

# R5 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）が事前に産地を訪問し、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。東京会場ではそれぞれの食材の試食も行い、シェフからのコメントを聞くなど、交流を行いました。

#### <第1回>

- ◆実施日 2023年7月6日(木)
- ◆場所 東京会場：NIRVANA New York（六本木）  
滋賀会場：県庁および各産地
- ◆参加者  
東京会場：19名（都内飲食店シェフ16名、仲卸業者3名）  
滋賀会場：8者（会場参加1者、Zoom参加7者）



(東京会場)

#### <第2回>

- ◆実施日 2024年1月10日(水)
- ◆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：19名（都内飲食店シェフ17名、仲卸業者2名）  
滋賀会場：6者（会場参加1者、Zoom参加5者）



(滋賀会場)

# R5 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養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
①7/2(日) ~3(月)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 鮎TOKYO</li> <li>・ opuses</li> <li>・ ALTEREGO</li> </ul>	比叡ゆば本舗ゆば八 福井弥平商店 (①のみ) JAレーク滋賀 (②のみ) みなくちファーム 西浅井漁協 (①のみ) TUNAGU	ゆば 日本酒 アスパラガス 各種野菜 ビワマス 椎茸、蓮 おうみ海老 げんさん牛 杉谷とうがらし、なすび 無農薬茶 など
②7/10(月) ~11(火)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 慈華</li> <li>・ CLASSIC&amp;SESSIONS INC.</li> <li>・ ALMA</li> <li>・ 日本ギルド(仲卸業者)</li> </ul>	ワボウ電子 谷口牧場 JAこうか 上杉農園 かたぎ古香園 (②のみ)	
③11/24(金) ~25(土)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ ダイナック</li> </ul>	比叡ゆば本舗ゆば八 生鮮館げんさん 田中農産 JAこうか ハッピー太郎醸造所 みなくちファーム いぶきファーム G-FARM 奥村佃煮	ゆば げんさん牛 琵琶湖からすま蓮根 忍葱 どぶろく 各種野菜 伊吹大根 多賀にんじん 湖魚佃煮 など
④1/28(日) ~29(月)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ イルバーカロアルマ</li> <li>・ Ironbark銀座</li> <li>・ CIRPAS</li> <li>・ eff(仲卸業者)</li> </ul>	生鮮館げんさん JAこうか 愛東いちごハウス みなくちファーム いぶきファーム G-FARM ファームケイ	げんさん牛 忍葱 いちご 各種野菜 伊吹大根 多賀にんじん ジュエリートマト など
⑤2/6(火) ~7(水)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ Brianzaグループ</li> </ul>	比叡ゆば本舗ゆば八 田中農産 JAこうか 愛東いちごハウス みなくちファーム いぶきファーム G-FARM ファームケイ	ゆば 琵琶湖からすま蓮根 忍葱 いちご 各種野菜 伊吹大根 多賀にんじん ジュエリートマト など



# R5 首都圏メニューフェア実施概要

## (4) メニューフェア「SHIGA Fine Food Fair」

開催期間 令和5年7月1日～令和6年3月22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、近江えび、杉谷とうがらし、杉谷なすび、乳製品、ゆば、いちご、黒蜜葡萄、いちじく、多賀にんじん、伊吹大根、伊吹そば、忍葱、朝宮茶、政所茶、蓮 など

実施店舗 34店舗



Ironbark Grill & Bar  
「ジュエリートマトの Pasta」



Ironbark Grill & Bar  
「みなくちファームのサラダ」



ahill azabu  
「ビワマスのミキュイ」



ALTEREGO  
「近江牛のカツレツ」



ALTEREGO  
「近江牛のタリアータ」



ALMA  
「近江げんさん牛の炭火焼き」



慈華  
「スパイスコンフィの穴子 蓮の花ソース」



慈華  
「近江げんさん牛のスパイスかぼちゃ蒸し」



イルビノーロ銀座  
「近江鴨のロースト」



イルブローモ  
「近江牛スネ肉のパロロ煮込みとリトニ」



イルブローモ  
「近江牛スネ肉のラグーソースタヤリン」



イルブローモ  
「ビワマスのマリネ」



イルブローモ  
「げんさん鶏のディアほう風スゴソース」



エリックス  
「近江鴨のパテ・カンパーニュ」



Opuses  
「滋賀アミューズ」

# R5 首都圏メニューフェア実施概要



CIRPAS  
「琵琶鱒クリビヤック」



CIRPAS  
「レギュームシンフォニー」



CIRPAS  
「ウニと多賀人参のマドレーヌ」



347Cafe&lounge  
「近江牛のロースト」



347Cafe&lounge  
「伊吹そば粉のガレット」



シンガポールシーフードリハブリック銀座  
「おうみ海老の紹興酒漬け」



シンガポールシーフードリハブリック銀座  
「近江鴨のグリル ハニーヴェイナソース」



シンガポールシーフードリハブリック東京  
「花鳥風月コース みおしずく」



シンガポールシーフードリハブリック東京  
「おうみ海老のサラダ仕立て チリラムソース」



シンガポールシーフードリハブリック東京  
「おうみ海老のフリット サンバルソース」



セルサルサーレ  
「げんさん豚のロースト」



ダイナミックキッチン&バー響  
「杉谷とうがらしのじゃこ昆布天婦羅」



ダイナミックキッチン&バー響  
「杉谷とうがらしの焼き浸し」



ダイナミックキッチン&バー響  
「近江げんさん牛 牛鍋」



ダイナミックキッチン&バー響  
「近江黒鶏 蒸し鶏ユッケ」

# R5 首都圏メニューフェア実施概要



ダイナミックキッチン&バー  
「近江黒鶏香味揚げ 山椒七味だれ」



ダイナミックキッチン&バー  
「多賀にんじんオープン焼き 野菜漬けタルタル」



ダイナミックキッチン&バー  
「葱の豚巻きジョン」



ダイナミックキッチン&バー  
「比叡湯葉クリームコロッケ」



DepTH Brianza  
「伊吹そば粉のピッツォッケリ 葱添え」



DepTH Brianza  
「ウニとよつぼしいちこのサラダ」



NIRVANA New York  
「ブラックバスのカレー」



KNOCK  
「杉谷とうがらしの Pasta」



PCICA PICICA  
「最初にたべてほしいサラダ」



マルゴ四谷  
「みなくちファームのガーデンサラダ」



鮎TOKYO  
「ピワマスの握り」



la brianza  
「近江げんさん牛フィレ肉 炭火焼き」



la brianza  
「比叡生湯葉のワンスプーン」



和菓子 薫風  
「蓮花きんつば」



和菓子 薫風  
「蓮花どら焼き」

# R5 首都圏メニューフェア実施概要

## (5) SHIGA Fine Food Dining

### <夏>

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、首都圏の消費者やメディア・インフルエンサーに向けて滋賀食材の魅力を発信しました。

実施日 2023年8月28日(月)

場所 NIRVANA New York (六本木)



### <冬>

メニューフェア参加店舗とのコラボレーションイベントとして、首都圏の消費者やメディア・インフルエンサーに向けて、一日限定でビュッフェ形式のメニュー提供や物販販売のイベントを開催しました。

実施日 2024年2月23日(金)

場所 ダイナミックキッチン&バー響品川店 (品川)



★イベントの様子は、WEBメディア「ONESTORY」でも掲載 ▶▶

