

LA DITTA LIMITED News Release Vol.1

大都会六本木の真ん中にある昭和レトロ風情の焼き鳥屋で 毎月一度だけオープンする18人限定のスペシャルレストラン 『UMAIDE！18』が9月11日(日)に開店！

株式会社LA DITTA(ラ・ディッタ 東京都港区／代表取締役:ハリーチェン<小里博栄>)は、東京都港区六本木にある老舗の焼き鳥屋「八チャン」で、毎月1度だけオープンし18人のお客様だけを限定でおもてなしするスペシャルレストラン「UMAIDE!18」をオープンします。



「UMAIDE！18」とは？

インドやシンガポールに向けて日本の良き文化や和食材、飲料水などを輸出しているLA DITTAの代表ハリー・チェンは、東日本大震災の影響で風評被害を受けている日本食材の悪いイメージを払しょくしたいという考えのもと、東北地方の魚介類をテーマに、毎回1種類の食材にフォーカスして1回限りのコース料理を開発し提供します。会場は昭和40年から六本木の地で営業を続けている老舗焼き鳥屋「八チャン」の百塚代表のご好意により店舗の提供を受け、毎月一度だけオープンする限定レストラン「UMAIDE！18」プロジェクトを開始。しかし、「UMAIDE！18」はただ食べるだけではありません。日本食や日本の食材の奥深い部分についてその道のプロから直接話を聞けるのです。今回は築地市場で約20年間、特種物のセリを担当し、5年程前からは筆頭セリ人をつとめられている築地魚市場株式会社 特種・活魚部 低温グループの小川洋一氏を招き、ウニについてのうん蓄を語っていただきます。さらに東京都にわずか10件ほどしかない酒蔵のなかで40年以上の歴史(慶長元年創業)をもつ「豊島屋本店」の16代目、吉村俊之社長にもお越しいただき、お酒の歴史や日本酒の飲み方などを教えていただきます。カウンターをのみの18席で会話を楽しみながら日本の食について考えるスペシャルレストラン「UMAIDE！18」。記念すべき第1回目は震災発生から6か月の節目なる9月11日の日曜日の夜、大都会六本木にオープンします。

- [店舗/場所] 焼き鳥八チャン(創業昭和40年)
東京都港区六本木2-3-3 長島ビル 1F
- [開催日/素材] 9月11日(日) ウニ ※各18:00~21:00
10月23日(日) ホタテ
11月27日(日) 牡蠣
12月11日(日) カニ ※2012年度の予定は改めて発表いたします。
- [料理/メニュー開発] 株式会社クレイドル 代表取締役 齋藤 伸也 氏
北米、南米、アジア諸国間での、生鮮品を中心とした和食材の輸出入や
アジア圏での和食の調理指導、和食文化の啓蒙活動を行っている。
- [料金] 9,500円(税込) ※コース料理、お土産付き。5%は日本赤十字社に寄付
※ドリンクは別料金となります。

お問い合わせ先 株式会社LA DITTA(ラ・ディッタ)恵比寿オフィス 担当: 檜崎 昭仁
〒153-0062東京都目黒区三田2-7-6-101
TEL:03-6412-7221 FAX:03-6412-7222
e-mail: narazaki@laditta.jp