

人を、想う力。街を、想う力。

三菱地所グループ

報道関係各位



(marunouchi)
HOUSE

Marunouchi

2026年1月22日

丸の内ハウス

和食からメキシカンまで。丸の内ハウスの飲食店全12店舗が、
敦賀・若狭の食材を使用したオリジナルメニューを提供

丸の内から御食国「敦賀・若狭」へ 美し物-うましもの-グルメフェア

開催期間：2026年2月2日（月）～2月21日（土）

開催場所：新丸ビル7階 丸の内ハウス

新丸ビル7階「丸の内ハウス」は、福井県の敦賀（つるが）・若狭（わかさ）地域の食材を使ったオリジナルメニューを、フロア内の飲食店全12店舗で提供する『丸の内から御食国「敦賀・若狭」へ 美し物-うましもの-グルメフェア』を2月2日（月）より開催します。



▲『丸の内から御食国「敦賀・若狭へ」 美し物-うましもの-グルメフェア』キービジュアル

「御食国（みけつくに）」は、古代から海や山の幸を都に献上してきた地域を指す呼称で、敦賀・若狭はその代表的な土地の一つです。丸の内ハウスでは、昨年秋、鹿児島の蔵元とともに焼酎ハイボールとペアリングフードの楽しみ方を提案するなど、全国各地とのコラボレーション企画を通じ、地域の魅力と各店の個性を融合させた革新的な食体験を提供してきました。

本グルメフェア期間中は、敦賀市のブランド魚「敦賀真鯛」や、若狭小浜の名産品「小鯛ささ漬け」、農林水産省の“日本郷土料理百選”にも選定された福井県の伝統食品「へしこ（魚のぬか漬け）」など、時代を超えて愛され続ける特産品を使用した限定メニューを提供します。また、地元の漁師たちに親しまれてきた日本酒「早瀬浦」や、若狭町で栽培された幻の柑橘と言われる「黄金柑」を漬け込んだサワーなど、アルコールドリンクもお楽しみいただけます。

さらに丸の内エリア内では、敦賀が生産量日本一を誇る「おぼろ昆布」の手すき体験や、表面を研ぎ出し磨き上げることで下の層の貝殻や色漆の模様を浮かび上がらせる「若狭塗箸」の箸研ぎ体験など、伝統工芸を体験いただけるイベントも実施します。

本グルメフェアのタイトルに用いた「美し物-うましもの-」は、日本の古語で「美しいもの」「素晴らしいもの」「良いもの」を意味します。敦賀・若狭の食材の上質さや土地の風光明媚さ、伝統工芸の魅力を東京・丸の内では是非ご堪能ください。

■『丸の内から御食国「敦賀・若狭」へ 美し物-うましもの-グルメフェア』概要

開催期間：2026年2月2日（月）～2月21日（土）

開催場所：新丸ビル7階 丸の内ハウス 飲食全12店舗

※2月14日（土）・2月15日（日）にMarunouchi Happ.STOREにて、

2月20日（金）・2月21日（土）に丸の内ハウスライブラリーにて、体験イベント実施

主 催：敦賀商工会議所

協 力：嶺南地域振興推進協議会、丸の内ハウス

後 援：福井新聞社、FBC、福井テレビ

詳 細：<https://www.marunouchi-house.com/event/2026/01/21973/>



美し物-うましもの-グルメフェア 丸の内各店舗メニュー

※一部メニューのみ抜粋（商品によって提供時間が異なります。価格は変更の場合あり、すべて税込表記となります。）

※急遽参加店舗や提供メニューが変更になる場合がございます。

<鮨&BAR 不二樓>



▲敦賀、若狭の3貫セット (1,800円)

<Koko Head cafe>



▲若狭 小浜小鰯ささ漬と甘エビのプレートカクテル (1,980円)

<RIGOLETTO WINE AND BAR>



▲敦賀の寒ブリのグリル (2,695円)

<ソバキチ>



▲揚げ出し大根とろろ昆布のせ (660円)
炙りへしこ大根添え (880円)、早瀬浦 (1,300円)

<MUS MUS>



▲奥井海生堂のふりかけのせソースカツ (1700円)
※かどのさん家のへしこ (1,100円) も提供

<欧風小皿料理 沢村>



▲甘エビのセビーチェ (1,540円)

<Luv.Fish ? 東京>



▲炙りへしこ クリームチーズ添え (1,200円)
焼き鯖御膳 (1,200円)

<Molé TAQUERIA Y BAR>



▲炙り真鯛のセビーチェ (935円)

<来夢來人>



▲BENICHU FLOWER (1,210円)

<ニューみるく>



▲焼きうめっぽのお湯割り (950円)

<MOHEJI 新丸ビル>



▲若狭 和笑ハイボール (880円)

<NY BISTRO by NO CODE>



▲若狭で取れた黄金柑サワー (770円)

その他コンテンツ

【おぼろ昆布手すき体験】

敦賀が生産量日本一を誇る「おぼろ昆布」。機械化が困難のため、現在も職人が手作業で削り、生産しています。醸造酢に漬けて柔らかくした昆布の表面を専用の包丁で薄く削り出す工程を体験いただけます。

開催日時：2026年2月14日（土）・2月15日（日）

11:30～12:30／13:30～14:30／15:30～16:30

開催場所：Marunouchi Happ.STORE

参加費：無料

参加上限：各回先着 10名様



▲おぼろ昆布

【若狭塗箸 研ぎ体験】

貝殻や卵殻をのせ、色漆で十数回も塗り重ねる若狭塗の箸。
若狭塗箸づくりの工程の一つ、やすりで表面を研ぎ磨き上げる工程を
体験いただき、貝殻や下の層の漆で独特な模様を作ります。

開催日時：2026年2月20日（金）13:30～18:30
2026年2月21日（土）11:00～16:00

時間目安：1回20分間程度

開催場所：丸の内ハウスライブラリー

参加費：無料

参加上限：1日先着50名様



▲若狭塗箸

【敦賀・若狭地域の特産品セットなどが当たる抽選会】

今回のイベントメニューをご注文の方に、特産品セットなどの豪華
景品が当たる抽選券を進呈いたします。

※1メニュー注文につき1枚、1イベント参加につき1枚の進呈です。

開催日時：2026年2月20日（金）11:00～20:00
2026年2月21日（土）11:00～20:00

開催場所：丸の内ハウスライブラリー

【双蝶のギョーブ・敦賀城主大谷吉継おもてなし武将隊 大谷吉継 グリーティング】

敦賀城の城主として知られる大谷吉継がモチーフのご当地ヒーロー「双蝶のギョーブ」と大谷吉継おもてなし武将隊「大谷吉継」と写真撮影が
できます。

開催日時：2026年2月20日（金）17:00～20:00
2026年2月21日（土）11:00～17:00

開催場所：丸の内ハウスライブラリー



▲双蝶のギョーブ

参考情報：「丸の内ハウス」とは

“街のゲストハウス”をテーマにしたフロア。鮨・スパニッシュイタリアン・和食・メキシカン・お蕎麦・バーなど個性的な12店舗で構成しています。一つのお店でゆっくり食事をしたり、東京駅丸の内駅舎を一望できるテラス席で食事を楽しんだりと、さらに多様な用途でお楽しみいただけます。



(marunouchi)
HOUSE

所在地：東京都千代田区丸の内1-5-1 新丸ビル7階

営業時間：平日・土曜 11:00～23:00 ※一部店舗で最大28時まで深夜営業
日曜・祝日 11:00～22:00

※店舗により営業時間が異なります。詳細は各店へお問い合わせください。

※テラス開放時間も同様ですが、強風などにより閉鎖する場合がございます。

ホームページ：<https://www.marunouchi-house.com/>

Facebook：<https://www.facebook.com/marunouchiHOUSE>

Instagram：https://www.instagram.com/marunouchi_house/

【※丸の内ハウスモバイルオーダーとは】

「丸の内ハウスモバイルオーダーエリア」のお好きな席についたまま対象の店舗でテイクアウトメニューを注文できるテーブルオーダーシステム。

二次元コードからLINEで友だちを追加後、メニューを選択して注文することができます。商品完成後LINEのメッセージで通知が届くため、丸の内ハウス内のどこにいてもすぐにお呼び出しえ、各店の「TO GO カウンター」で、できたての商品を受け取ることができます。

(店舗によりオーダー可能時間が異なります。)

HOW TO USE MOBILE ORDER |

テラス席から座ったまま注文!LINEで通知がきたら受け取りするだけ。丸の内ハウス全店のメニューをお楽しみいただけます。おトクな限定クーポン配信も!
Enjoy take-out menus from famous and popular restaurants at your office or home.



▲丸の内ハウス
モバイルオーダー

【「丸の内ハウス」店舗一覧】



▲鮨&BAR 不二楼
(鮨&BAR)



▲Koko Head cafe
(アメリカンダイニング&バー)



▲RIGOLETTO
WINE AND BAR
(スパニッシュイタリアン)



▲ソバキチ
(蕎麦・酒・肴)



▲MUS MUS
(無国籍料理)



▲来夢来人
(喫茶・バー)



▲ニューみるく
(バー)



▲MOHEJI 新丸ビル
(もんじや焼き)



▲Luv.Fish? 東京
(魚料理)



▲Molé TAQUERIA Y BAR
(タケリア (メキシカン))



▲NY BISTRO by NO CODE
(ビストロ)

＜丸の内“まちまるごとワークプレイス”構想＞

丸の内エリアの特性の一つは、135 年以上にわたるまちづくりを通じてお客様や

様々なステークホルダーと共に築き上げてきた「利便性と集積」です。

その特性を踏まえ、テナント企業が自社オフィスだけでは実現できないことや、

個社単独の取り組みでは実現しにくいことを「まちまるごと」でサポート、

エリア全体がプラットフォームとして機能することで、働き方の質や効率を高めます。



▲まちまるごとワークプレイスのイメージ