

# 荒木町の名店「鈴なり」 村田明彦氏と“和の達人”による 師弟コラボが実現。

自宅で食べたいおこもり派には  
“ずわい蟹と筍炊き込みご飯”のテイクアウトも！



ホテルニューオータニ幕張

新宿・荒木町「鈴なり」村田明彦×黒田廣昭 師弟饗宴フェア

<https://www.newotani.co.jp/makuhari/restaurant/senbazuru/suzunari/>

ホテルニューオータニ幕張では、新宿・荒木町の日本料理「鈴なり」より店主である村田明彦(むらたあきひこ)氏を招聘し、『新宿・荒木町「鈴なり」村田明彦×黒田廣昭 師弟饗宴フェア』を2022年2月11日(金・祝)～13日(日)の3日間開催いたします。

### ■荒木町で話題の人気店が幕張へ。

わびさびをコンセプトに新宿・荒木町にて2005年にオープン。季節感あふれる料理が評判となり、ミシュランガイド東京では7年連続で一つ星を獲得するなど、一度は行きたい話題の人気店「鈴なり」。その店主である村田明彦氏。昨年からは朝の情報番組にレギュラー出演するなど、メディアでも積極的に活躍されています。その村田氏が料理の師と仰ぐホテルニューオータニ幕張 日本料理顧問 黒田廣昭によるコラボレーションフェアを開催します。



### ■“和の達人”との師弟コラボが実現！

テレビのお料理コーナーに“和の達人”として20年以上に渡り出演し、2020年の秋には現代の名工を受賞。日本の名料亭のひとつである「なだ万本店 山茶花荘」では調理長を務めた日本料理顧問の黒田廣昭。時を同じくして若かりし日々に同店で修業に励んだ村田氏。師弟の絆が織りなす、他では決して味わえない“美味しいコラボレーション”をお届けいたします。



## ■「鈴なり」名物“生うにの玉地蒸しふかひれ蟹内子餡”も！

「鈴なり」の名物と言えば、蒸し立て熱々の「玉地蒸し」。そのシンプルな名前からは想像できないくらい贅沢な味わいで、玉地蒸しのイメージや概念を覆される方も多い逸品です。口の中で一瞬にして溶けてなくなってしまうほど極限までやわらかく蒸し上げた玉地の中に、北海道産生うにと中華の高級食材ふかひれ、さらには、とろっとした蟹の内子をプラス。一度食べたら忘れられない名物の「玉地蒸し」を、¥11,000以上のコースでお召し上がりいただけるほか、¥6,000コース(ランチ限定)ではオプションメニュー(¥2,200)としてご注文いただけます。



## ■おこもり派には“ずわい蟹と筍炊き込みご飯”のテイクアウトも！

師弟共作でお届けするのは、旬のずわい蟹と筍の旨みがお米に溶け込んだ“ずわい蟹と筍炊き込みご飯”。土鍋で炊き上げるふっくら熱々の炊き込みご飯は店内でお召し上がりいただける(¥11,000コース以上)ほか、おこもり派やご家族へのお土産用に、テイクアウトの折詰(1折 ¥2,500 税金共)もご用意しました。是非この機会にご自宅でも本物の味をお楽しみいただけるチャンスです(前日17:30までの事前予約制)。



## ■販売概要

### ホテルニューオータニ幕張

#### 『新宿・荒木町「鈴なり」村田明彦×黒田廣昭 師弟饗宴フェア』

[期間] 2022年2月11日(金・祝)～13日(日)3日間

[場所] 日本料理『千羽鶴』(ロビー階)

[内容] ランチ 11:30～14:00(L.O.) ¥6,000・11,000・¥16,500

ディナー 17:00～20:00(L.O.) ¥11,000・¥16,500

師弟饗宴プレミアムシート 2月13日(日)18:00～1名さま ¥22,000 ※いずれもサービス料別

[ご予約・お問合せ] TEL(043)299-1849(千羽鶴直通)

[メニュー等詳細は] <https://www.newotani.co.jp/makuhari/restaurant/senbazuru/suzunari/>

#### [村田明彦(むらたあきひこ)氏プロフィール]

1974年 東京都生まれ。ふぐ屋を経営していた祖父の影響を受け料理人を志す。高校卒業後、老舗日本料理店「なだ万」に入社。ホテルニューオータニ(東京)日本庭園内のなだ万本店「山茶花荘」ほか、トータル13年間の修業を積んだ後に独立。2005年に新宿・荒木町にて「鈴なり」を開業。わびさびをコンセプトにした季節感あふれる料理が評判となり、ミシュランガイド東京では7年連続で一つ星を獲得するなど、予約の取りにくい人気店となる。2018年には、同じく荒木町に二店舗目となる「東京割烹てるなり」をオープン。毎日店に立ちつつ、メディア出演や商品プロデュースなど、幅広く活躍中。

#### [黒田 廣昭 (くろだ ひろあき) プロフィール]

1954年 愛知県生まれ。関西で修業を積み、1993年 老舗日本料理店「なだ万」帝国ホテル店に入社。1996年以降「なだ万」ホテルニューオータニ店調理長、本店「山茶花荘」、赤坂「ジパング」の調理長、「帝国ホテル東京なだ万」調理長を経たのち、2015年取締役調理本部長に就任。2017年常務執行役員調理本部長として技能の研鑽を重ね、迎賓館や総理公邸、外務省公館などにて公式晩餐会の料理を担当。2019年「なだ万」を退社し、同年ホテルニューオータニ(東京)ガーデンコートクラブ調理長に就任。現在、ホテルニューオータニ幕張日本料理顧問として伝統を継承しながら新しいものに挑戦し続け、日本料理の真髄を究めている。

#### 日本食普及の親善大使

一般社団法人全国日本調理技能士会連合会 常務理事

一般社団法人東京都日本調理技能士会 副会長

#### 受章経歴

2016年 全技連マイスター認定、2017年度 東京都優秀技能者(東京マイスター)受賞

2020年 現代の名工 受賞