

R4 首都圏メニューフェア実施概要

■事業概要

首都圏等における滋賀の「食」の情報発信、販路拡大の強化による「滋賀の食材」の認知度向上・消費拡大を図るため、首都圏の飲食店舗等と協力して、滋賀県産食材を使用した特別メニューを一定期間提供するメニューフェアとそれにかかる商談交流に開催しました。

■参加生産者・事業者

5~6月にフェアで取り扱う品目の公募を実施し、計31者が参加しました。

■実施内容

(1) バイヤー事前視察

本事業に参画するバイヤー（豊洲市場仲卸業者）が事前に訪問し、首都圏飲食店に食材を提案するために必要な商品情報の整理を行いました。

(2) オンライン食材提案会

滋賀県食材の良さや調理したときのイメージをシェフに知ってもらうため、東京会場と滋賀県内の会場（産地からの参加もあり）をオンラインでつなぎ、生産者から自らの生産物の特徴などをPRしてもらいました。

<第1回>

- ◆実施日 2022年7月5日(火)
- ◆場所 東京会場：MOSS CROSS TOKYO（赤坂）
滋賀会場：県庁および 各産地
- ◆参加者
東京会場：13名（都内飲食店シェフ 9名、仲卸業者 4名）
滋賀会場：10者（会場参加 3名、Zoom参加 7名）



(東京会場)

<第2回>

- ◆実施日 2022年11月29日(火)
- ◆場所 東京会場：シンガポールフードリパブリック銀座（銀座）
滋賀会場：県庁および 各産地
- ◆参加者
東京会場：11者（都内飲食店シェフ 9者、仲卸業者 2者）
滋賀会場：10者（会場参加 2者、Zoom参加 8者）



(滋賀会場)

R4 首都圏メニューフェア実施概要

(3) 産地訪問

メニューフェア実施店舗のシェフや滋賀食材に興味のあるバイヤーが直接産地を訪問し、生産者と直接話をする事で食材のストーリーの理解や互いの交流が深まりました。

時期	参加店舗	訪問先	食材
①8/23(火) ~24(水)	<ul style="list-style-type: none"> ・シンガポールシーフードリパブリック銀座 ・347cafe&Lounge 	ワボウ産業 みなくちファーム aito budo labo 沖島漁協 (①のみ)	おうみ海老 各種野菜 黒蜜葡萄 湖魚 梨
②8/29(月) ~30(火)	<ul style="list-style-type: none"> ・MOSS CROSS TOKYO ・シンガポールシーフードリパブリック東京 ・南青山エッセンス ・KNOCK 	アグリパーク竜王 古株牧場 JAこうか	乳製品 杉谷とうがらし いちじく など
③10/25(火) ~26(水)	<ul style="list-style-type: none"> ・sel sal sale ・MARUTA ・BISTRO cavacava ・eff (仲卸業者) 	柴田ファーム 古株牧場 ファームケイ みなくちファーム 大吉商店 グッドワン	万木かぶ 乳製品 ジュエリートマト 各種野菜 近江牛 近江鴨 など
④12/6(火) ~7(水)	<ul style="list-style-type: none"> ・Nirvana NewYork ・MARUTA ・eff (仲卸業者) 	みなくちファーム いぶきファーム JA東びわこ多賀にんじんクラブ aito budo labo 沖島漁協 ROPPO 田中農産	各種野菜 伊吹大根 多賀にんじん いちご 湖魚 アイメックトマト 琵琶湖からすま蓮根 など
⑤1/29(日) ~30(月)	<ul style="list-style-type: none"> ・銀座FARO ・飢TOKYO ・KNOCK 	JAこうか ファームケイ 町田さらだぼうる aito budo labo 古株牧場 ワボウ産業 いぶきファーム 西浅井漁協 みなくちファーム	忍葱 ジュエリートマト 葉物野菜 いちご 乳製品 おうみ海老 伊吹大根 ビワマス、氷魚 各種野菜 など

★産地訪問の取材記事は、WEBメディア「ONESTORY」でも掲載 ▶▶



R4 首都圏メニューフェア実施概要

(4) メニューフェア「Local Fine Food Fair SHIGA」

開催期間 令和4年8月2日～令和5年3月20日

※上記のいずれかの時期に、各店舗で食材の旬に応じて実施期間を設定

使用食材 近江米、近江牛、近江鴨、ビワマス、小鮎、氷魚、杉谷とうがらし、杉谷なすび、乳製品、黒蜜葡萄、いちじく、多賀にんじん、伊吹大根、伊吹そば、朝宮茶、政所茶、蓮 など

実施店舗 28店舗



ahill azabu (西麻布)



ALTER EGO (神保町)



INFINI depuis 2020 (九品仏)



ISSEI YUASA (西麻布)



近江牛毛利志満日本橋ここ滋賀 (日本橋)



カサ・デ・マチャ (三田)



銀座FARO (銀座)



347 Cafe&Lounge (渋谷)



シンガポール・シーフード・リパブリック銀座 (銀座)



シンガポール・シーフード・リパブリック東京 (竹芝)



sel sal sale (恵比寿)



NIRVANA NEW YORK (六本木)



KNOCK CUCINA BUONA ITALIANA (六本木ほか計4店)



Patissiere MAYO (六本木)



BISTRO cavacava (四谷三丁目)



MOM&POP SPAGHETTI'S (虎ノ門)



MARUTA (調布)



南青山Essence (南青山)



MOSS CROSS TOKYO (赤坂)



和菓子薫風 (千駄木)

R4 首都圏メニューフェア実施概要

(5) Local Fine Food Dining SHIGA

都内レストランで、メニューフェア参加店舗のシェフ3名のコラボディナーを提供する一夜限りのディナーイベントを実施し、首都圏の消費者等に向けて滋賀食材の魅力を発信しました。

<第1回>

実施日 2022年8月2日(火)

場所 MOSS CROSS TOKYO (赤坂)



<第2回>

実施日 2023年3月9日(木)

場所 BISTRO cavacava (四谷三丁目)



(6) 県内レセプション

メニューフェア参加シェフ3名が来県し、生産者に滋賀食材メニューをふるまいながら、東京の一流シェフの目線で見たと滋賀食材の良さや活用方法を、直接フィードバックしました。

実施日 令和4年9月6日(火)

場所 伊吹薬草の里文化センター(米原市)

