



世界で一番好きな会社になろう

PRESS RELEASE



2010 年 12 月 7 日

株式会社フードクリエイティブファクトリー

若手料理研究家「五十嵐 豪」が 東京のエキナカ商業施設グランスタ内「米米米」において 新感覚のおむすびをプロデュース！

株式会社フードクリエイティブファクトリー（本社：東京都港区、代表取締役：五十嵐豪）は人と人との“結び目” 東京駅グランスタダイニング内で 12/4（土）オープン
の店「米米米（こめざんまい） グランスタダイニング店」において、日本のごはんと世界各地の食材や調理法を結ぶ新感覚のおむすびのメニュー開発を行いました。

■米米米（こめざんまい）とは

いままでの「おむすび」でもなく、「おすし」でもない、新感覚を味わえる「米」のワンハンドフードを提供します。

日本の伝統食文化と海外の食文化を結ぶ新しい組み合わせの驚きとワクワクがコンセプトの今までにない全く新しい「米」のスタイルです。

店内はケーキのショーケースの
ように



▲五十嵐豪がメニューを開発！！

新しい感覚を楽しんで欲しい！見た目にも味にも徹底的にこだわりました。

＜店内の様子＞



【店舗概要】

店名：「米米米 グランスタダイニング店」

住所：〒100-0005 東京駅千代田区丸の内 1-9-1

ＪＲ東日本東京駅構内 1 階 ノースコート内

電話番号：03-3217-1840

開業日時：2010 年 12 月 4 日（土）10：00

営業時間：6：30～22：30

運営者：ジェイアール東日本フードビジネス株式会社

＜メニュー例＞

| カテゴリー | メニュー名 | 販売価格(円) |
|--|----------------|---------|
| まぶしごはん (塩出汁で炊いたごはんにさまざまな具材をまぶしました。) | 鮭いくらむすび | ¥280 |
| | 柴漬けチーズむすび | ¥250 |
| カレーごはん (カレースープで炊き上げたごはんです。) | 海老のアボカドディップむすび | ¥280 |
| | 豚竜田のからしマヨむすび | ¥280 |
| トマトごはん (トマトソースとニンニクで炊き上げたごはんです。) | シーフードピザむすび | ¥280 |
| | 生ハムピザむすび | ¥280 |
| 鶏ダシごはん (鶏ガラのダシスープで炊き上げたご飯です。) | 鴨ネギ担々風むすび | ¥280 |
| | 鶏唐揚げの油淋鶏むすび | ¥280 |

＜本プレスリリースに関するお問い合わせ先＞

＜会社名＞株式会社フードクリエイティブファクトリー <http://foodcreativefactory.com/>

＜所在地＞東京都港区白金台 4-10-14 ニューメゾネット白金台 202

＜代表取締役＞五十嵐 豪

＜事業内容＞せっかちレシピ制作・・・最短即日でレシピと写真を制作するサービス

＜連絡先＞五十嵐 豪(いがらしごう) 080-1020-7948 go@foodcreativefactory.com