

世界初！ユーグレナを飼料として与えた比内地鶏『み鶏』

都内5店舗で、熟練シェフによるメニューを6月15日（金）より期間限定で提供

株式会社バルニバービ(本社：大阪市西区、代表取締役社長 佐藤裕久)は都内5店舗において、微細藻類ユーグレナ（和名：ミドリムシ、以下ユーグレナ）入り飼料で生産した比内地鶏の『み鶏』を使った特別メニューを6月15日（金）より期間限定で提供します。

「比内地鶏と香ばしい野菜のサラダ仕立て ユーグレナと山葵のクレマ添え」

¥1,280

提供店舗：DRAWING HOUSE OF HIBIYA（ドローイングハウス・オブ・ヒビヤ）

皮を香ばしく焼き上げた後、低温で火入れをした『み鶏』を野菜（長芋、パールオニオン、スナップエンドウ、カリフラワー）と共にサラダ仕立てに仕上げました。ユーグレナのパウダーと生クリームに山葵を加えホイップしたものにほんのり焼き色をつけ、ユーグレナの抹茶に似た芳醇な香りが立つディップ状のソースを添えました。

『み鶏』のモモ肉、ムネ肉など各部位の食感や味わいの違いも楽しめる一皿です。



「夕暮れのキッシュロレーヌ」

提供店舗：GARB pintino（ガープ ピンティーノ）

ユーグレナの風味と香りを感じるフイタージュ（パイ生地）に、『み鶏』の小肉と卵、クリーム、チーズで仕上げたキッシュロレーヌ。味わいのあるモモ肉、手羽先は低温でコンフィにし、ホワイトバルサミコとオリーブオイルで仕上げ、シンプルなサラダと共に召し上がりいただきます。

※コース料理でのご提供となりますので、お選びいただいたコースにより価格は異なります。



「比内地鶏ガランティーヌとポレンタ」 ¥1,400

提供店舗：GARB Tokyo（ガープ 東京）

『み鶏』を背開きにして中に海老、レバー、砂肝、ササミのムース、各種ハーブを詰めてロール状に巻き、低温で火入れをしたのち、断面をこんがり焼きあげました。付け合せには『み鶏』のガラスープで炊きあげたポレンタ（コーンミールを粥状に煮たイタリア料理）、ユーグレナの粉末を添え、シンプルな仕立てでありながら、一皿で『み鶏』一羽分を堪能できます。



世界初！ユーグレナを飼料として与えた比内地鶏『み鶏』とは

『み鶏』とは、ユーグレナ粉末とクロレラ粉末入りの飼料を食べて育った世界初の比内地鶏です。(株)ユーグレナの研究成果として、ユーグレナ粉末とクロレラ粉末を入れた飼料で比内地鶏を育てることで比内地鶏の特徴である脂の黄色味が強くなることや、うま味成分であるアラキドン酸の含有率が増加し、うま味が向上する可能性が示されています。



「比内地鶏のスープ仕立て」 ¥1,900

提供店舗：GARB CENTRAL（ガーブ セントラル）

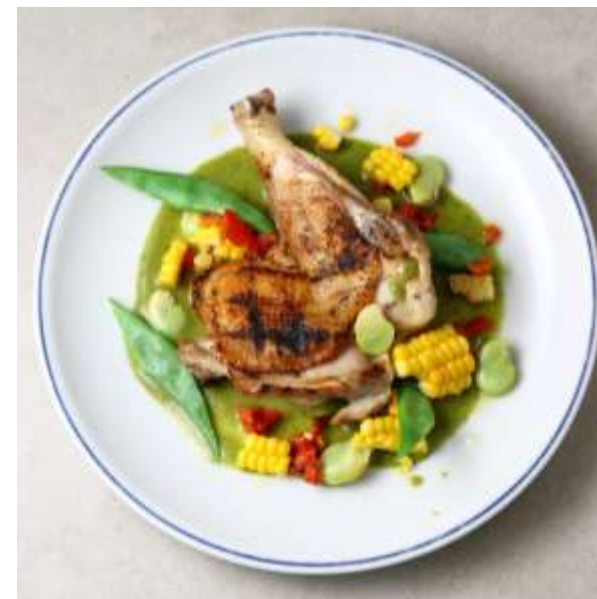
『み鶏』のモモ肉は地鶏特有の弾力感を楽しめるよう、シンプルにスチーム&ローストし、ムネ肉はグリルすることによりしっとりとした食感と、香ばしい香りを楽しめます。また、内臓はムネ肉と一緒にソーセージにし、サッパリとした中に奥深いコクがある一品に仕上げました。『み鶏』から抽出される旨味の強いダシをソースの代わりに使うことで、風味豊かで奥行きのある味わいを楽しめ、ユーグレナを使用したソースは、味に奥行きのある肉とのバランスが整うスープに仕上げました。



「比内地鶏の炭火焼き ライムとセミドライトマトのグリーンマスタードソース」 ¥2,300

提供店舗：Bistro Bar TROIS CUIT ASANUMA（ビストロバル トロワキュイ アサヌマ）

『み鶏』をシンプルに炭火焼きにし、付け合せの野菜は鶏と相性のいい豆類や穀物を添えました。ライム、セミドライトマト、グリーンマスタードを使い、酸味と辛味と甘味のバランスが取れたソースで仕上げた一皿です。



※全メニューの価格は税抜です。

※販売時間帯はディナータイムのみとなります。

※仕入状況により内容は異なる場合がございます。

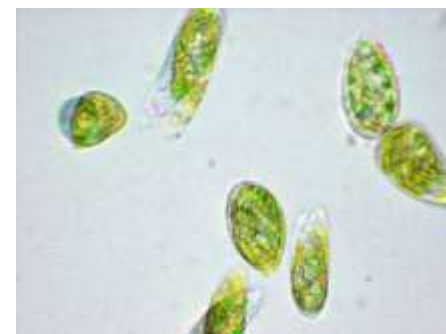
ユーグレナについて

微細藻類ユーグレナ（和名：ミドリムシ）は、ワカメや昆布と同じ藻の一種で、動物と植物両方の特徴を持つため、野菜や魚などに含まれるビタミン、ミネラル、アミノ酸、DHA、EPAなど59種類の栄養素をバランス良く含んでいます。

また、ユーグレナが持つ特有成分パラミロンは酵母やオーツ麦などに含まれるβ-グルカンの一種で、現在β-グルカンは医療の分野など様々な機関で注目されており、さらに食物繊維と同じ性質を併せ持つことから現代人にとっても嬉しい成分です。



ユーグレナ粉末



微細藻類ユーグレナ
(和名：ミドリムシ)

SHOP INFORMATION

■ GARB pintino（ガーブ ピンティーノ）

住所：東京都千代田区神田錦町3-22 テラススクエア 2F

電話番号：03-3233-0350

■ GARB Tokyo（ガーブ 東京）

住所：東京都千代田区丸の内2-2-3 丸の内仲通りビル1F

電話番号：03-5220-0440

■ DRAWING HOUSE OF HIBIYA（ドローイングハウス・オブ・ヒビヤ）

住所：東京都千代田区有楽町1-1-2 東京ミッドタウン日比谷 6F

電話番号：03-3519-3700

■ Bistro Bar TROIS CUIT ASANUMA（ビストロバル トロワキュイ アサヌマ）

住所：東京都台東区駒形2-1-7 MKビル3F

電話番号：03-5830-1181

■ GARB CENTRAL（ガーブ セントラル）

住所：東京都千代田区紀尾井町1-3 東京ガーデンテラス紀尾井町1F

電話番号：03-5275-1210



【本リリースに関するお問い合わせ】

株式会社 バルニバービ 広報：福地（フクチ）

〒111-0051 東京都台東区蔵前2-15-5 MIRROR6F

TEL：03-5820-8280 / FAX：03-5820-8281

E-Mail：fukuchi@garb.co.jp / URL：<http://www.balnibarbi.com/>