

料理人グループが高知県の食を学び、創造し、全国へ発信

高知県の食材を生かしたメニューフェア開催

期間：2023年3月15日（水）まで

株式会社ぐるなび（本社：東京都千代田区、以下ぐるなび）は、高知県の令和4年度水産物外商活動支援事業委託業務において、高知県産水産物の地産外商を目的に取引拡大促進を目指した取組をおこなっています。

本事業の一環として、首都圏や関西圏に店舗を持つ飲食店の料理人5グループ、合計25名の協力を得て、料理人自身が主体となって高知県産食材を学び、魅力を消費者に届けるプログラムを実施しています。

今回は参加グループの中から、南大阪にあるレストランで活躍する料理人5名が高知県産食材を生かしてメニューを考案した、期間限定のメニューフェアについてご紹介します。

また、グループの現地視察や生産者・取扱業者との交流を経て学んだ高知食材の魅力を料理人自らが紹介し、メニューフェアで配布予定のメッセージフライヤーについてもご紹介いたします。

高知県産食材を生かしたメニューフェア概要

期 間：現在開催中～2023年3月15日（水）まで ※店舗により期間が異なります

参加店舗：5店舗（大阪府）

内 容：高知県産の食材を使用したメニューの提供

使用食材：天日塩（田野屋銀象）、ウツボ（タカビシ食品）、フルーツトマト（堀・おかざき農園）、真アジ・真鯛（九石大敷組合）、からすみ（宮進商店）、海援鯛（みなみ丸）、天然鮎（四万十川上流淡水漁業協同組合） 等

メニューフェア 各店舗提供メニュー ※2023年3月15日まで



HommageKOCHI海…
そしてテロワール

ボンヴィラージュ・オゼ
西山 晋



醋椒活魚番茄湯元高知

モダンチャイニーズkita
喜多 大輔



四万十川天然鮎と
蓼酢と文旦のリゾット
クッチーナイグサ
秋月 満美子



鯛のポツリート

トラットリア・アルモ
大向 卓也



高知産ウツボのコトレッタ

ボスコリサイア
森田 真一郎

＜本件に関する報道機関からのお問い合わせ先＞

株式会社ぐるなび 広報グループ MAIL:pr@gnavi.co.jp

産地視察 (2023年1月10日~11日実施)

視察者：西山 晋 (ボンヴィラージュ・オゼ) 【大阪府岸和田市】 <https://r.gnavi.co.jp/k761500/>
 喜多 大輔 (モダンチャイニーズkita) 【大阪府貝塚市】 <https://r.gnavi.co.jp/gjk56xdz0000/>
 秋月 満美子 (クッチーナイグサ) 【大阪府和泉市】 <https://r.gnavi.co.jp/nfxwj5d60000/>
 大向 卓也 (トラットリア・アルモ) 【大阪府和泉市】 <https://r.gnavi.co.jp/n9s2pbwk0000/>
 森田 真一郎 (ボスコリサイア) 【大阪府泉大津市】 <https://r.gnavi.co.jp/148trz450000/>

視察先：



三谷ミート(土佐あか牛) 竹内商店(鰹節) タカビシ食品(冷凍加工魚) 堀・おかざき農園(フルーツマト)



田野屋銀象(天日塩) みなみ丸(海援鯛) 九石大敷組合(真アジ・真鯛) 宮進商店(からすみ) 四十万十川上流淡水漁業協同組合(天然鮎)

シェフメッセージフライヤー(5店舗にて配布予定)

産地視察や実際のメニュー開発で感じた高知県産食材の魅力をお客様に伝えるフライヤーを制作し、フェア参加の5店舗で配布。メニュー提供時にお客様に渡すことで、高知県産食材や事業者の魅力伝える。



産地視察の様子：
写真で製品とともに
生産者の魅力も伝える

シェフメッセージ：
高知県産食材の
メニュー紹介
シェフ自身が感じた
高知の魅力伝える





「高知県食材プロモーション」参加料理人

■グループ1 [関東]

リーダー：

The Momentum by Porsche 林 祐司

- ・PONTE オーナーシェフ 吉野 晃
- ・cucina salve オーナーシェフ 坪内 浩
- ・アンティコジェノベーゼ シェフ 鈴木 康嗣
- ・PRIMO シェフ 洲脇 直人

■グループ2 [関東]

日比谷OKUROJI/JR東日本都市開発

- ・THE HAMILTON GS 丹羽 祐樹
- ・MIXOLOGY HERITAGE 角田 健太
- ・マーブルアーチ 西田 和貴
- ・酒肴日和 アテニヨル 鈴木 敬介
- ・teppanyaki 10steak & lobster 山田 梓

■グループ3 [関西]

リーダー：

ボンヴィラージュ・オゼ オーナーシェフ 西山 晋

- ・モダンチャイニーズkita オーナーシェフ 喜多 大輔
- ・クッチーナイグサ (cucina igusa) オーナーシェフ 秋月 満美子
- ・トラットリア・アルモ (trattoria almo) オーナーシェフ 大向 卓也
- ・ボスコリサイア 代表取締役 森田 真一郎

■グループ4 [関西]

兵庫県料理業生活衛生同業組合

- ・神戸たん熊 代表取締役社長 栗栖 正明
- ・神戸吉兆 若主人 平野 誠人
- ・日本料理波勢 代表取締役社長 山本 隆文
- ・料亭旅館 ほてるISAGO神戸 代表取締役社長 砂金 伸和
- ・神戸北野 やま本 料理長 古谷 直也

■グループ5 [関西]

リーダー：

トッサ・ジ・クラッサン 東郷 健太郎

- ・土佐酒 とさかな 森 裕子
- ・鉄板焼 Bon's 森 大輔
- ・蒼馬 加藤 将史
- ・Wine bar build 佐貫 聡