

食文化を未来へ繋ぐ日本の生産者にエールを。
東京ステーションホテル総料理長が江田畜産を訪問
2つのレストランで無添加宮崎牛を提供

東京駅丸の内駅舎の中に位置する東京ステーションホテル（所在地：東京都千代田区丸の内 1-9-1）は、メインダイニングのブラン ルージュならびにバー&カフェ カメリアの2店舗にて1月29日（月）より、宮崎県江田畜産から取り寄せた無添加宮崎牛をつかったメニューを提供します。



ブラン ルージュ お料理イメージ

「本物をお届けする、そのために食材を日本中から探し求め味を追求する」これは2012年の再開業以来、総料理長 石原雅弘の変わらない信念です。日本全国自ら足を運び、地域ならではの確かなものだけを選び抜く。そして食材や食品の特徴を理解し、美味しさの最高点に導く料理を創作することで、生産者の皆さまの想いを一皿一皿に込めています。

このたび、宮崎ならではの食の機会を提供する、宮崎県主催の「Meeeat up! MIYAZAKI ひなた ダイニング」にあわせて、東京ステーションホテルではメインダイニング レストラン ブラン ルージュとバー&カフェ カメリアの2つのレストランにて、江田畜産より取り寄せた無添加宮崎牛をお楽しみいただけるコースをご用意いたしました。食材を採用するにあたり、総料理長 石原雅弘が江田畜産を訪問し、繁殖・肥育の視察および代表の江田友輝氏にお話を伺いました。



視察の様子、（上）後ろに広がるのは自社栽培の畑



清潔な牛舎、牛たちはのびのびと過ごしている



米麴や大豆を給餌することでタンパク質やビタミンなどの栄養素も補給

▶昔ながらの天然飼育で牛に優しい環境を。

霧島山を望み、美味しい水と空気に恵まれた西諸県郡高原町（にしもろかたぐんかたはらちょう）。江田畜産はここに、現在繁殖 50 頭、子牛 40 頭、肥育 50 頭の牛を保有しています。生まれたばかりの子牛から育成牛、成牛ごとに別れた 500 m²の牛舎が 3 舎、仕切りには 2~5 頭ずつ配置され、のこずマットでふかふかの牛床は広く、自然な寝起きができる広々とした空間で 10 ヶ月を過ごします。その後は肥育牛舎に移動しますが、自由に歩き回れる運動場も併設され、増体だけを目的とする牛舎とは一線を画し、健康第一に牛本来の生態に近い環境を与えることでストレスフリーに肥育されています。

また、自社牧場における徹底的な品質担保を実現。牛舎の横に広がる広大な土地は収穫時期になると一面を背丈ほどもある牛の餌であるイタリアンライグラス、トウモロコシ、稲藁などで覆われるそう。曾祖父の初代から培ってきた循環農業を継承し持続可能な和牛づくりの確立を進めています。

*循環農業：排泄の堆肥化～飼料作り～成育の循環によりロスを出さない仕組み

▶無添加和牛の農家はたった 1%

江田畜産では、一般に使用される増体や早期成長のための強ホルモン剤や成長促進剤、さらに病気予防の抗生物質を使用しない、純日本産黒毛和牛の無添加和牛を生産しています。生産効率や病気へのリスクを懸念する農家が圧倒的多数を占め、宮崎県でも無添加和牛の農家はたったの 1%、日本全国では 0.2%といわれています。江田氏は牛が健康であることが、安心・安全な和牛づくりの本質であると考え、時間をかけ、適度な運動がかなう肥育環境や飼料にこだわり、愛情を込めて大切に育てています。

その結果生み出されるのは、高品質の和牛。江田畜産の宮崎牛は長期肥育により肉が成熟しているため、食感がほど良く、口いっぱいに立ち上る芳醇な和牛香が特徴です。化学物質不使用につき肉質は柔らかく、肉の旨味が強い。かつ米麴、大豆などの飼料を摂取しているため脂質が上質でべたつかず、さらっとしています。

▶江田畜産を訪問して：総料理長 石原のコメント

最初にこの話をうけ、興味を持ち宮崎県からのサポートのおかげで江田畜産へ訪問することとなった。牛の餌となる牧草から栽培し、それを牛が食べ成長し、排泄物で堆肥をつくり、またそれが牧草の肥料となる、という循環農業を創業当時から行っていることに実に驚いた。そして現在は一貫して繁殖と肥育まで行っていることが、生産者のこだわり、安心・安全のための想いすべてが見てとれた。想像するだけでも朝から晩まで牛のために時間と愛情を費やしていることがわかる。間違いなく品質の良さがうかがえる光景だった。また将来を見据えて、AI 技術やセンサーのデバイス提供など専門分野における企業の協力体制を取っているのも素晴らしい。

宮崎牛だけでなく、日本全体の傾向として脂をのせて牛をより大きく、より早く成育させる農家が多いが、彼らが試みている生産効率ができれば、コストを抑えることができ、結果的に良質のお肉を広く身近に届けることができるようになる。宮崎県を超えて、また牛や畜産だけでなく、野菜、魚、その他すべての生産者が同じ考えをもって、何十年も時間がかかるかもしれないが、日本全国でより良い方向にものづくりの文化が広がっていくことを願っている。命をいただくということ。心を込めて調理しお客様に美味しいものを届けたいと、改めて思った。この江田畜産の無添加宮崎牛は、牛本来の美味しさ、脂身の上質さが自然な味わいをもたらし、くどくなくさっぱりしているなかにも旨味が凝縮している。この機会にぜひとも皆様に味わっていただきたい。

レストラン ブラン ルージュ Menu Blanc (初春メニュー)

期間：2024年1月29日（月）～3月31日（日）

時間：17:30～21:00（L.O.20:00）

場所：レストラン ブラン ルージュ

価格：19,000円 *他にも14,000円26,000円のコースがございます。

メニュー：

アミューズブーシュ シェフよりはじまりの一品

活車海老のミキユイライム風味 キャビア添え

蝦夷鮑のブルギニオン

オイスターチャウダースープ

甘鯛のポワレ 和風ラビゴットソース

いわて牛ロースのステーキ 銚子山十ひしお入り赤ワインソース または 静岡県産本わさびとジルドジャポネーズ
デザート



<メインディッシュグレードアップ メインチョイス>

- ・無添加宮崎牛ロース 静岡産本わさびジルドジャポネーズ または 銚子山十のひしお入り赤ワインソース +12,000円
- ・仙台牛フィレのステーキ 赤ポルトソース +7,000円
- ・北海道産ワインラム 鞍下肉のロースト プロヴァンス風 +5,000円



無添加宮崎牛ロース 静岡産本わさびジルドジャポネーズ
または 銚子山十のひしお入り赤ワインソース

江田畜産の無添加宮崎牛そのものの味を堪能できるひと皿。融点の低いこの黒毛和牛を、120度の低温でじっくりと火を通し、仕上げに備長炭の柔らかな火入れて丁寧に焼き上げることで牛の旨味を最大限高め、咀嚼のたびに溢れ出る、上質で繊細な脂質を味わえます。

*融点：個体が液体に変わる温度

※ご予約・お問い合わせ：[公式サイト](#) | [公式予約サイト](#) | 03-5220-0014（ブラン ルージュ直通）

※画像はイメージです。

※ランチ 11:30～15:00（L.O.14:00）でもご予約いただけます。

※表示料金は消費税・サービス料込の価格です。

※食材の仕入れ状況により一部メニューや提供期間が変更となる場合がございます。あらかじめご了承ください。

レストラン ブラン ルージュ Restaurant Blanc Rouge

2012年の東京ステーションホテルのリニューアルオープン時に誕生したメインダイニング。総料理長の石原雅弘が織りなすお料理は、フランス料理の技法を用いつつ日本の食材や素材などで現代風のアレンジを加え、常に伝統と洗練を感じさせます。旬の食材をふんだんに取り入れられるよう、すべてのメニューを2ヵ月ほどで変えるほか、更なる美食を求める方向けに賞味会を季節ごとに開催しております。半円形に大きな窓を配した空間は白を基調としたエレガントな設えで、一部の窓からは東京駅を行き交う列車を眺めることができます。そのほかご人数に合う個室3室や、常時30種の国産ワイン含むワインセラーを完備。窓外の移ろいゆく時を感じながら、美食をお楽しみいただけます。



バー&カフェ カメリア スペシャルホリデーランチ&ディナー

期間：2024年1月27日（土）～3月31日（日）の土日祝

時間：ランチ 11:30～15:00 L.O. | ディナー 17:00～20:00 L.O

場所：バー&カフェ カメリア

価格：6,980円

*前日 16:00 までの事前予約制

メニュー：

本日のアミューズ

こだわり野菜と海の幸のデリスアラダ “カメリア風”

無塩せきベーコン巻き 無添加宮崎牛 100%ハンバーグステーキ 3種チーズ焼 きのこ入りデミグラスソース

カメリア特製バスクチーズケーキ フルーツ添え

パンまたはライス

コーヒーまたは紅茶



無塩せきベーコン巻き 無添加宮崎牛 100%ハンバーグステーキ 3種チーズ焼 きのこ入りデミグラスソース

無添加宮崎牛 100%のパテに閉じ込められた肉汁が溢れ出し、鼻から抜ける豊かな和牛香のパワフルなハンバーグステーキ。きのこが香るデミグラスソースとあわせることで旨味が増します！ベーコンの塩味がアクセントに。奥深いチーズとマリナーージュで味の変化をお楽しみいただけます。

※ご予約・お問い合わせ：公式サイト [ランチ&ディナー](#) | [公式予約サイト](#) | 03-5220-1951（カメリア直通）

※前日 16:00 までの事前予約制です。

※画像はイメージです。

※表示料金は消費税・サービス料込の価格です。

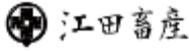
※食材の仕入れ状況により一部メニューや提供期間が変更となる場合がございます。あらかじめご了承ください。

バー&カフェ カメリア Bar & Café Camellia

1951年のホテル営業再開時にバーとして誕生し、その後バー「カメリア」の名称で多くの方々に親まれてきました。2012年のホテルリニューアルオープン時にコンセプトや場所、インテリア等を一新し、ボリューム満点のお料理とバーテンダーが考案する様々なカクテルを楽しむバー&カフェとして今日に至っています。店内はダークピンクがアクセントのテーブル席と、バーテンダーのカクテルメイクが見られるカウンターを配した、落ち着いた印象の空間。窓外の景色を眺められるパサージュエリアもごございます。メインディッシュが選べる5品のディナーコースやアラカルト、セイボリー中心のアフタヌーンティー、ホテル伝統のビーフシチューなどお食事のほか、シグネチャーカクテルの「東京駅」や「1915」、オリジナルレシピのモクテルといったドリンクメニューも充実。ご宿泊のお客様だけでなく、女性同士やグループでのお出掛けにもお薦めです。



江田畜産株式会社



安心安全にこだわり黒毛和牛を飼育している、宮崎県に四代続く創業 80 年以上の和牛畜産農家。曾祖父である初代が 1941 年に西諸県郡高原町に和牛繁殖農家として畜産経営を開始、二代目以降、繁殖部門における宮崎和牛共進会にて優秀賞を 2 度受賞。現当主、四代目の江田友輝氏は、映像制作やフィットネスジムなど多岐にわたる

異業種の経験したのち、2022 年より江田畜産をさらなる発展へと導くため、株式会社を設立。優良血統種メス牛の肥育を開始、世界初オーガニック黒毛和牛生産への果敢な挑戦とともに、TOYOYA グループや SoftBank など提携、デジタルを活用することにより効率的な畜産を目指し、次世代の農業への道を切り拓くべくスマート畜産を推進している。

<https://eda-chikusan.com/>

https://www.instagram.com/eda_chikusan/



江田友輝代表からのメッセージ

江田畜産では、成長促進剤などに頼らず、血統や餌、牛のストレスにまで細やかに配慮し、手間暇をかけて黒毛和牛を育てております。黒毛和牛本来の味や上質な脂、芳醇な和牛の香りを最大限引き出した、自信を持ってご提供できる黒毛和牛になります。弊社は、美味しいのみならず、食べていただく方の健康にも配慮することで、また食べたいと思って頂けるような和牛作りに勤しんでおります。皆様が美味しく召し上がって頂くことで、和牛農家を支えていただいております。是非一度弊社自慢の逸品をご賞味ください。

Meeeat up! MIYAZAKI ひなた ダイニング

2024 年 1 月 29 日（月）～2 月 29 日（木）

宮崎ならではの食の機会を提供する宮崎県主催のフェアに、東京ステーションホテルも参加しています。期間中、対象店舗でみやざきブランド食材を使った対象メニューを食べてアンケートに答えると、抽選でオリジナル巾着や宮崎牛(条件付き)が当たるキャンペーンを実施しています。

<https://hinata-dining.jp/>

東京ステーションホテル The Tokyo Station Hotel

1915 年、東京駅の中に客室数 56 室、宴会場を備えたヨーロッパスタイルのホテルとして開業。壮麗な建築と当時最先端の設備で、国内外の多くの賓客をお迎えいたしました。ホテルが位置する東京駅丸の内駅舎の保存・復原事業に伴い 2006 年に休館。約 6 年半の時を経て全施設を改装し、2012 年に再開業。ヨーロッパクラシックを基調とした 150 の客室、10 のレストラン & バー、フィットネス & スパ、宴会場など、都市型ホテルとしての機能を備え、「Classic Luxury 時代を超えて愛される、上質なひととき」をコンセプトにお客様の心に寄り添い“共感するおもてなし”を目指しております。東京で現存するホテルとしては 2 番目に歴史があり、国指定重要文化財の中に宿泊できるホテルです。また、発着列車本数日本一の東京駅に隣接し、首都圏はもちろん国内各地への移動にも便利で、他に類を見ない理想的なロケーションを誇ります。



東京ステーションホテル公式 Web サイト：<https://www.tokyostationhotel.jp/>

東京ステーションホテル公式 Facebook：<https://www.facebook.com/tokyostationhotel/>

東京ステーションホテル公式 Instagram：<https://www.instagram.com/tokyostationhotel/>