

2022年01月18日

東急不動産 SC マネジメント株式会社

飲食業界を盛り上げるシェアキッチンプロジェクトが始動！

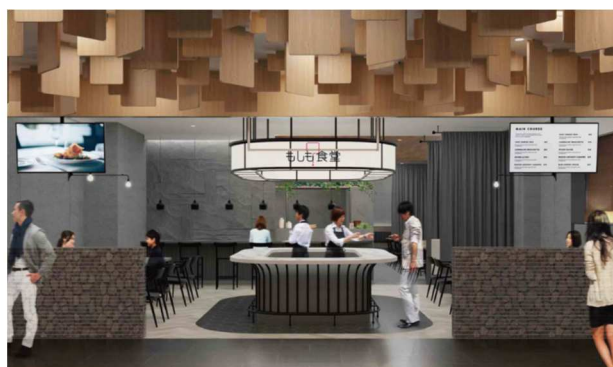
## 「もしもこうだったら」が実現するキッチン「もしも食堂」

2022年1月28日（金）東急プラザ渋谷6階にオープン

第一弾は有名店「LA BETTOLA da Ochiai」の総料理長が監修したメニューが登場

東急不動産 SC マネジメント株式会社（本社：東京都渋谷区、社長：木内 伸好）が運営管理する「東急プラザ渋谷」は、6階「シブヤグラン食堂」内にシェアキッチンプロジェクト「もしも食堂」を2022年1月28日（金）にオープンします。

もしも食堂



このシェアキッチンプロジェクト「もしも食堂」は、固定したジャンルの料理やメニューを提供するのではなく、様々なシェフや飲食店、団体が期間限定で料理をお届けする形のシェアキッチンです。「もしも、高級店の有名シェフがカジュアルレストランを手掛けたら」「もしも、メニューのないお店が渋谷でメニューを考えるなら」といった「もしも」を実現する場として運用することで、“食”を通じた新しい価値の発信やチャレンジを応援します。今後は、名店とのコラボレーションをはじめ、渋谷から生まれる若手シェフの育成・発表の場、フードロスなどの社会問題にも目を向け、飲食業界の様々な情報発信の拠点として活用する予定です。

### ■シェアキッチンプロジェクト第一弾は「LA BETTOLA da Ochiai」とコラボレーション！ 有名レストランの味を東急プラザ渋谷で気軽に楽しめます

第一弾は「ここでしか味わえない“本格料理”をだれもが気軽に」をコンセプトに、落合 務シェフが手掛ける予約困難な有名店「LA BETTOLA da Ochiai」とコラボレーションし、落合シェフの一番弟子である総料理長・成田 直己シェフが監修したメニューを1月28日（金）から3月下旬まで期間限定で提供します。

「スタンダードメニュー」のハンバーグと、成田シェフが全ての料理を監修した「コースメニュー」をシチュエーションにあわせてお選びいただけます。

<スタンダードメニュー>

成田シェフが監修したソースをからめた「ハンバーグ」をリーズナブルな価格で堪能できます。



La bettola のハンバーグプレートゴルゴンゾーラ  
入りトマトソース 1,925 円 (税込)  
※11:00~L.O.22:00



La bettola のハンバーグプレート フォンドヴォーと  
レフォールのソース 1,925 円 (税込)  
※11:00~L.O.22:00

<コースメニュー>

「LA BETTOLA da Ochiai」でも提供される前菜の盛り合わせをはじめとした、成田シェフが全メニュー監修したコースメニュー。予約困難な有名店のコース料理で、特別なひとときを提供します。



価 格 : 4,950 円 (税込)  
※3,080 円 (税込) にてメインを省いたコースも提供

内 容 :

- ①前菜の 5 種盛り合わせ
- ②パスタ (2 種類から 1 つお選びください)
  - ・新鮮なうにのスパゲティ
  - ・ズワイガニ入りトマトソーススパゲティ
- ③メイン (2 種類から 1 つお選びください)
  - ・カジキマグロのカツレツ トマトとルッコラのサラダ添え
  - ・牛ホホ肉の赤ワイン煮 マッシュポテト添え

提供時間: 11:00~L.O.14:00/17:00~L.O.22:00

<オーナーシェフプロフィール>

落合 務 (おちあい つとむ)

1947 年 10 月 30 日生まれ

LA BETTOLA da Ochiai オーナーシェフ

日本イタリア料理協会 名誉会長



経歴:

1997 年 「LA BETTOLA da Ochiai」を開店。現在銀座、池袋、名古屋の 4 店舗経営

2005 年 伊大統領より「イタリア連帯の星」勲章、カヴァリエーレ章を受章

2009 年 日本イタリア料理協会 会長に就任

2013 年 厚生労働大臣より「現代の名工」を受賞

2015 年 「ラ・ベットラ」落合 務のパーフェクトレシピにおいて第 2 回料理レシピ本大賞料理部門に入賞

2019 年 文化庁長官より長年イタリア料理の普及・振興・国際交流による日本の文化・芸術の振興に貢献したと表彰状を授与

2020 年 日本国天皇より黄綬褒章を授与

現在は日本イタリア料理協会 会長を辞任し、名誉会長を務める

<監修シェフプロフィール>

成田 直己（なりた なおき）

1968年12月12日 青森県出身

LA BETTOLA da Ochiai 取締役 副社長・総料理長



経歴：

大阪あべの辻調理師専門学校 卒業

都内イタリアレストラン勤務後、赤坂グラナータに移り、落合 務シェフに出会う。

7年間勤めた後、イタリアのローマ、ナポリで1年料理修行にでる。

1997年から「LA BETTOLA da Ochiai」銀座本店にて勤務し現在に至る。

■第二弾はメニューのない店で話題の「賛否両論」とのコラボレーションが決定！

店主・笠原シェフがハンバーグソースとオリジナルメニューを監修

3月下旬からは様々なメディアでも取り上げられメニューのないお店として話題の「賛否両論」の笠原 将弘シェフとのコラボレーションを予定しています。「もしも、メニューのないお店が渋谷でメニューを考えるなら」を実現し、スタンダードメニューのハンバーグソースの監修から、笠原シェフオリジナルのメニューを提供する予定です。

※詳細は、決定次第、施設公式HPに掲載します

<監修シェフプロフィール>

笠原 将弘（かさらは まさひろ）

1972年 東京都出身

日本料理「賛否両論」店主



経歴：

高校卒業後、「正月屋吉兆」で9年間修業後、実家の焼鳥店を継ぐ。

2004年恵比寿に、「万人に好かれなくていい。自分の料理とやり方を好きだと言ってくれる人が来てくれれば…」との想いを店名に冠した自身の店「賛否両論」を開店。

独創的な感性で作り上げる料理が評判を呼び、たちまち予約の取れない人気店となる。

2013年名古屋に「賛否両論名古屋」、2019年金沢に「賛否両論金沢」を開店。

和食給食応援団東日本代表として、小学校での授業などを通し、こども達への食育、和食推進活動にも力を注いでいる。

基本的な家庭料理から専門料理まで、和食の魅力を伝える著書も多数。

■シェアキッチンプロジェクト「もしも食堂」概要

名称：もしも食堂

オープン日：2022年1月28日（金）

時間：11:00～23:00 ※東急プラザ渋谷の営業時間に準ずる

場所：東急プラザ渋谷 6階

運営会社：株式会社フード&パートナーズ

<プロジェクト第一弾 「LA BETTOLA da Ochiai」 コラボレーション>

期 間 : 2022年1月28日(金)～3月下旬  
営業時間 : 11:00～23:00(ラストオーダー22:00)  
場 所 : 東急プラザ渋谷 6階「もしも食堂」  
協 力 : LA BETTOLA da Ochiai

<プロジェクト第二弾 「賛否両論」 コラボレーション>

期 間 : 2022年3月下旬～5月中旬(予定)  
場 所 : 東急プラザ渋谷 6階「もしも食堂」  
協 力 : 賛否両論

※社会情勢等によりオープンが延期となる可能性があります

■施設概要

施設名称 : 東急プラザ渋谷  
所在地 : 東京都渋谷区道玄坂1丁目2-3 渋谷フクラス内  
店舗数 : 約70店舗  
営業時間 : 物販・サービス店舗 11:00～20:00  
飲食店舗 11:00～23:00  
17階 SHIBU NIWA 11:00～20:00  
※一部店舗により異なる  
代表 TEL : 03-3464-8109 (11:00～21:00/休館日を除く)  
公式 HP : <https://shibuya.tokyu-plaza.com/>  
アクセス : JR各線 渋谷駅西口連絡通路「渋谷フクラス歩行者デッキ」直結

※最新の営業時間は施設公式HPをご覧ください

※新型コロナウイルス感染拡大防止のための取り組み

[https://www.tokyu-plaza.com/sc/share/eventpdf/202112/28/20211228event\\_sc\\_event\\_pdf2\\_2638\\_pdf2.pdf](https://www.tokyu-plaza.com/sc/share/eventpdf/202112/28/20211228event_sc_event_pdf2_2638_pdf2.pdf)

