

## 記者発表資料

自然がおいしい、心がうれしい。



やっぱり滋賀のものぐええなあ

提供年月日	令和2年(2020年)1月28日	
部署名	農政水産部 食のブランド推進課	商工観光労働部 ここ滋賀
担当者名	竹上・西村	橋本・中嶋
電話	077-528-3890	03-6225-2951
E-mail	gc01@pref.shiga.lg.jp	cocoshiga@pref.shiga.lg.jp

# 東京のお店で「おいしい」！！ 滋賀の生産者も「うれしい」！！ 「滋賀の食材」首都圏メニューフェア<冬> スタート！！

首都圏で「滋賀の食材」を応援するお店とともに、滋賀の「食」の魅力をお届けします！

2月から東京都内等14店舗で、滋賀の食材を使った特別メニューフェアを開催します。9月の<夏>フェアに続く第2弾。滋賀ならではの“冬の食材”をテーマに、フェア参加店舗の料理人たちが、滋賀県の産地を訪問され、「滋賀の食材」の魅力さをさらに引き出すメニューを作成。首都圏のこだわりの飲食店で、期間限定“特別メニュー”をぜひ、ご堪能ください！！

今回は、フェア開催にあわせて、プレス発表会を行いますので、メディアの皆様におかれましては、是非ともお越しください！！

## 1. メニューフェア

開催  
期間

令和2年  
2月1日 土 ~ 2月29日 土

\* 2月をフェア月間として、各店舗で期間を設定して展開されます。

使用  
食材

産地に足を運ぶ等、都内の料理人が選びました！

滋賀ならではの食材 およそ10品目

寒さを活かしたこだわりの「忍ねぎ」、  
冬の伝統野菜「日野菜、赤丸かぶ」、  
琵琶湖ならではの冬の味覚「ヒウオ、ホンモロコ」  
日本五大銘茶「朝宮茶」など



産地訪問のようす(1月)

参加  
店舗

主に東京都内の14店舗

参加店およびメニュー内容など、フェアの詳細は別紙のほか、  
食のブランド推進課「滋賀のおいしいコレクション」HP(<http://shigaquo.jp>)をご覧ください。



“甲賀・忍ねぎの丸太焼きで  
チキン・ペロンチーノ”(KNOCK)



忍ねぎ (JAこうか)

\* 天候等により一部品目が  
変更となる場合があります。  
\* 写真はイメージです。

## 2. プレス発表会

日時  
・  
場所

令和2年  
2月2日 日

10:00～12:30 (9:00受付開始)

築地キッチンスタジオ(東京都中央区築地6-23-7 3階)  
「現代日本料理技能展 食べる展覧会」(※)内

【アクセス】築地駅1番出口より徒歩10分

※ 東京都日本調理技能士会が主催。地方食材等を使った講習等、料理人の技術向上、情報交換を目的に年4回程度実施され、今回は滋賀県が協賛。

主な  
内容

### 1. あいさつ 「滋賀の食材」首都圏メニューフェア<冬>の実施について

滋賀県農政水産部次長 宇野 良彦

### 2. メニューフェアで使用される滋賀食材の紹介

滋賀県農政水産部食のブランド推進課

寒さを活かしたこだわりの「忍ねぎ」、琵琶湖ならではの冬の味覚「ヒウオ」など、フェアで使用される滋賀ならではの旬の食材について、その魅力をご紹介します。



### 3. 食べる展覧会 展示作品の紹介・料理講習

(一社)東京都日本調理技能士会の料理人3名に、当日ご紹介した滋賀食材の魅力を最大限に引き出したメニューを披露いただきます。

#### 料理人紹介

● 上越やすだ  
料理長 辻 康久氏



● 銀座ことひ  
料理長 山崎 崇弘氏



● KKRホテル東京 料理長 小林裕人氏



KKRホテル東京は、フェア参加に向け、産地訪問を行い、生産者との対話を通じ産地の魅力を体感いただきました。

当日は、小林料理長(KKRホテル東京)監修の“氷魚赤丸かぶミニ丼”をご試食いただけます。



\* 天候等により一部品目に変更となる場合があります。  
\* 写真はイメージです。

# 首都圏メニューフェア実施店舗等概要

■使用食材 寒さを活かしたこだわりの「忍ねぎ」、冬の伝統野菜「日野菜、赤丸かぶ」、琵琶湖ならではの冬の味覚「ヒウオ、ホンモロコ」、日本五大銘茶「朝宮茶」など約10品目

■実施店舗 14店舗

各店のメニュー詳細などは、食のブランド推進課「滋賀のおいしい コレクション」HP (<http://shigaquo.jp>)で紹介しています(随時更新)。

\* 写真はイメージです。



KNOCK (東京ミッドタウン他)



KKRホテル東京 (竹橋)



万人卵 (紀尾井町)



学会会館 (神保町)



酢飯屋 (江戸川橋)



赤坂プリンスクラシックハウス (紀尾井町)



しち十二候 (丸の内)



カサ・デ・マチャ (三田)



叶 匠壽庵 (紀尾井町)



ラ・ブシュリー近江 (新橋)



CHIRIRI六本木店 (六本木)



アルポルトカフェ (日本橋)



アルポルトクラシコ (横浜)



ここ滋賀 滋乃味 (日本橋)