

2017年7月

## 夏限定！高級料理店で味わえる 一流シェフの創作「PARM（パルム）」

バーアイス売上NO.1(※)「PARM（パルム）」×和・仏・伊の一流シェフ  
7月28日（金）より各店舗にて特別コラボメニューを提供！

※インテージSRI アイスクリーム(バー・スティック)市場 2016年4月-2017年3月 累計販売金額

森永乳業株式会社が展開するバーアイス「PARM(パルム)」(以下、「PARM」)は、都内一流レストラン3店舗にて特別コラボレーションメニューを7月28日(金)より約1か月間、期間限定で提供いたします。



今回のコラボレーションは、料理のプロの目線で見つめたPARMの魅力オリジナルメニューを通して一流シェフに語っていただきたいという想いから実現しました。「PARM」の魅力に共感していただいた、和食・フレンチ・イタリアン、各ジャンルの一流シェフに、それぞれの感性に合わせて「PARM」の特長である口どけ・なめらかさ・ココを活かしたオリジナルコラボメニューを開発していただきました。

コラボレーションしたシェフは、ミシュラン一星を獲得している和食「鈴なり」の村田明彦シェフ、“鉄板フレンチ”ジャンルを確立した「ビストロQ」の山下九シェフ、イタリアでレストランランキング1位を獲得した実績のある「L'appartamento di NAOKI」の横江直紀シェフの3名です。

和食「鈴なり」では口の中で溶け合うアイスとチョコの融合を活かした「PARMの天ぷら」、フレンチ「ビストロQ」ではとろけていくような心地よさがマッチした「PARMにフォアグラとパッションフルーツを添えて」、イタリアン「L'appartamento di NAOKI」では口どけの良さバニラのココを活かした「PARMのカプレーゼ」と、それぞれのスタイルで「PARM」の味わいを活かしたメニューに仕上げていただきました。

メニューはそれぞれ、7月28日(金)から8/29(火)までの1か月間、各店舗で実際にメニュー提供されます。ぜひこの機会に、一流の料理を通して「PARM」の口どけ・なめらかさ・ココを体感してみてください。

### ■ 商品情報

なめらかでココのあるアイスクリームを口どけの良いチョコレートでコーティングした「PARM(パルム)」は、“日常のちょっとした贅沢”を提供する“デイリープレミアム®”として2005年春に発売いたしました。“はむっと”沈みこむ歯ざわりから始まり、“とろんと”とろけあう舌ざわりを感じた後に、“うっとり”とした心地よさに包み込まれる余韻を感じることができるのは「PARM(パルム)」ならではです。

<森永乳業ウェブサイト> <http://www.morinagamilk.co.jp>  
<「PARM(パルム)」ブランドサイト> <http://parm-ice.jp/>





## 鈴なり

### 『パルム衣揚げ冷たい抹茶敷あん』

- コース (10,000円/15,000円・税別)

PARMの形が崩れないよう寒天で包んでから、口当たりの軽い衣でくるんでさっと揚げた逸品。

下に敷いた抹茶ソースは豆乳とくず粉でまるやかに、天ぷらの上のにのせた白和えは夏のフルーツを豆腐と胡麻の裏ごしで和え、PARMにぴったりのやさしい味わいになるようにまとめました。

#### ～シェフコメント～

和食らしくしたくて、天ぷらを選びました。

口の中で溶け合うアイスクリームとチョコレートの融合を活かしたく、とろけるときに口の中に広がる甘さと恍惚感を最大限に引き出すには、PARMを別の素材で包み、その中からPARMがあらわれる作りにすれば、さらに感動は大きくなるのではと思いました。味付けはチョコレートと相性の良い抹茶を、PARMの優しい味わいに合わせた豆乳クリームで仕上げました。



## ビストロQ

### 『フォアグラのコンフィ パルムと共に

パッションフルーツを添えて』

- アラカルトメニュー (1,000円・税別)

PARMそのままの姿にフォアグラのコンフィをのせ、パッションフルーツのソースと胡椒ですっきりまとめました。

フォアグラは甘口の白ワインでゆっくりと煮込み、香り立つコンフィ仕様にし、しっとり仕上げました。ナイフとフォークで召し上がっていただくスタイルで、PARMの食感を感触として実感できます。

PARMとフォアグラのなめらかな食感の中に、赤胡椒とパッションフルーツの食感がアクセントになって、驚きのある逸品です。

#### ～シェフコメント～

PARMのやさしい甘さには、肉や魚など動物っぽい味わいが合うと最初に感じました。

また、PARMの、歯を使わずとも口の中でとろけていくような心地よさを活かしたいと思い、一口食べたときの食感が、フォアグラを一口食べたときの食感とマッチするのではと考え採用しました。

さらにそこに塩付けを足すため、コンフィにして合わせました。

手軽なアイスにカテゴライズされているPARMと、高級料理に使われているフォアグラ、ある意味で対極にある両者を同時に味わえたら、新たな“美味しさ”に出会えるのではと思います。



## L'appartamento di NAOKI

### 『“はむっと”、“とろんと”、パルムのカプレーゼ』

- コース (8,000円・税別)

PARMをトマトジュースのゼリーでコーティングし、粉末状のソースとバジルでまとめあげた逸品です。

粉末状のソースは、お店で通常メニューにも使用しているオリジナルジェノベーゼソースを冷凍してから粉碎し、味を凝縮させたもの。

口どけの良いPARMのバニラとチョコレートが口の中でソースと絡み、白ワインと酢でコンポート仕立てにしたトマトと合わせて、さっぱりとしたカプレーゼに仕上がっています。

#### ～シェフコメント～

もともとPARMが大好きで、店舗にも自宅にもいつも完備しています。PARMはバニラの香りがすごくいいので、それを活かしてデザートにしたいと思いました。ほかのアイスと違いPARMはチョコレートとバニラが同時にゆっくりとける口どけの良さが特長的で、そのなめらかさを活かしたかった。ゼリーコーティングで味付けしたら、ゼリーとPARMが一緒にしっとり溶けて、きっと合うだろうと直感しました。濃厚なバニラとチョコレートのほろ苦さ、トマトの酸味を最後にバジルでさっぱりと仕上げています。ジェノベーゼソースに使っているニンニクがいいアクセントになるかなと思うので、全体的にまとめて食べて頂けると美味しいと思います。

# ■シェフプロフィール



## 村田明彦 鈴なり 店主

1974年東京都生まれ。老舗日本料理店「なだ万」で13年間修行を積み、2005年同店創業。本格的なコースをリーズナブルに提供し、老若男女から高く支持されている。現在予約困難な人気店となり、ミシュラン1ツ星も獲得。気さくな人柄で、テレビをはじめ各種メディアでも活躍中。

### 店舗情報

#### 鈴なり

住所：東京都新宿区荒木町7番地 清和荘 1F  
アクセス：丸ノ内線四谷三丁目駅4番出口 徒歩3分／都営新宿線曙橋駅 徒歩5分  
営業時間：18：00～23：00（L.O.）※コース：18：00～22：00（L.O.）  
定休日：日曜・祝日  
店舗問い合わせ先：03-3550-1178



## 山下九 ビストロQ 店主

1975年千葉県生まれ。銀座のフランス料理店「チボリ」をはじめ、さまざまな店で修行。2003年、新スタイルのフレンチ鉄板焼店のシェフとなり、世間に“鉄板フレンチ”という新分野を提案し注目を浴びる。2010年、シェフのアイデアを存分に生かした大人食堂「ビストロQ」を赤坂にオープン。

### 店舗情報

#### ビストロQ

住所：東京都港区赤坂2-20-15 HAGABUILD 1F  
アクセス：東京メトロ銀座線 溜池山王駅12番口 徒歩4分／東京メトロ千代田線 赤坂駅 5b番口 徒歩4分  
東京メトロ南北線 六本木1丁目駅 3番口 徒歩4分  
営業時間：ランチ[月～金]11:30～14:00(L.O.) / ディナー[月～土]18:00～23:30 (L.O.22:00)  
定休日：日曜・祝日  
店舗問い合わせ先：050-5592-9141



## 横江直紀 L'appartamento di NAOKI オーナーシェフ

1972年愛知県生まれ。学生時代は工業デザイナーを目指していたが、一冊の料理本に出会い料理人の道へ。近所のフランス料理店にて6年技術を学んだ後、生パスタを極めたいとイタリアへ。料理長を任されたレストランでは、ヴェネツィアのレストランランキングで1位を獲得。帰国後都内数件のレストランで働いた後、麻布十番にてカウンター主体の同店をオープン。

### 店舗情報

#### L'appartamento di NAOKI

住所：東京都港区麻布十番3-3-9 COMS AZABUJYUBAN 4F  
アクセス：麻布十番駅 1番出口から徒歩3分  
営業時間：[火～金]18:00～23:00(L.O.) [土日]18:00～21:00 (L.O.) / ランチ[日]12:00～13:00 (L.O.)  
定休日：月曜  
店舗問い合わせ先：03-5765-7360