

熊本地震から5年。復興とコロナ禍の食品ロスを応援する「熊本フェア」を池袋駅至近の滝が流れるモダン和食【茶寮リビエラの庭】で7月末まで期間延長開催。記念日なども個室・駐車場完備で安心。



株式会社リビエラ(グループ本社:東京都港区 代表取締役社長:小林昭雄)は、料亭「白雲閣」開業から昨年70周年を迎えたリビエラ東京(所在地:東京都豊島区西池袋)のレトロモダンで開放的な和食「茶寮リビエラの庭」において開催している『熊本フェア』の開催期間を、2021年7月31日まで延長します。「平成28年(2016年)熊本地震」から5年、この春には地元を励ます復興のシンボルでもある熊本城天守閣の復旧が完了しました。コロナ禍において飲食店休業等があり、収穫した食材がレストランに回らず食品ロスも問題になる中、強く踏ん張って前を向く熊本へ、食を通じて応援するフェアです。

イベントHP : <https://www.riviera.co.jp/restaurant/tokyo/event/kumamotoriviera>

#### ■イベント開催の背景とこだわり

「リビエラ東京」は、1980年より35回にわたるロングランの食イベント「旬づくし」を通じて、全国の食文化や歴史を紹介し地方創生にも積極的に取り組んできました。各県と連携を図り、伝統ある郷土の食文化を守り続ける生産者を応援し、地域経済活性化を図ることはSDGsを推進する“リビエラ未来創りプロジェクト”の一環でもあります。リビエラ東京の和食「茶寮リビエラの庭」ではこの初夏、2016年の震災や度重なる豪雨被害からの復興活動に対する応援と、新型コロナウイルスの影響で落ち込んだ食材需要を喚起するため、熊本県に焦点をあてます。

古来より「火の国」と呼ばれてきた熊本県は、県の北東部は山が連なり、西部は海に面している地形のため、豊富な水源と暖かな気候、阿蘇の土壤に恵まれた食材の宝庫です。真っ赤なトマトやスイカに、あか牛、新鮮な赤いマダイやクルマエビなど、熊本県の農林水産物はまさに火の国くまもとの「赤」をまもっており、豊かな大自然のエネルギーを蓄えた味わいを「くまもとの赤」ブランドとして全国へ発信しています。



## ■こだわりの食材（一例）

### 【くまもとあか牛】



和牛の4品種の一つである褐毛和種（あかげわしゅ）は、熊本県では親しみを込めて「あか牛」と呼ばれています。大自然の中で良質の牧草をたっぷり食べ、のびのびと育てられることが特徴です。あか牛は、余分な脂肪が少なく赤身の旨味を味わえ、和牛本来の香りをも感じることのできるヘルシーな牛肉です。

### 【天草大王】



かつて熊本では、天草大王という日本最大級の大きさの地鶏が飼育され、「博多の水炊き」等に珍重されていました。昭和初期に絶滅しましたが、2001年に熊本県が復元し、JAS規格に基づく条件で育てた地鶏が肉用鶏「天草大王」とされています。非常に大柄な体格でありながら、自然に囲まれたゆったりとした環境の中でじっくり育てられるので、肉は赤身を帯びて脂肪が少なく、適度な歯ごたえとジューシーな旨味の特徴です。

### 【クルマエビ】

有明海や八代海は、大きな干潟をもつ内湾性の強い恵まれた地形からクルマエビの好漁場として知られています。有明海の底力を感じる天然ものにさることながら、上天草市はクルマエビ養殖発祥の地でもあり、その歴史は100年以上です。天草地域を中心に養殖も盛んに行われており、日本有数の生産量を誇っています。1989年には『熊本県の魚』に指定されています。

### 【森のくまさん：米】

かつて、文豪・夏目漱石が熊本県在住時に緑豊かな熊本のことを「森の都熊本」と表現したことから由来し、熊本県の気候と風土に合わせて品種改良された米であり、熊本県でのみ栽培されているので県外では「入手しづらく、一度は食べてみたい米」として有名になりました。バランスの良い食感で口に広がる旨味・甘みはしっかりと分かる味で弾力もあり、もちもちとしています。その割にしつこさはなくすっきりしており、味の余韻が楽しめる質の高いブランド米です。

### 【からし蓮根】

レンコンの穴に辛子を混ぜた味噌を詰め、卵黄入りの小麦粉の衣をつけ、油で揚げた伝統的な料理。江戸時代、病弱だった三代目藩主細川忠利公のために考案されたのがはじまりと言われています。さくっとしたレンコンの食感とツンとくる辛子味噌の風味は、酒の肴、お弁当のお菜、お茶請けとして広く親しまれています。



■こだわりのドリンク（一例）

【ジュース：フルティカRED】



熊本県では、平坦地から高冷地まで一年中美味しいトマトが栽培され、生産量、出荷量ともに全国第一位です。

温暖な気候、豊かな土壌、清らかな水など、トマトを栽培するのに適した環境と生産者の努力が美味しいトマトを作り出します。中でもフルティカは高糖度で、果肉は滑らかで弾力性があり、その名の通りフルーティーな味わいのトマトです。熊本県産フルティカを使用したフルーツピュレ「フルティカRED」を相性の良いアップルジュースで割ることにより、トマトの甘みとフレッシュさを感じていただけます。

【ジュース：天草晩柑ジュース】



1998年に自生種として発見された“和製グレープフルーツ”とも呼ばれ文旦の親戚とされる品種です。

樹上に長く実らせることが特徴であるため、熊本県の温暖な気候と豊かな土壌が育んだとげのない素朴な甘みが魅力です。ジューシーでほどよい酸味と甘みのある天草晩柑を丸ごと絞った100%ジュースは、フレッシュで贅沢な自然の美味しさです。

【米焼酎：球磨焼酎】

熊本県は、阿蘇の地に湧き出る多くの名水や日本三大急流の球磨川が全国でも知られており「火の国」と呼ばれる一方で「水の国」と称されることもあります。球磨焼酎はそんな球磨の美しく生命力にあふれた大地の恵みが育む米と良質の水からつくられた極上の米焼酎です。食事との相性が良いスッキリとした口当たりや、爽やかな喉越しが特徴だと言われて

いる食中酒です。蒸留方法の違いで濃厚な香りとコク、ときには華やかな香りとソフトな味を料理によってお楽しみいただけます。

※緊急事態宣言中は酒類の提供を停止しています。

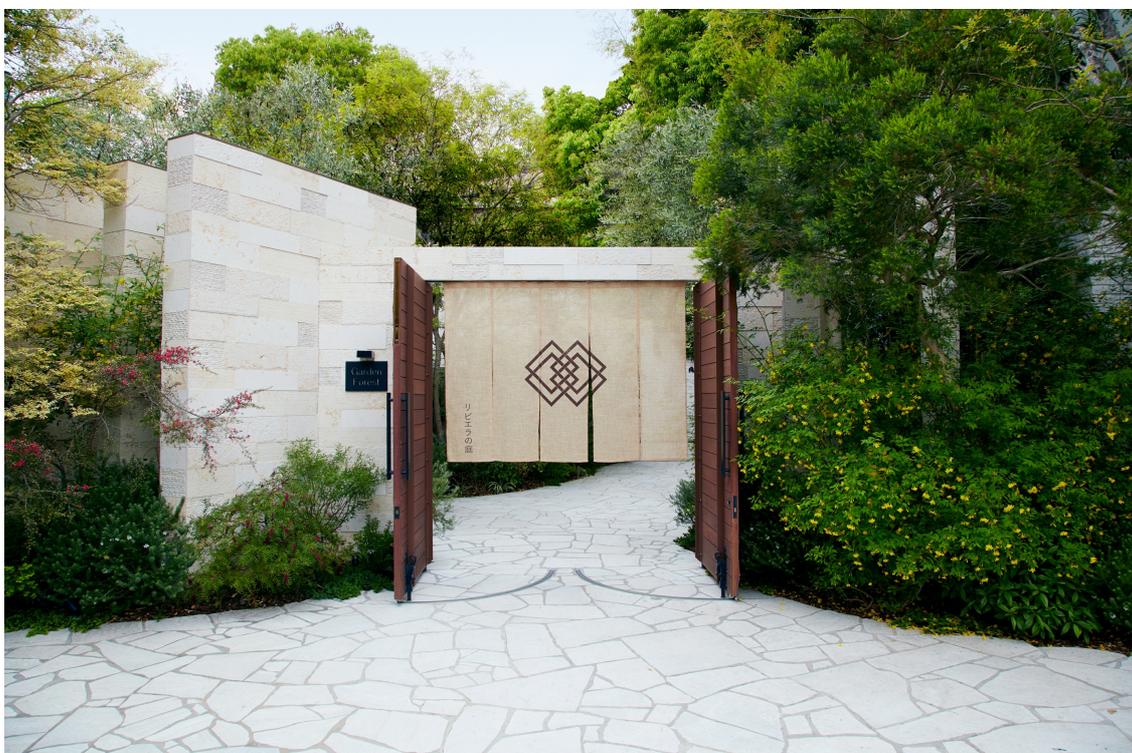
- 店舗概要

### ■茶寮リビエラの庭

池袋西口・立教大学前で、2020年に料亭「白雲閣」開業から70周年を迎えた『リビエラ東京』の「レトロモダンな和」をコンセプトにした和食レストラン。海と山に抱かれた実り豊かな日本の旬を味わっていただくため、産地にこだわった魚介類や自社菜園で育てた無農薬野菜、全国の生産者から直送される素材を大切に、滝の水音、木々の葉音、鳥のさえずりがBGMの自然豊かな空間で、季節感溢れる和食を提供しています。お客様からご好評の「土鍋ご飯」はお米の銘柄にもこだわり丁寧に炊き上げています。

公式サイト：<https://www.riviera.co.jp/restaurant/tokyo/>

「茶寮リビエラの庭」動画：<https://vimeo.com/457618098/e984639234>





## • 会社概要

### ■ リビエラ東京

ターミナル駅である「池袋駅」西通路C3出口から徒歩1分、立教大学前。1950年開業、前身となる料亭「白雲閣」から続くおもてなしと伝統の味わいで人々の集いの場を提供し続け、2020年に70周年を迎えました。築70年、木造建築の地下1階地上3階には、3つの大バンケット(170㎡以上)と3つの中バンケット(70㎡以上)、5つの個室、滝が流れ緑豊かな庭、レストランがあり、宴会、接待、会食、展示会、ウェディング、コンサートなど、さまざまな用途でのご利用に定評があります。

公式サイト：<https://www.riviera.co.jp/banquet/>

リビエラ東京Instagram：[https://www.instagram.com/riviera\\_tokyo/](https://www.instagram.com/riviera_tokyo/)

リビエラ東京Facebook：<https://www.facebook.com/rivieratokyo/>

所在地：東京都豊島区西池袋5-9-5

T E L：03-3981-3231

### ■ 株式会社リビエラについて

1950年、料亭「白雲閣」の開業から昨年70周年を迎え、おもてなしと伝統を守りながら、「リビエラ東京(池袋)」「リビエラ逗子マリーナ(逗子)」「リビエラシーボニアマリーナ(三浦)」の3拠点において、ホテル、レストラン・カフェ、イベント会場、ウェディング等を展開しています。また湘南ビーチFMとタイアップしたジャズライブ、地元店舗と連携したマルシェなど各種イベントを企画・運営しています。全11室のsmallラグジュアリーホテル「マリブホテル」および、日本初上陸となるレストラン「マリブファーム」を昨年3月に開業したリビエラ逗子マリーナは、進化を重ねながらサステナブルな街づくりをしています。また、事業展開と同時に、2006年に立ち上げた「リビエラ未来創りプロジェクト」をリビエラのSDGsとして注力し、具体的な活動を継続しています。2030年に向けた”行動の10年”として、集いの場を提供するリビエラはSDGsの連鎖を起こす人と人をつなぐ”ハブ”になることも強化し、2021年「リビエラSDGsフェス」をスタートしています。

公式サイト：<https://www.riviera.co.jp>

リビエラグループのプレスリリース一覧

[https://prtimes.jp/main/html/searchrlp/company\\_id/49154](https://prtimes.jp/main/html/searchrlp/company_id/49154)

【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】

株式会社リビエラ PR担当

電話：03-5474-8120 メールアドレス：pr@riviera.co.jp