

報道関係各位

東洋水産株式会社  
品川プリンスホテル

～役所広司さんが品川プリンスホテルのシェフにオーダー～  
**品川プリンスホテルのシェフが本気で考案した  
「マルちゃん正麺」アレンジメニューを楽しめるのは8月だけ！**

マルちゃん  
**正麺**  
せい めん

×

  
Prince Hotel  
Shinagawa

東洋水産株式会社(本社:東京都港区、社長:今村将也、以下東洋水産)と品川プリンスホテル(所在地:東京都港区、総支配人:橋本哲充)は、8月1日(金)から8月31日(日)までコラボレーション企画として、ホテルのシェフが「マルちゃん正麺」を使用して考案したアレンジメニューをレストランで提供する「マルちゃん正麺×品川プリンスホテル マルちゃん正麺クリエイターズ」を、品川プリンスホテルのレストラン「リュクス ダイニング ハプナ」と「中国料理バイキング 孫悟空」で開催いたします。

家族連れなどでにぎわう夏休み期間中、コラボレーション企画を実施することで、両社が位置する品川エリアを盛り上げてまいります。



マルちゃん正麺 CM キャラクター  
役所広司さん



メニュー例:「野菜と湯葉の和え麺」  
(マルちゃん正麺の中太麺使用)

## コラボレーション企画について

「マルちゃん正麺×品川プリンスホテル マルちゃん正麺クリエイターズ」は、エンターテインメントホテルである品川プリンスホテルが、多くの家族連れなどでにぎわう夏休み期間中、お客さまにより一層楽しんでいただこうと、幅広い年代の方々からご支持をいただいている東洋水産「マルちゃん正麺」とコラボレーションした企画です。

品川プリンスホテルのシェフたちが「マルちゃん正麺」を素材として使用し、本気でアレンジメニューを考案したらどのようなメニューができるか？と2014年1月にプロジェクトがスタート。さまざまな試作を繰り返し、最終的に全6メニューを決定いたしました。マルちゃん正麺のCMキャラクターを務める役所広司さんからの「お子さんから大人の方まで、みんなが元気！みんなが笑顔！になれる至福の一品を！」というオーダーに応えるべく、品川プリンスホテルの和食・洋食・中華とさまざまなジャンルの料理長が技とセンスを集結させて完成させました。

buffetレストラン「リュクス ダイニング ハプナ」で提供する5メニューのうち4メニューは、週ごとに、提供メニュー内容を変えるなど、夏の品川エリアで今までにない至福の麺料理をお楽しみいただけます。

また、実際に品川プリンスホテルで今回の企画メニューを召し上がられた方には、シェフとおきの美味しいラーメンを作るための秘訣「麺テク」が書かれたスペシャルレシピカードをプレゼントいたします。

## 実施概要

フェア名： 『マルちゃん正麺×品川プリンスホテル マルちゃん正麺クリエイターズ』

### ■実施店舗① buffetレストラン「リュクス ダイニング ハプナ」(メインタワー1階)

期間： 2014年8月1日(金)～31日(日)

ディナー(5:30P.M.～10:00P.M.)

※2014年8月9日(土)～17日(日)は、120分4部制になります。

金額： おとな6,000円 こども(小学生)3,800円

幼児(3歳～未就学)2,000円 シニア(65歳以上)5,200円

※上記はbuffet料金となります。

内容： buffetスタイルの店内にてディナータイム限定でメニューを提供いたします。  
盛りつけやトッピングはお客さまのお好みでお楽しみいただけます。

提供メニュー： 5品(①～④は週替わりメニュー、⑤は定番メニューとしてご用意いたします)

① 8/1～8 マルちゃん正麺×洋食料理長「トマトとモッツアレラチーズの洋風麺」

② 8/9～16 マルちゃん正麺×洋食料理長「ガパオ風ジャージャー麺」

③ 8/17～24 マルちゃん正麺×洋食料理長「蟹とカラスミの洋風麺」

④ 8/25～31 マルちゃん正麺×中華料理長「野菜と湯葉の和え麺」

⑤ 8/1～31 マルちゃん正麺×和食料理長「豆乳の創作つけ麺」

**■実施店舗②「中国料理バイキング 孫悟空」(メインタワー4階)**

期間: 8月1日(金)～31日(日)

ランチ(11:30A.M.～3:00P.M.) / ディナー(5:30P.M.～9:30P.M.)

金額: **【ランチ】**

《平日》おとな 1,600円 こども(小学生) 1,000円 幼児(3歳～未就学) 500円

《土・休日》おとな 2,500円 こども(小学生)1,500円 幼児(3歳～未就学) 650円

※ 2014年8月9日(土)～17日(日)は、お盆期間営業のため、「土・休日」対応とさせていただきます。

**【ディナー】**

おとな 3,800円 こども(小学生)2,000円 幼児(3歳～未就学)1,200円

シニア(65歳以上)3,100円

内容: ブッフェスタイルの店内のメニューにて、オーダーいただいてから、調理して提供いたします。

提供メニュー: マルちゃん正麺×中華料理長「台湾風チャーシュー油麺」(次頁の⑥のメニュー)

※ 記載の料金には消費税が含まれております。

※ 仕入れ状況により、食材・メニューに変更がある場合がございます。

※ 食材によるアレルギーなどがございましたら、あらかじめお申し付けください。

※ 提供メニューはすべてマルちゃん正麺の「麺」のみを使用しております。

**■お客さまからのお問合せ:**

品川プリンスホテル レストラン総合予約

03-5421-1114(受付時間 9:30A.M.～8:00P.M./土・休日は7:30P.M.まで)

## 提供メニュー紹介

- ① トマトとモッツアレラチーズの洋風麺 (提供期間:8/1~8 提供店舗:リュクス ダイニング ハプナ)



マルちゃん正麺の太麺に、トマトをたっぷり使い、モッツアレラチーズとバジルを利かせた夏にぴったりの一品です。

- ② ガパオ風ジャージャー麺 (提供期間:8/9~16 提供店舗:リュクス ダイニング ハプナ)



マルちゃん正麺の細麺を使い、具材たっぷりのガパオ風に仕上げたジャージャー麺。

- ③ 蟹とカラスミの洋風麺 (提供期間:8/17~24 提供店舗:リュクス ダイニング ハプナ)



アサリのダシを絡めたマルちゃん正麺の太麺に蟹、カラスミ、トマト、パセリをトッピングし旨みを引出した一品。

- ④ 野菜と湯葉の和え麺 (提供期間:8/25~31 提供店舗:リュクス ダイニング ハプナ)



マルちゃん正麺の中太麺の上に、パリパリにあげた湯葉がアクセントの中華風和え麺。

- ⑤ 豆乳の創作つけ麺 (提供期間:8/1~31 提供店舗:リュクス ダイニング ハプナ)



マルちゃん正麺うどんの麺を、風味豊かな葱油に絡め、マグロと葱がアクセントの豆乳ダシで味わう自慢のつけ麺です。

- ⑥ 台湾風チャーシュー油麺 (提供期間:8/1~31 提供店舗:中国料理バイキング 孫悟空)



昨今話題の油そば風に仕上げたマルちゃん正麺の中太麺に、オリジナルのチャーシューをトッピングした食欲をそそるピリ辛の一品です。

## 麺メニュー考案シェフ プロフィール

■渡邊 誠一(わたなべ せいいち) 品川プリンスホテル 総料理長 59 歳



1973 年入社。高輪プリンスホテル(現グランドプリンスホテル高輪)のフランス料理レストラン、品川プリンスホテルの洋食レストランを経験した後、「リュクス ダイニング ハプナ」料理長など洋食のレストラン料理長を歴任。2008 年より品川プリンスホテル総料理長。また、2012 年より社団法人全日本司厨士協会 港支部長も務める。

■村上 公夫(むらかみ きみお) 品川プリンスホテル 和食料理長 57 歳



1982 年入社。高輪エリアにある 3 つのプリンスホテル(ザ・プリンス さくらタワー東京、グランドプリンスホテル高輪・新高輪)の和食レストランで料理長を歴任。2011 年より品川プリンスホテルの和食料理長。品川プリンスホテル内にある 2 つの和食レストラン(「味街道 五十三次」、「和食 ななかまど」と宴会部門の和食を一手に担う。

■畑 健一(はた けんいち) 品川プリンスホテル 「カフェレストラン 24」料理長 46 歳



1988 年入社。イタリア料理レストランを中心に洋食部門を経験し、グランドプリンスホテル新高輪「リストラテ イルレオーネ」、「レストラン マルモラーダ」の料理長を歴任後、2011 年より品川プリンスホテル「カフェレストラン 24」料理長。

■星 典孝(ほし つねたか) 品川プリンスホテル 中華料理長 49 歳



1984 年入社。2010 年、グランドプリンスホテル赤坂「中国料理 李芳」料理長。2011 年より、品川プリンスホテル 中国料理 料理長として、ホテル内の 2 つの中国料理レストラン(「中国料理 品川大飯店」、「中国料理バイキング 孫悟空」)を担っている。