

フェア内容の紹介

1月11日（日）を皮切りに、都内の飲食店やシェアキッチン9カ所でメニュー フェアを開催します。各店・イベントごとに開催期間が異なります。フェア実施情報は、Food HEROesのオフィシャルInstagramや各店舗のホームページ・SNSで発信していきます。

神田「JITA」（シェアキッチン、創作居酒屋）

開催期間：1月11日（日）～1月16日（金）



和田さんが定期的に開催している間借りカレー店「東京和出汁カレー」が、滋賀県食材でパワーアップ！琵琶湖の湖魚に和とハーブ、スパイスを組み合わせた一品料理など、日替わりメニューで営業します。さらに愛荘町「愛知酒造」や高島市「福井弥平酒店」の各銘柄をそろえ、滋賀県の酒と合わせて楽しんでもらいます。

料理人：和田 韶氏

使用予定の生産者：みなくちファーム（オーガニック野菜、原木シイタケ）、ヤマサ水産（琵琶湖産湖魚）、愛知酒造（日本酒）、福井弥平酒店（日本酒）、かたぎ古香園（朝宮茶）

アラカルト料金：1,500～2,000円（サービス料なし）

住所：東京都千代田区神田西福田町4-5 2F

営業時間：

1月11日（日）、12日（月・祝） 17:00～21:00（20:30LO）

1月13日（火）～1月16日（金） 18:00～21:30（21:00LO）

定休日：期間中は毎日営業します。

https://www.instagram.com/jita_kanda/

麻布十番「harvest project」（フレンチ）

1月12日（月）～2月28日（土）



食の感度の高い街・麻布十番に2025年8月にグランドオープンしたばかりのフレンチの新店です。旬の食材を厳選し、その時季ならではの風味を引き出した「季節のコース」で、高島市のオーガニックファーム「みなくちファーム」の根菜を使ったチーズフォンデュを提供します。

料理人：椎名豊太郎氏

使用予定の生産者：みなくちファーム（オーガニック野菜、原木シイタケ）

コース料金：22,000円（税込、サービス料10%別）

住所：東京都港区麻布十番1-6-6魚可津ビル4階

営業時間：18:00～23:00（21:30LO）

定休日：不定休

<https://harvestproject.jp/>

目黒「Grolla」（イタリアン）

1月15日（木）～1月31日（土）



北イタリアの郷土料理を中心とした1品料理とイタリアワインの1軒家レストランが楽しめる「Grolla」では、高島市で生産されるブランド鴨「近江鴨」を使った詰め物パスタ「アニヨロッティ」や琵琶湖産ホンモロコのフリットなどを提供します。

料理人：桐山淑雅氏

使用予定の生産者：ヤマサ水産（湖魚）、グッドワン（近江鴨）

アラカルト料金：2,000円～3,000円（サービス料なし、チャージ料800円）

住所：東京都目黒区中町1-25-19

営業時間：17:30-24:00、土・日のみ12:00-14:00

定休日：不定休

<https://grolla-italian.com/>

表参道「BIOTÉ」（中食・お弁当）

1月19日（月）～1月26日（月）



「Beauté（美）×Bio（オーガニック）」をテーマに美と健康に特化したテイクアウト専門店「BIOTE」では、実施期間に提供する弁当に、高島市のオーガニックファーマー「みなくちファーム」の野菜を使った「切り干し大根とカニカマのジェノベーゼ風レムラード」や「根菜類のグリル」などが加わります。

料理人：SOUYA氏

使用予定の生産者：みなくちファーム（オーガニック野菜、原木シイタケ）

テイクアウト商品料金：1,000～1,800円

住所：東京都港区南青山5-12-6青山第2和田ビルB1F

ブランドInstagram：<https://www.instagram.com/biote.404/>

注文サイト：www.kurumesi-bentou.com/biote

巣鴨「RYOZAN PARK GRAND」（シェアキッチン、フレンチ）

1月19日（月）～1月23日（金）



インスタグラムフォロワー数9.7万人の料理人インフルエンサー、為房さん（たくまんま）が監修し、琵琶湖で獲れたブラックバスを使ったハンバーガーや、高島市の「みなくちファーム」オーガニック野菜と、南深清水FF俱楽部の柿を発酵種に使った自家製ブレッドのプレート、甲賀市朝宮の「かたぎ古香園」のお茶などをランチタイムに提供します。

料理人：為房拓真氏

使用予定の生産者：みなくちファーム（オーガニック野菜、原木シイタケ）、南深清水FF俱楽部（オリーブオイル）、ヤマサ水産（湖魚）、かたぎ古香園（朝宮茶）

アラカルト料金：1,500～2,000円

住所：東京都豊島区巣鴨1-9-1 1F

営業時間：12:00-14:30（14:30LO）

定休日：期間中は毎日営業します。

<https://www.ryozanpark.com/event-space/access/chefs-kitchen/>

西麻布「No Code」（メキシカンフレンチ）

1月20日（火）～2月28日（土）



東京のフードシーンでまったく新しい「メキシカンフレンチ」のジャンルで注目を集めるレストラン。8席の隠れ家的な雰囲気のなか、コースの中で高島市のオーガニックファーマー「みなくちファーム」の野菜や、高島市で生産されるブランド鴨「近江鴨」、琵琶湖産ホンモロコを使った料理を提供します。

料理人：久松暉典氏

使用予定の生産者：みなくちファーム（オーガニック野菜、原木シイタケ）@minakuchi_farm

、ヤマサ水産（琵琶湖産湖魚）@sg65848、グッドワン（近江鴨）@omigamo

コース料金：13,500円（税込、サービス料10%別）

住所：東京都港区西麻布2-25-31 クオーレ西麻布2F

営業時間：二部制 17:00-19:30 / 19:45-22:15

定休日：月・日

<https://www.instagram.com/nocode-tokyo>

銀座「MIDAIR」（ワインバー、フレンチ）

1月22日（木）～1月29日（木）

※伊東シェフ勤務日：1月24日（土）、1月26日（月）



出張料理人として活躍する伊東さんは、銀座のワインバー「MIDAIR」に立ち、フランスワインに合う料理として、琵琶湖産ホンモロコと、高島市のオーガニックファーマー「みなくちファーム」の滋賀県野菜のテリーヌや高島市で生産されるブランド鴨「近江鴨」を使ったパテなど、滋賀県食材を使ったメニューを提供します。

料理人：伊東龍之介氏

料金：料理 2,000～3,000円、グラスワイン 5,000円～、ボトルワイン 30,000円～（サービス料 15%、席料 1,500円）

使用予定の生産者：みなくちファーム（オーガニック野菜、原木シイタケ）、南深清水FF俱楽部（オリーブオイル）、ヤマサ水産（湖魚）、グッドワン（近江鴨）、かたぎ古香園（朝宮茶）

住所：東京都中央区銀座7-8-13 10階

営業時間：18:00- 25:00最終入店、土・祝19:00-23:30最終入店

定休日：日曜

https://www.instagram.com/ginza_wine_midair/

新宿御苑「ape」（イタリアン）

1月22日（木）～2月15日（日）



2026年9月に新宿御苑にオープンしたイタリアンレストラン「ape」は、「Farm to Table」をテーマに生産者とのつながりを大切にしたメニュー作りをしています。フェア期間中は、高島市で生産されるブランド鴨「近江鴨」を使った1品料理を提供するほか、みなくちファームの野菜などを使ったメニューも登場する予定です。

料理人：安西遼平氏

料金：2,000円～3,000円

使用予定の生産者：みなくちファーム（オーガニック野菜、原木シイタケ）、グッドワン（近江鴨）

住所：東京都新宿区新宿1-24-7 ルネ御苑プラザ 105

営業時間：

コース（1名～3名のお客様）：16:00一斉スタート

※お食事の提供は一斉スタートとなります。

コース（4名～10名のお客様）：17:00～21:00

※1日1組限定テーブル席でのご案内となります。

アラカルト（1名～3名のお客様）：19:00～22:30

※19:00以降はアラカルト営業となります。

定休日：不定休

https://www.instagram.com/ape_farm.to.table/

押上「枯朽」（イノベーティブ）

1月23日（金）～2月22日（日）



「ミシュランガイド東京」で2023年からセレクテッドレストランに選ばれている「枯朽」のシェフの清藤さんは、若手料理人のコンペティション「RED U-35」2023年大会でファイナリストになるなどA-30世代の注目のレストランです。フェア期間中ではコースのなかで高島市のオーガニックファーマー「みなくちファーム」の野菜や琵琶湖の湖魚を使った料理を組み入れます。

料理人：清藤洸希氏

料金：25,000円（税・サービス料込）

使用予定の生産者：みなくちファーム（オーガニック野菜、原木シイタケ）、ヤマサ水産（湖魚）

住所：東京都墨田区横川2-13-9-101

営業時間：ランチ12:00スタート、ディナー18:30スタート

定休日：月から金曜のランチタイムまで

<https://ko-kyu.jp/>