

## 美と健康を兼ね備えた“グルテンフリー”

### 新しい蕎麦の味わい方をご提案する『EBISU FRY BAR』

～ 無農薬のそば粉を100%使った 更科十割そば ～

有限会社ティ・アンド・ジー(本社:神戸市中央区、取締役社長 後藤雄一)が運営する、神戸の Soba Café『SIKI AISAI Dining(シキアイサイダイニング)』では、十割蕎麦の魅力を若い世代の方にも知っていただけるきっかけとして、1999年より創作蕎麦を提供して参りました。2017年8月16日より、3号店である『EBISU FRY BAR(エビス フライバル)』でも、新感覚のカラフル蕎麦の提供を開始いたします。



#### ■無農薬のそば粉を100%使用した更科十割蕎麦

日本の食文化に根付いている蕎麦は、奈良時代よりも前から食されていたと言われている、歴史ある料理です。一般的に蕎麦は、“つなぎ(小麦粉)”を入れて作りますが、その“つなぎ”を全く入れずにそば粉だけで打ったそばを「十割蕎麦」といいます。『EBISU FRY BAR』では、無農薬のそば粉を100%使ったグルテンフリー「十割蕎麦」のみをご提供いたします。

まるでパスタ! 濃厚なクリームソース

#### カルボナーラ蕎麦 950円

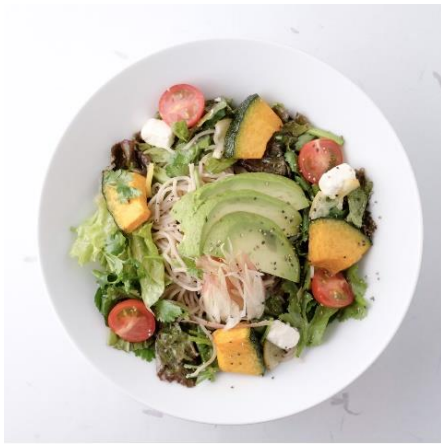
ほんのりした甘みと風味が特徴の更科そばとの相性を考慮し、生クリームと豆乳をバランス良く配合した“和のカルボナーラ”。今までの蕎麦の概念を覆す新感覚の「蕎麦」をぜひお試しください。

トマト100% 真っ赤なスープ

#### 夏野菜と赤いトマトスープ蕎麦 950円

フレッシュトマトとトマトジュースに、カツオ出汁の蕎麦つゆで和風味のトマトソースを作りました。素揚げにした茄子とズッキーニ、旨みのあるツナを合わせることで、更にトマトソースの旨味が広がります。





隠し味のナンプラーが効いたカラフル蕎麦  
**色とりどりのパクチーサラダ蕎麦 950 円**

パクチー・トマト・ミョウガ・かぼちゃ・アボカド・レタスなど、野菜をたっぷり入った「色とりどりのパクチーサラダ蕎麦」。自家製の塩レモンとパクチー、隠し味のナンプラーが絡み合い、まさに“アジア蕎麦”です。添えたクリーチーズが味いにアクセントを加えます。

すだち・すだち・すだち  
**すだちかひやか蕎麦 950 円**

すだちをふんだんに並べた何ともフォトジェニックな「すだちかほるひやか蕎麦」。すだちの爽やかな酸味と冷やした蕎麦つゆは、暑い夏でもスッキリとお召し上がりいただけます。特に女性におすすめしたい一杯です。



The ジャパニーズ SOBA  
**梅風味の白い豆乳ひやか蕎麦 800 円**

冷やした蕎麦つゆに、大豆から作られたヘルシーな生クリームと豆乳を加えた、コクのあるスープが特徴。中央に添えた梅が味にアクセントを加えます。一口目は梅を混ぜずにシンプルにお召し上がりいただき、それから少しずつ梅を溶かして味の変化をお楽しみください。

レモン溢れる爽快な  
**黄色いレモンのひやか蕎麦 850 円**

暑い夏でもさっぱりといただけるよう女性シェフが考案しました。ツルツルな食感の蕎麦と酸味のあるレモンスープは、食欲のない夏の疲れた時でも、つるっとお召し上がりいただけます。



■夜は一変してバルスタイル

賑やかなランチタイムと打って変わり、ディナータイムはお洒落な間接照明がバルスタイルの雰囲気を演出いたします。

蕎麦に加えて、奇想天外創作天ぷらや、遊び心溢れる見た目にも可愛い前菜をつまみに、クラフトビールや希少性の高い日本酒とのマリアージュをご提案しています。

ディナーメニュー 一例

- 【奇想天外オリジナル天ぷら】
- ・フルーツマトとバジル 580 円
  - ・天使の海老とチリソースナッツ 850 円
  - ・和牛の白ワイン醤油 1,180 円

【前菜】

- ・シーフードと芽キャベツの塩レモンアヒージョ 680 円
- ・濃厚！丸ごと炙りカマンベールのサラダ 1,200 円
- ・アボカドの雲丹のせ 680 円

※すべて税込み

## 世界に誇る健康食“蕎麦”

無農薬のそば粉を 100%使った、グルテンフリーの“十割蕎麦”のみを提供する『EBISU FRY BAR』。

一般的に“つなぎ(小麦粉)”を加えて作るのが主流である蕎麦。つなぎである小麦粉には、胚乳から生成されるたんぱく質の一種であるグルテンが多く含まれており、近年グルテンは、肥満・糖尿病・心臓病・がん・認知症・うつ病など、多くの現代病の主な原因の一つであると言われております。

比べてそば粉は、心臓病や動脈硬化・高血圧などの生活習慣病の予防効果がある「ルチン」、糖尿病の予防となる血糖値を低下させる「イノシトール」、疲労回復の「ビタミン B1」、代謝を促す「ビタミン B2」、食物繊維を含んでいます。

日本発祥の伝統料理“蕎麦”は、まさに世界に誇る健康食です。

## 『EBISU FRY BAR(エビス フライバル)』が目指す3つの事

### <1. Japanese SOBA noodle を世界へ>

今や世界のヘルシーフードの代表格となった「寿司」。かつては職人の世界でその技術は守られ、一般的に多様化されることがありませんでした。しかしシャリロボットの開発により、“シャリを握る”その職人技を機械によって量産できるようになり、回転ずしが加速的に世界に広がりました。

「寿司」が世界に広まったことを前例に、“蕎麦を打つ”その職人技を機械によって量産し、日本の伝統的な食である「蕎麦」を世界の Noodle(ヌードル)へと広がることを私達は目指しております。

### <2. 世界の離農地・荒れ地・休耕田で蕎麦の栽培を>

パスタやうどん、ラーメンなどの小麦製品に代わり、“十割蕎麦”の需要が世界的に増えれば、他の作物よりも栽培が容易いと言われる蕎麦を、世界の離農地・荒れ地・休耕田という過酷な環境でも栽培できると考えております。

### <3. 職人技である十割蕎麦の製麺機の普及>

当時の岩手大学医学名誉教授 石渡隆司氏の蕎麦食における予防医学の意義に感銘を受けた、故玉山清悦氏が研究を重ね、十割蕎麦を押し出式で作る製麺機を開発しました。なぜならば、職人技である十割蕎麦の製麺技術が“世界の蕎麦”へと広がらない大きな要因だと考えたからです。当社はこの十割蕎麦の製麺機に出会い、また石渡氏玉山氏の思いに共感し 18 年間もの間、十割蕎麦をお客様へご提供し続けています。



### 店舗概要

店名 : EBISU FRY BAR  
(エビス フライバル)  
店長 : 杉江 雅俊  
住所 : 東京都渋谷区恵比寿 1-26-13  
新橋ぼくみつマンション1F  
Tel.&Fax : 03-3280-8739  
席数 : 25 席  
営業時間 : ランチ 11:00~14:30  
ディナー 18:00~23:00  
定休日 : 日曜日



このプレスリリースは、株式会社 eattraffic が配信をサポートしております。

<取材の問い合わせ> 有限会社 ティ・アンド・ジー 後藤雄一 TEL: 080-3173-6678(直通) Mail: tagkobe@icloud.com  
<プレスリリースの問い合わせ> 株式会社 Globridge 広報チーム 鈴木・倉田 TEL: 070-1464-1474(直通) Mail: pr@globridge.co.jp