

## ミシュランシェフ・鳥羽周作氏が手がける純洋食店と マルシンハンバーグが期間限定コラボ！

株式会社マルシンフーズ（本部：東京都中央区、社長：吹上渡）は、渋谷の純洋食店・パーラー大箸と9月1日（水）～10月31日（日）まで、期間限定のコラボを実施いたします。

期間中は、弊社が販売するロングセラー商品「マルシンハンバーグ」が、ミシュランガイド東京2020・2021の2年連続で一つ星を獲得した鳥羽周作シェフが手がける渋谷の純洋食店・パーラー大箸のトッピングメニューに登場！

人気メニュー「欧風チキンカレー」「ふわとろ牛タンオムライス」「ミートソースパスタ」の3品に、無料でマルシンハンバーグをトッピングすることができます。



### ■コラボ背景

株式会社マルシンフーズは、「笑顔はじける食卓に」をテーマに安全で安心な商品を提供しています。今回、コラボさせていただく純洋食店・パーラー大箸は、レトロポップをテーマに、どの世代にも楽しんでいただけるようなファミレスに入った時の“ワクワク感”が感じられる店舗作りを行っています。

純洋食店・パーラー大箸を手掛ける鳥羽シェフより、「レトロポップをテーマにしたパーラー大箸と、私が子供の頃に食べていた御社のロングセラー商品であるマルシンハンバーグとの相性が良いのではないか」とのご意見をいただき、今回のコラボ企画を起案いたしました。レトロな雰囲気の店内で、60年変わらぬ味わいのマルシンハンバーグをお楽しみいただけます。また、9月1日(水)は弊社の設立記念日であり、設立記念日のお祝いという意味も込めて、9月1日(水)より提供を開始いたします。

■ 『純洋食店・パーラー大箸×マルシンハンバーグ』 コラボメニューのご紹介 ※写真はイメージです



・欧風チキンカレー (マルシンハンバーグトッピング ver.)



・ふわとろ牛タンオムライス (マルシンハンバーグトッピング ver.)



・ミートソースパスタ (マルシンハンバーグトッピング ver.)

■ 商品情報 「マルシンハンバーグ」

1962年(昭和37年)発売の弊社を代表するロングセラー商品です。  
 弊社独自の油脂コーティング製法で製造しているため、  
 油を引かずに、フライパンに入れて焼くだけで簡単に調理できます。  
 また、電子レンジで温めてもおいしくお召し上がりいただけます。  
 忙しい毎日の食卓に活躍する一品です。  
 油を引かずに焼くことができる手軽さから最近ではキャンプや  
 BBQなどご利用いただく機会も多くなっております。

【内容量】 85g

【保存方法】 冷蔵 (10℃以下)



## ■「純洋食とスイーツ パーラー大箸」について

東急プラザ渋谷 6 階にある「パーラー大箸」は、代々木上原の星付きレストラン『sio』の鳥羽周作シェフが手がけている純洋食店。レトロポップをテーマにしており、どの世代でも楽しめる“ワクワク感”が詰まったメニューが揃っています。

見た目にもこだわっており、「ととのうプリン」や「THE・クリームソーダ」は SNS でも話題に。



## 鳥羽周作 (トバ シュウサク)

### sio オーナーシェフ

サッカー選手、小学校教員を経て、32 歳で料理の世界に飛び込んだ異色の経歴の持ち主。

「DIRITTO」「Florilege」「Aria di Tacubo」などで研鑽を積み「Gris」のシェフに就任。

2018 年 7 月、オーナーシェフとして自身のすべてを出し尽くしたレストラン「sio」をオープンし、ミシュランガイド東京で 2 年連続星を獲得。

書籍、YouTube、各種 SNS などレシピを公開するなど、レストランの枠を超えたいろいろな手段で「おいしい」を届けている。

