

報道用資料

「飯テロ動画だ！」「全米が炊けた w」と話題沸騰
朝ごはんがテーマのプロモーション企画「あさご藩」
献立第二弾『最高の朝ごはん(秋編)』完成
東京・浅草「まるごとにつぼん」内「Café M/N」にて提供

佐賀県では、農畜水産物を中心とした県特産品の知名度向上や販売促進を支援し、佐賀県産品の魅力を広く全国へPRするため、朝ごはんをテーマにしたプロモーション企画「あさご藩」を展開しています。2016年7月に「あさご藩」公式サイト(<http://www.asago-han.jp>)で配信開始した豪華時代劇ムービー『あさご藩 ～a saga breakfast saga～』は「時代劇版飯テロ動画」「全米が炊けた」と話題を呼び、ムービーに登場した佐賀海苔[®]や佐賀牛[®]などのおいしい朝ごはんとともに好評をいただきました。

このほど、「あさご藩」における食事の基本形式“一汁三菜”による献立の第二弾『最高の朝ごはん(秋編)』が完成しましたのでお知らせいたします。新たな献立は、旬の佐賀有明海産コハダを梅肉でさっぱりと仕上げた一品のほか、いつもとひと味違う味噌味のきんぴら、ポン酢漬けなど、県産の野菜をふんだんに使用。夏の暑さで疲れた身体にうれしい朝ごはんです。

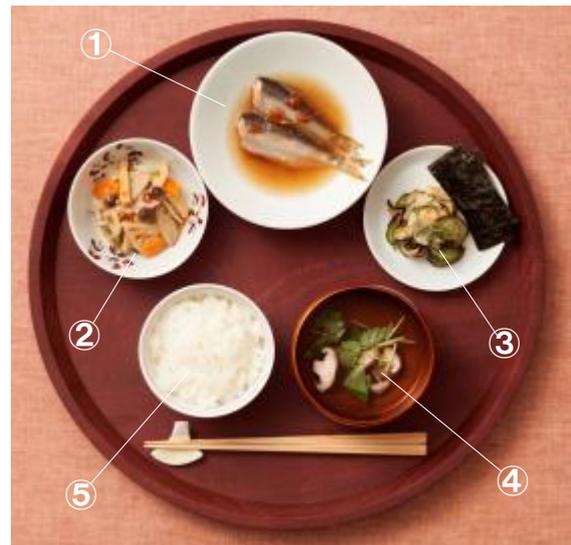
『最高の朝ごはん(秋編)』は、東京・浅草の商業施設「まるごとにつぼん」3F の「Café M/N」等で、期間限定メニューとしてご賞味いただけます。この機会にぜひ、最高の朝ごはんを味わってください。



『最高の朝ごはん(秋編)』

「あさご藩」献立第二弾『最高の朝ごはん(秋編)』

- ①「梅干しの酸味でさっぱりと」
佐賀有明海産コハダのあっさり梅煮
- ②「いつものきんぴらとひと味違う」
佐賀産れんこんの味噌きんぴら
- ③「からしとポン酢の風味が箸休めに」
佐賀産のなすときゅうりのポン酢漬け
- ④「佐賀海苔[®]やポン酢漬けなどごはんにかけて」
お茶漬けにもなるうれしの茶のすまし汁
- ⑤「もっちりとした食感の」さがびより



監修・レシピ考案はフードスタイリストの飯島奈美さん

「あさご藩」の料理の監修を行っているのは、話題の映画、テレビドラマ、CMのフードスタイリングを手掛ける飯島奈美さん。「あさご藩」公式サイト (<http://www.asago-han.jp>) では、飯島さん監修の『最高の朝ごはん』のレシピを紹介しています。

期間限定で『最高の朝ごはん(秋編)』を提供

東京・浅草の商業施設「まるごとにつぼん」3Fの「Café M/N」、佐賀県庁内レストラン「さがんレストラン志乃」で、「あさご藩」献立第二弾『最高の朝ごはん(秋編)』を期間限定で提供しています。※メニューは数に限りがありますので、ご了承ください。

◆ 「Café M/N」 【提供期間:9月28日～10月20日】

場 所 : 東京都台東区浅草 2-6-7 「まるごとにつぼん」3F

提供料金 : 1人前 1,100円(税抜)

提供時間 : 11:00～21:00(L.O.フード 20:00/ドリンク 20:30)

交 通 : つくばエクスプレス「浅草」駅徒歩1分、東武スカイツリーライン「浅草」駅徒歩7分、
東京メトロ銀座線・都営浅草線「浅草」駅徒歩8分



◆さがんレストラン志乃 県庁店 【提供期間:9月15日～10月31日】

場 所 :佐賀市城内 1-1-59 佐賀県庁内 13F 展望レストラン

提供料金 :1人前 1,000円(税抜)

提供時間:平日ランチタイム 11:30～14:30

※レストラン志乃での提供メニューのお米については、佐賀県産の“夢しずく”となります。

「あさご藩 ～ a saga breakfast saga ～」について

佐賀県出身のタレントを起用し、すべて県内で撮影した豪華時代劇ムービーです。かつて佐賀に存在し(?)、朝食を何より重んじた「あさご藩」を舞台に繰り広げられる豪華出演陣のコミカルな演技を楽しみながら、佐賀海苔[®]や佐賀牛[®]、呼子のイカ、唐津産赤ウニなどさまざまな県産品を、おいしい食べ方とともに堪能いただける、素敵な“朝ごはん”ムービーです。

動画タイトル : 『あさご藩 ～ a saga breakfast saga ～』

動画 URL : <https://youtu.be/8bFwKykapFI>

公開先 : [URL:http://www.asago-han.jp](http://www.asago-han.jp) (「あさご藩」公式サイト)

※Twitterの「あさご藩」公式アカウント(@saga_asagohan)でムービー撮影秘話や朝ごはんレシピなどを順次公開しています。

