

dancyu 祭

2018

「知る」は
おいしい。



dancyuに載っていた
アレが食べられます！
飲めます！買えます！

2018.3.3 [土] - 4 [日]
10:00-17:00

ベルサール秋葉原 1階・地下1階
東京都千代田区外神田3-12-8

dancyu と dancyu 祭 2018

食の雑誌dancyuはプレジデント社が発行する月刊誌（毎月6日発売）で、1990年12月に創刊しました。以来27年にわたり、飲食店、酒、全国各地の食材、レシピ、菫著など、「食はエンターテインメント」をコンセプトに、幅広い「食」の情報を提供してきました。

そして、2017年8月号からは新たなコンセプトに、さらにパワーアップを目指しています。「知る」はおいしい。単なる店情報やレシピ紹介ではなく、本当に食事を楽しむための飲食店内、調理の腕を上げるためのプロセスの理由、食材や生産者の物語など、ちょっとしたことを「知る」ことで、いつもの食がも

っと美味しく、楽しくなる。そんな情報を世の中の「食いしん坊」に提案・提供していきたいと思っています。

今回で6回目となる「dancyu祭」は、普段誌面でご紹介している店の料理やスイーツ、酒、食材などを実際に食べて、飲んで、買っていただける食イベントです。なかなか食べに行けない、買いに行けない店も出店してくれます。dancyu祭オリジナルの料理や商品もあります。

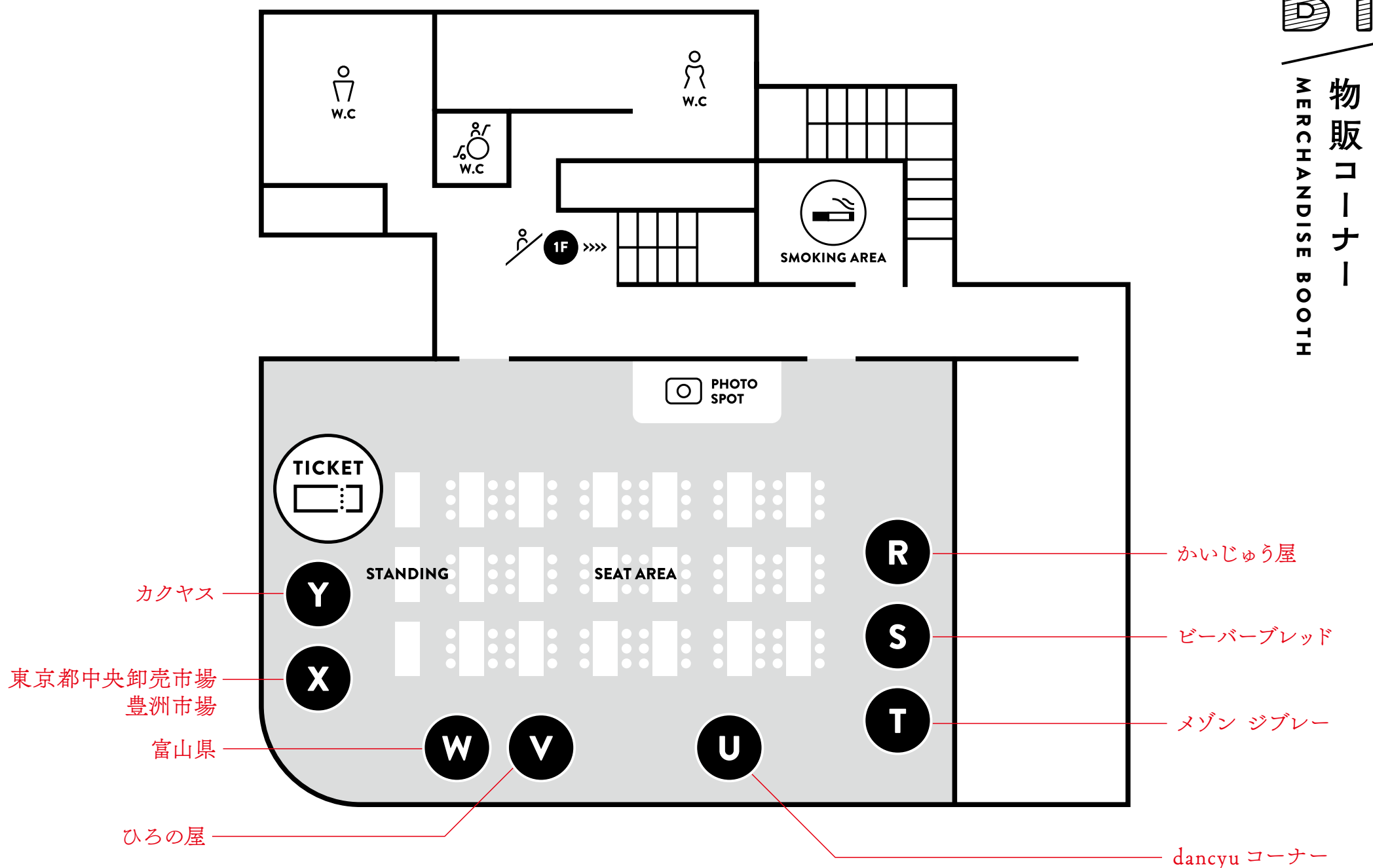
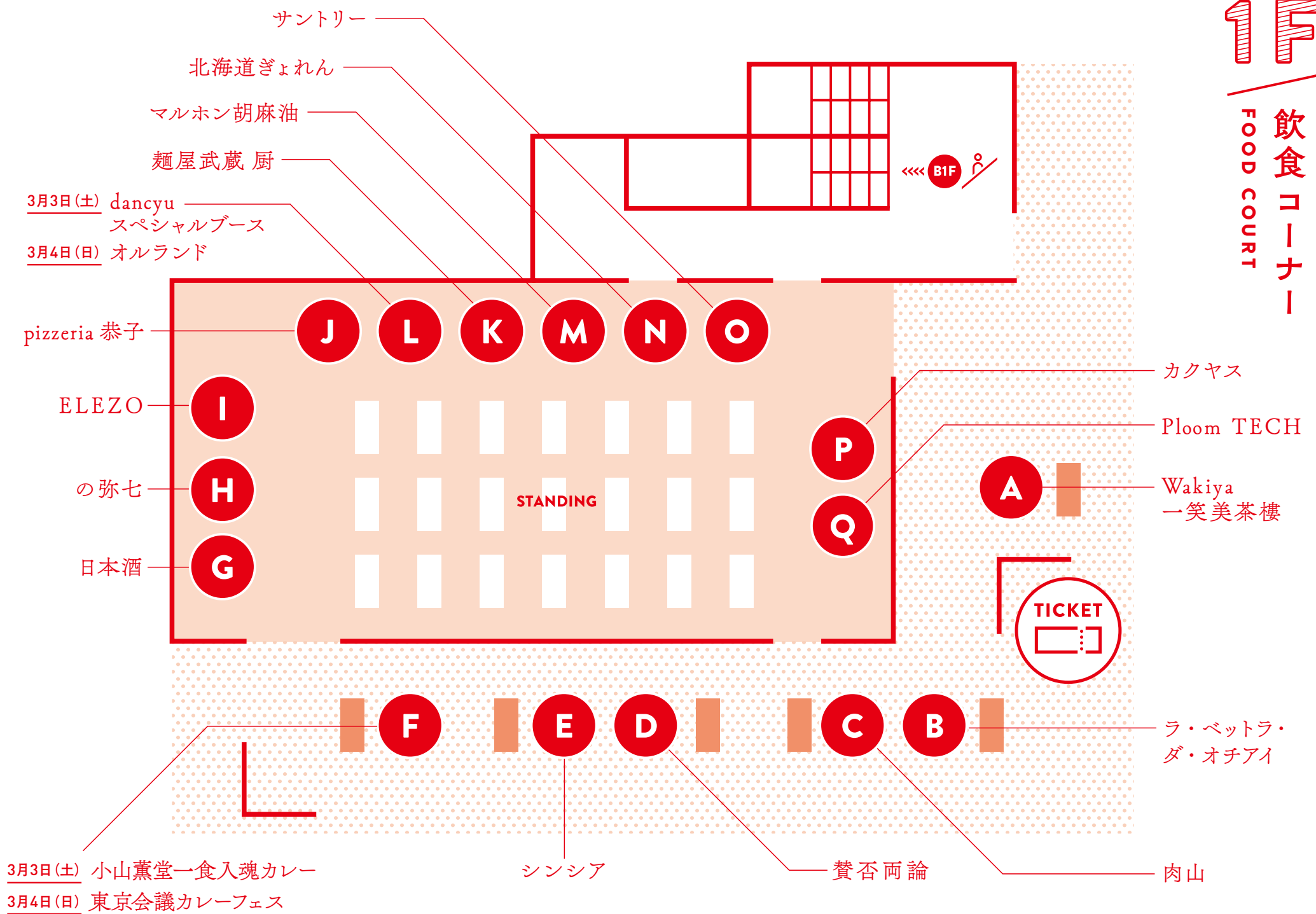
実際に食べて、飲んで「知る」ことで美味しくや楽しさを実感して頂ければ幸いです。

dancyu編集部員も総出でおもてなしさせていただきますので、是非お楽しみください！

- ▶会場内はチケット制です。1階または地下1階のチケット売り場で、チケットをお買いものとください。
- ▶チケットは100円単位です。払い戻しはできませんのでご注意ください。
- ▶商品内容が変更になる場合もあります。

- ▶各ブースとも売り切れ次第終了となります。
- ▶化粧室は地下1階にあります。
- ▶1階から地下1階へ移動の際は、すべての料理、飲み物に蓋をした状態で持ち運びをお願いします。蓋はエスカレータ横にご用意しております。

○主催：プレジデント社 dancyu
○協賛：サントリー／東京都中央卸売市場 豊洲市場／富山県 Ploom TECH／北海道ぎょれん／マルホン胡麻油
○協力：住友不動産ベルサール／秋葉原タウンマネジメント
○後援：☎-WAVE | B1-3FM



物販コーナー B1 / MERCHANDISE BOOTH

R かいじゅう屋

東京・目白にあった噂のパン屋「かいじゅう屋」は、昨年5月、立川に移転。都心から遠くなり、もう買いにいけないと嘆いていた皆さんに朗報！ 3日（土）はパンのみ、4日（日）は、パンと焼き菓子を、かいじゅう屋店主もやってきます！

立川	パン
MENU	
角食ぱん (1.5斤)	600円
角食ぱん (1/2)	300円
山食ぱん	300円
チョコチップコッペ	
(2本入り)	400円



S ビーバーブレッド

2018年のパン界「最」注目店、「ビーバーブレッド」。ご近所の人気飲食店「北出食堂」とのコラボサンドイッチや、ひな祭りにちなんだ桃+塩パンなど、dancyu祭リスペシャル商品が登場。店の代表作となりつつある、巨峰のレーズンパンズも必食です！

東日本橋	パン
MENU	
ビーバーブレッド×北出食堂の角食サンドイッチ	600円
巨峰のレーズンパンズ	300円
桃+塩パン	300円
山梨県産巨峰のレーズン	400円



T メゾン ジブレー

4月号の巻頭記事「美味紀行」で取材した、貴重な日光のメープルシロップが、アントルメグラッセ（氷菓）の名手、「メゾンジブレー」江森宏之さんのジェラートになって登場します！ 採取する人しか味わえない、メープル樹液のゼリーも是非お試しを。

中央林間	スイーツ
MENU	
日光メープルシロップのジェラート	時価
メープル樹液の零ゼリー	時価



U dancyu コーナー ※ほかにもいろいろあります！

- 「乙ちゃん」(鮫洲)の特上カルビ&ヒレ弁当 2200円
※3月3日(土) 13時～販売
- 「飛騨牛一頭家 馬喰一代」(銀座)の飛騨牛弁当 1400円
※3月4日(日) 13時～販売
- 「木挽町しや」(東銀座)のdancyuロゴ入り限定どら焼き 2個入り300円 / 5個入り700円
- 「シェ・かつ乃」(代沢)のたまごロール・プレーン ハーフサイズ 700円
- 「一幸庵」(茗荷谷)のあざふ最中 3個入り800円など
- 「祇園にしむら」の千枚漬け鯖寿司 3800円
※各日 13時～販売
- 「ふみこ農園」(和歌山)のコンポート 丸ごと温州みかん 800円など
- 「しいたけプラザーズ」(岐阜)の原木干し椎茸 600円
- 「かんじゃ山椒園」(和歌山)の完熟赤山椒 900円
- 「マルミツ盛節店」(静岡)の一本釣り鰻の本枯節 1300円
- 島内啓次さん(佐賀)のアサクラ種の海苔 900円
- 熊本・天草の天日干しの塩あまくんソフト 400円～
- 「黒川本家」(奈良)の吉野本葛 900円など
- 「TSUJIMURA」(奈良)の葛菓子 700円～
- 萩焼の香形酒器 2700円～
- dancyu エプロン 1800円
- dancyu 旨い店 367軒マップ 600円
- 「dancyu.com」のせとだエコレモン 500円



V ひろの屋

2017年8月号「ニッポン美味紀行」で紹介した、岩手県洋野町の「うに牧場」でじっくり育った味の濃い熟成うにのほか、水たこやわかめなど、三陸の海の幸が勢揃い。漁師さんも来場してくれます。

岩手	海鮮
MENU	
熟成うに 60g	2000円
水たこの冷凍 90g	1000円
天然自生わかめ 100g	500円
剣山茎わかめ 120g	500円
北陸乾物各種	
	3個1000円など



W 富山県

今年の秋にデビューする富山の新しいお米「富富富」の試食販売ほか、特産品を販売。

X 東京都中央卸売市場 豊洲市場

今年の10月11日に開場する豊洲市場の魅力や新たな機能、安全対策などについて紹介。

Y カクヤス

ビール、ハイボール、チューハイ、ワイン、日本酒、ソフトドリンクほか販売。

A Wakiya

一笑美茶樓

赤坂

中国料理

中国料理の巨匠脇屋シェフは、出身地北海道産の秋鮭とほたてをたっぷり使った料理を祭限定でご用意。火の通し加減にこだわったほたてを贅沢にのせたスープご飯や、秋鮭の塩加減と自家製辣油のピリ辛が後引くおいしさの担々麺など、贅沢で王道の味わいです。

MENU
1 ほたてと秋鮭 W 醬のスープご飯…800円
2 秋鮭 W 醬とほたての汁なし担々麺 ……800円
3 ほたてゴロゴロメンチカツバーガー……………700円
4 秋鮭 W 醬 [物販] ……1200円



H の弥七

荒木町

中国料理

食材の味を引き出す和の要素と奥行きが広がる中華の技法を融合させた、新しい味わいを提供する中国料理店。2017年9月号「欲望の中華」で紹介した紹興酒漬けつまみのほか、旨味と辛味が渾然一体となったよだれ鶏や麻婆豆腐が味わえます。

MENU
1 うずら卵、イカ、チーズの紹興酒漬け ……400円
2 よだれ鶏 ……500円
3 牛すじ肉がゴロッと入った麻婆豆腐 (ちょこっとご飯付) ……800円



B ラ・ベットラ・ダ・オチアイ

銀座

イタリアン

落合務シェフが手掛ける人気イタリアンが今年も登場。素材の持ち味を生かした味わい豊かなパスタや煮込み料理、そして“まかない”の生姜焼きや名物プリンまで、ベットラのエッセンスが幅広く楽しめるラインアップとなりました。

MENU
1 ゴロゴロお肉のミートソースペンネ 温玉添え ……500円
2 鶏肉と野菜のポリート トリュフ風味 ……700円
3 ベットラ特製 まかない生姜焼き …500円
4 ベットラのプリン ……500円



I ELEZO

北海道・東京

ジビエ料理

2017年12月号ジビエ特集で紹介した“食肉料理人集団”ELEZO (エレゾ)。彼らが扱うジビエは選んだ味わいで従来のイメージを覆す。その美しくおいしいジビエなどを使ったシャルキュトリーの盛り合わせやテリーヌ、サラミなどをお楽しみください。

MENU
1 シャルキュトリー盛り合わせ ……1000円
2 アンドゥイエットトリュフ ……1000円
3 テリーヌ・ブーダン・ボム・ガトー [物販] ……2700円
4 テリーヌ・ド・エレゾ [物販] ……1400円
5 蝦夷鹿サラミ [物販] ……1900円
6 短角牛農夫風サラミ [物販] ……1900円
7 放牧豚パストラミ [物販] ……1100円



C 肉山

吉祥寺

肉料理

肉好きの聖地「肉山」自慢の赤身ステーキは、おろし山菜と白ワイン醤油で旨さ炸裂！牛頬肉、豚肩ロース、鶏もも肉を赤ワインで煮込んだ豪華肉シチューも逸品。ステーキに白、シチューに赤のフランスワイン「レゾルムドカンブラス」を1杯サービス中です！

MENU
1 ステーキ 白ワイン醤油 ……1000円
2 ニーグシチュー ……800円



J pizzeria 恭子

戸越銀座

イタリアン

開店からわずか1年。はやくもdancyuで2回、紹介した超新星イタリアン。ピッツァは恭子さん、郷土料理は陽平さん、と立野夫妻の繰り出すメニューは、アンティパストからドルチェまで美味しさに隙はなく、そして楽しい。定番人気メニューを味わって下さい。

MENU
ナポリ風イイダコの煮込み ……800円



D 賛否両論

恵比寿

和食

笠原シェフの人気は定番料理の旨さにあり。しみじみ旨い和食を祭オリジナルでご用意。太白胡麻油100％で揚げた軽やかな味わいの「とり天」、だしと胡麻油の旨味相乗効果の余韻に和む「胡麻鯛茶漬け」、だしのしみたこんにくをまろやか胡麻みそで。

MENU
1 胡麻鯛茶漬け ……1000円
2 こんにゃく田楽 黒胡麻みそ ……200円
3 とり天 らっきょう辛子マヨ付 ……600円
4 胡麻プリン ……400円



K 麺屋武蔵 厨

新宿ほか

拉麺おつまみ

ラーメン界の革命児「麺屋武蔵」がdancyu祭限定の角煮と味玉という最強アイテムをひっさげて参戦！ ラーメンの具としてだけではなく、それだけでも味わい深い絶品つまみとなることを、実際に味わってみてください。酒が進みます！

MENU
1 dancyu 祭限定 角煮 ……500円
2 dancyu 祭限定 味玉 ……100円



E シンシア

北参道

フレンチ

2017年11月号フレンチ特集で紹介したフレンチの人気店。伝統を守りつつ楽しい演出で楽しませてくれる同店の名物“たいやき”を提供（見た目は鯛焼きでも中身フレンチ!）。人気のパン屋“ブーランジェリースドウ”のパンを添えたオムレツなどもあります。

MENU
1 たいのたいやき! ……1200円
2 手切りイペリコ豚ハンバーグサンド ……1000円
3 焼き立てオムレツとブーランジェリースドウのパン ……800円
4 アマゾンカカオの“チョコバナナ”パフェ ……700円
5 アマゾンカカオのテリーヌ [物販] ……3000円



L dancyu

スペシャルブース

3月3日(土)

dancyuが旨いものを集めた一日限りのスペシャルブースです。2017年11月号のフレンチ特集でも紹介した名店「アラジン」のジビエスープ、そして築地から「松露」の新登場の卵焼きと卵焼きサンド、「丸豊」の手づくりおにぎりも登場します。

MENU
1 フレンチ「アラジン」(広島) のジビエのコンソメ ……600円
2 卵焼き ……200円
3 松露サンド ……600円
4 「丸豊」(築地) のおにぎり各種 ……200円
5 「しゃけ小島」(代田橋) の酒肴セット ……1000円



G 日本酒

3月号「日本酒」特集で紹介した「スタンダード&ムーブメントの酒」や、ハンディーに楽しめる季節のカップ酒を取り揃えて販売。両日とも、静岡「白隠正宗」高嶋一孝さんの“蒸シ燗”実演があります。また、4日は新潟酒の新星「荷札酒」田中悠一さんもご来場。

MENU
1 dancyu 掲載の銘酒 ……1 杯 400円
2 季節のカップ酒 ……1 本 500円
3 「白隠正宗」蒸シ燗 ……1 杯 400円
4 「荷札酒」 ……1 杯 400円



高嶋さん(左)は3日、4日とも“蒸シ燗”をつけてくれます。田中さん(右)は4日13時~来場。

L オランダ

3月4日(日)

神奈

イタリアン

気軽な雰囲気で美味しい料理とワインを楽しめるイタリアンが、シンプルながら奥深い味わいの一皿を提供。仔牛のタンのしっとりとした味わいと爽やかなサルサベルデ(イタリアンパセリやアンチョビでつくるソース)の絶妙な相性をお楽しみください。

MENU
仔牛のタンのサルサベルデ ……800円



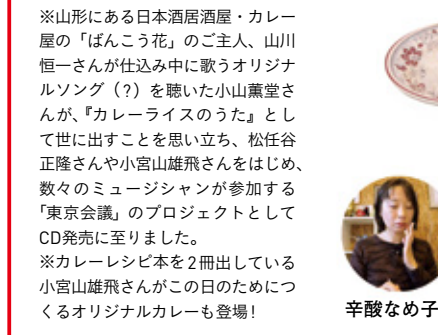
F 小山薫堂プロデュースカレー号

3月3日(土)

小山薫堂一食入魂カレー

dancyuの連載「一食入魂」でもお馴染みの放送作家・脚本家、小山薫堂さんが大好きなカレーが登場します！JALの国際線ラウンジでしか食べられなかった“JAL特製オリジナルビーフカレー”が初めてラウンジ以外で食べられるほか、小山薫堂さんが愛するカレーを京都の人気店「洋食おがた」が特別に再現した、ここでしか味わえない一皿もあります。

MENU
1 JAL特製オリジナルビーフカレー…500円
2 京都「洋食おがた」の京都南丹平井牛ビーフカレー ……500円



※山形にある日本酒居酒屋・カレー屋の「ばんこう花」のご主人、山川恒一さんが仕込み中に歌うオリジナルソング(?)を聴いた小山薫堂さんが、「カレーライスのうた」として世に出すことを思い立ち、松任谷正隆さんや小宮山雄飛さんをはじめ、数々のミュージシャンが参加する「東京会議」のプロジェクトとしてCD発売に至りました。※カレーシビ本を2冊出している小宮山雄飛さんがこの日のためにつくるオリジナルカレーも登場！

3月4日(日)

東京会議カレーフェス

小山薫堂さんが出演する番組発のカレーイベントを開催、3種類のスペシャルなカレーを提供します。また、BSフジ「東京会議」(土曜深夜24時~24時30分) から生まれた『カレーライスのうた』発売記念ミニライブも行います。小山薫堂さんはじめ、番組でカレーフェスに参画した音楽プロデューサーの松任谷正隆さん、ミュージシャン (ホフディラン) の小宮山雄飛さん、漫画家・コラムニストの辛酸なめ子さんも来場します！

MENU
1 小宮山雄飛式TOKYOチキンカレー ……500円
2 京都「洋食おがた」の京都南丹平井牛ビーフカレー ……500円
3 山形「ばんこう花」のボークカレー ……500円

M マルホン胡麻油

和洋中幅広いジャンルの一流料理人に愛用されている『マルホン胡麻油』。定番の「太白」「太香」ほか、使い勝

手のよい「純正ごま油ゴールド」や一番搾りだけを使った希少な「胡麻油一番搾り」も祭特別価格で販売！

N 北海道ぎょれん

アンケートにご協力いただいた方に、昆布の栄養や産地、種類などを紹介したリーフレットも配布しています。(お一人様1本/各日先着300名様)

O サントリー

「肉山」の料理をご購入のお客様に、フランスワイン「レゾルムドカンブラス」を1杯サービスしていただきます。(「ステーキ 白ワイン醤油」には白を400名様、「ニーグシチュー」には赤を800名様に提供です。)

P カクヤス

ザ・プレミアム・モルツ (生)、ジンビームハイボール缶、フレスネミア、オールフリー、ペプシストロングゼロ、南アルプスの天然水、烏龍茶、伊右衛門ほか飲料各種販売

Q Ploom TECH

低温加熱式たばこ「Ploom TECH (ブルーム・テック)」の期間限定ショップ。ご購入者には、dancyu祭チケット500円分をプレゼント。

