を中心に約10施設を運営しており、これまで再生させた施設は20か所を超えました。これまでの「日本文化を紡ぐ」というコンセプトを軸に事業を展開してきた実績が、「GINZA SIX」の伝統と革新の街・銀座から世界に日本の文化を発信するという想いに合致し、「GINZA SIX」オープン時より、館内最大面積を誇る「THE GRAND GINZA」を出店しています。

会 社 名：バリューマネジメント株式会社

設 立：2005年2月14日

代 表：代表取締役 他力野 淳

資 本 金：3,000万円

所 在 地：〒530-0011 大阪府大阪市北区大深町4番20号 グランフロント大阪タワー A 17階

電話番号：06-6371-2700(代表)

事業内容：事業再生コンサルティング事業・新規事業開発支援

事業運営(ウェディング会場、宿泊施設の経営・運営)

H P：http://www.vmc.co.jp