

# みんなの応援で



# “新宿ご当地七味祭り”を成功させよう!!

|  |   |   |  |
|--|---|---|--|
| <b>七つのご当地も大紹介!</b><br>高野聖堂は昔、江戸内藤藩の一部で多くの野菜を栽培していました。その中でもとうがらしが江戸中で評判を呼び内藤新宿宿場近辺で盛んに栽培されるようになり、地産ブランド「内藤とうがらし」として定着しました。その「内藤とうがらし」を使った「新宿ご当地七味」がついに誕生!「七味」を味わい、七つのご当地に足を運んでみよう!<br><b>辛み</b> マイルドな辛さ・上品な辛さ・すぐ消える辛さ<br><b>旨み</b> 香り・温度・出汁として・隠し味として | <b>高田馬場</b><br>Takahodanababa<br>内藤とうがらしと山椒のピリッとした辛さで食欲増進。パワー全開100万馬力。こってりラーメンにふりかけてお楽しみ下さい。<br><b>アトム七味</b><br>アトムとんこつラーメン | <b>百人町/大久保</b><br>Hyakuninchu/Oshojin<br>鉄板焼の必露骨「新干し」梅干しの爽やかな風味と風味が食欲をかき立てます。シンプルにご飯にふりかけてお楽しみ下さい。<br><b>てっぼう七味</b><br>てっぼう 七味      | <b>歌舞伎町</b><br>KAJIKUCHI<br>ゴジラの Black & Red をイメージしました。黒砂糖と内藤とうがらしをお好みでミックスして、刺激的な味をお楽しみ下さい。<br><b>ゴジラ七味</b><br>ゴジラ 七味 |
| <b>早稲田</b><br>Waseeda<br>甘党の夏目漱石をイメージしたココア。内藤とうがらしが甘さを引き立てます。熱湯を注いだり、ミルクを入れてお楽しみ下さい。<br><b>文豪七味</b><br>文豪 ココアドリンク  | <b>戸山</b><br>Tayama<br>学習院大学の桜の花びらをイメージしました。桜だしのうま味と内藤とうがらしの爽やかな辛さをミックスしたスープです。熱湯を注いでお楽しみ下さい。<br><b>桜七味</b><br>桜 スープ        | <b>新宿二丁目</b><br>Shinjuku 2chome<br>新宿二丁目のような、個性的で多種多様なスナックをアレンジしました。エキゾチックな肉料理によく合います。お肉の下地にもお使い下さい。<br><b>レインボー七味</b><br>レインボー 肉料理 | <b>内藤町</b><br>Naitomachi<br>内藤とうがらしが大活躍した江戸の七味を再現。七味の素材を多く使い、パランスのとれた香り、風味をお楽しみ下さい。<br><b>江戸七味</b><br>江戸 七味            |

## 新宿内藤とうがらしプレゼント!!

## 「新宿ご当地七味祭り」2018(初夏)

2018年6月9日～10日

食べ・飲み・知って

会場:歌舞伎町シネシティ広場

・買って・楽しむ!

### ■新宿ご当地七味祭りって?!

新宿にはそれぞれ特徴ある地域があります。それらをよりわかりやすく表現するために、馴染みのキャラクターをモチーフに、新宿発祥の伝統野菜「内藤とうがらし」を使って、キャラクターにあわせた七つの七味を誕生させました。それが「新宿ご当地七味」です。それぞれの地域の七味を地元の人に馴染んでもらうとともに、より多くの人に知ってもらうため、一堂に集めたお祭りです。

主催:新宿内藤とうがらしご当地七味祭り実行委員会

共催:新宿区、歌舞伎町商店街振興組合、内藤とうがらしプロジェクト

事務局:新宿内藤とうがらしご当地七味祭り実行委員会 (株)TCN内 事務局担当/田矢・山口

みんなの応援で新宿ご当地七味祭りを成功させるために、ぜひ応援をお願いします。

<応援募集しています> 応援一口 ¥3,000.-

応援はお祭りの会場設営費、撤去費、警備費などの運営費として活用されます。

応援者のお名前は、ホームページ、Facebookのほか、会場でも掲示させていただきます。

#### ○お振込みの場合

【振込口座】みずほ銀行 小金井支店 普通1363731 株式会社 TCN

※お振込終了後、事務局までメールにてお知らせください。

E-mail: n.togarashi@tcn-y.co.jp

#### ○当日現金での場合

【現地でのお支払い】お祭り開催中の6月9日、10日に本部テントまでご持参ください。

※ご来場日の抽選会の抽選券をお渡しします。お振込みの方も本部でご申告ください。

新宿内藤とうがらしプレゼント!!

# 新宿ご当地七味祭り

健康&スパイスフェア in 歌舞伎町

高田馬場



アトム七味

歌舞伎町



ゴジラ七味

早稲田



文豪七味

2018年6月9日(土)・10日(日)

1日目11時~20時 2日目11時~19時

<歌舞伎町シネシティ広場>

食べ・飲み キッチンカー/ドリンク

知って 健康&スパイス・パネルコーナー

買って 内藤とうがらし苗  
内藤とうがらし加工品

『しちみん』

くん  
登場!!

楽しむ

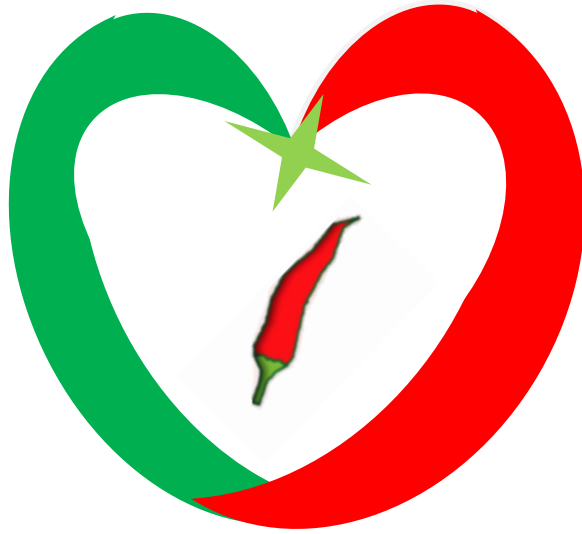


主催:新宿内藤とうがらし ご当地七味祭り実行委員会

共催:新宿区 歌舞伎町商店街振興組合 内藤とうがらしプロジェクト

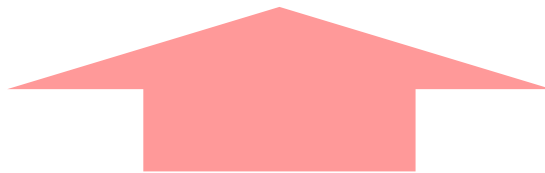
# 新宿内藤とうがらしプレゼント!!

## SHINJUKU



みんなの力で クリーンな新宿を  
多文化共生の街

未来に向けて!!



## 「新宿ご当地七味」

|  |  |  |   |
|--|--|--|---|
| <p><b>七つのご当地を大紹介!</b><br/>新宿御苑は昔、江戸内藤藩の一部で多くの野菜を栽培していました。その中でもとうがらしが江戸中で評判を呼び内藤新宿御苑周辺で盛んに栽培されるようになり、地域ブランド「内藤とうがらし」として定着しました。その「内藤とうがらし」を使った「新宿ご当地七味」がついに誕生! 「七味」を味わい、七つのご当地に足を運んでみよう!</p> <p><b>辛み</b> マイルドな辛さ・上品な辛さ・すぐ消える辛さ<br/><b>旨み</b> 香り、酸味・出汁として・酸し酸として</p> | <p><b>一 高田馬場</b><br/>Takeda-machiba<br/>内藤とうがらしと山椒のピリッとした辛さで食欲増進。パワー全開100万馬力。コッテリラーメンにふりかけてお楽しみ下さい。</p> <p><b>アトム七味</b><br/>とんこつラーメン</p> | <p><b>四 百人町/大久保</b><br/>Hyakuninchou/Osaka<br/>鉄炮等の必需品「菊干し」梅干しの爽やかな酸味と風味が食欲をかき立てます。シンプルにご飯にふりかけてお楽しみ下さい。</p> <p><b>てっぽう七味</b><br/>ご飯</p>     | <p><b>五 歌舞伎町</b><br/>KABUKITCHO<br/>ゴジラの Black &amp; Red をイメージしました。黒胡椒と内藤とうがらしをお好みでミックスして、刺激的な味をお楽しみ下さい。</p> <p><b>ゴジラ七味</b><br/>とんかつ</p> |
| <p><b>二 早稲田</b><br/>Waseda<br/>昔々の夏目漱石をイメージしたココア。内藤とうがらしが甘さを引き立てます。熱湯を注いだり、ミルクに入れてお楽しみ下さい。</p> <p><b>文豪七味</b><br/>ココアドリンク</p>  | <p><b>三 戸山</b><br/>Toyama<br/>学習院大学の桜の花びらをイメージしました。桜だしのうま味と内藤とうがらしの爽やかな辛さをミックスしたスープです。熱湯を注いでお楽しみ下さい。</p> <p><b>桜七味</b><br/>スープ</p>       | <p><b>六 新宿二丁目</b><br/>Shinjuku 2chome<br/>新宿二丁目のような、個性的で多種多様なスパイスブレンドしました。エキゾチックな肉料理によく合います。お肉の下地にもお使い下さい。</p> <p><b>レインボー七味</b><br/>肉料理</p> | <p><b>七 内藤町</b><br/>Naitomachi<br/>内藤とうがらしが大活躍した江戸内七味を再現。七味の素材を強く焼き、パラスの上れた香り、風味をお楽しみ下さい。</p> <p><b>江戸七味</b><br/>お米</p>                   |

新宿発祥の伝統野菜  
「内藤とうがらし」

