

ギョギョッとおいしい！みんなであうお活フェア ～シーフード料理コンクール25周年記念～

国産水産物のおいしさ発信！歴代受賞レシピをメニュー化

2024年11月1日（金）～11月30日（土）

和洋中9店舗が参加

ぐるなび（本社:東京都千代田区）と産経新聞社（同）は、全国漁業協同組合連合会（JF全漁連）と協力し、日本の大切な食文化で栄養豊富な魚食の推進と国産水産物の魅力発信・消費拡大を目的に、東京都内の飲食店9店が参加する「ギョギョッとおいしい！みんなであうお活フェア～シーフード料理コンクール25周年記念～」を2024年11月1日（金）～11月30日（土）に開催します。



フェアでは、今年で25回目を迎えたJF全漁連が主催する「シーフード料理コンクール」の歴代受賞料理の中から厳選したレシピをベースにメニュー化し、期間限定で提供します。フェアに参加するのは、ぐるなびの飲食店ネットワークを活用し、飲食店情報サイト「楽天ぐるなび」に掲載されているお店から選りすぐった和洋中の9店舗。各店2メニューの計14メニュー（一部重複）が味わえます。

ぐるなびは、本フェアを通じて、シーフード料理の魅力を広く発信し、多くの皆さまに国産水産物の美味しさを体験していただく機会を提供します。また、外食を通じた消費拡大に寄与することを目指します。

【シーフード料理コンクール】

魚食育の推進や国産水産物の魅力発信・消費拡大を目的にJF全漁連が主催しているお魚料理のアイデアレシピコンクール。プロを目指す学生部門やプロアマを問わない一般部門を設け、レシピを募集。書類審査で選ばれた出場者が参加する実技審査で農林水産大臣賞（最優秀賞）など各賞を決定する。審査委員は学校法人服部学園 理事長・服部栄養専門学校 校長の服部幸應氏、JF全漁連魚食普及推進委員のさかなクンが務めてきた。<https://pride-fish.jp/seafood-center/archive.html>

【開催概要】

名称： ギョギョッとおいしい！みんなであうお活フェア～シーフード料理コンクール25周年記念～
主催： ぐるなび、産経新聞社
協力： 全国漁業協同組合連合会（JF全漁連）
実施期間： 2024年11月1日（金）～11月30日（土）
実施店舗： おおーい北海道 別海町酒場 新大手町ビル店、おおーい北海道 長万部酒場 銀座店、割烹 ん乃上、国会中央食堂、酒場 ニホレモ、刀削麺荘 唐家 錦糸町店、The Momentum by Porsche、MY Shokudo Dining & Sakaba、ZUCCA ※50音順
実施内容： 「シーフード料理コンクール」の歴代受賞料理の中から厳選したレシピをメニュー化し、各店2メニューの計14メニュー（一部重複）を提供。
公式サイト： <https://pr.gnavi.co.jp/promo/uokatsu-fair/>（近日公開）

<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

■参加店舗、提供メニュー

おおーい北海道 別海町酒場 新大手町ビル店（東京都千代田区）

<https://r.gnavi.co.jp/g008294/>



カレーとれんこんのチリソース（第23回入賞）

【シェフコメント】

Coming soon



スパイスまみれのオリーブハマチ（第22回入賞）

【シェフコメント】

Coming soon

おおーい北海道 長万部酒場 銀座店（東京都中央区）

<https://r.gnavi.co.jp/g029010/>



あさり餃子（第21回入賞）

【シェフコメント】

Coming soon



スパイスまみれのオリーブハマチ（第22回入賞）

【シェフコメント】

Coming soon

割烹 み乃上（東京都中央区）

<https://r.gnavi.co.jp/55sbz8ym0000/>



サフランチム（第24回入賞）

【シェフコメント：井上 雅仁氏】

流行りの韓流料理の中で茶碗蒸しに似た日本人にも馴染みやすい料理「ケランチム」に、淡白で柔らかい鯖を使うというアイデアが、とても良いと思いました。少し鯉出汁を混ぜてもう少し茶碗蒸しに近づけるようにし、火入れを調整することで表面が滑らかになるようにアレンジしました。



東京SKYブルー丼（第24回入賞）

【シェフコメント：井上 雅仁氏】

盛り付けでスカイツリーを表現しているのが面白くて、外国の方からも喜ばれると思いました。鯛の刺身を加えて色味を良くすることで、より見栄えが良くなるようにしました。

■参加店舗、提供メニュー

国会中央食堂（東京都千代田区） ※国会議事堂内のため、一般の方はご利用いただけません。



四川麻婆風魚あんかけ（第22回入賞）

【シェフコメント：橋元 知亨氏】
魚の天ぷらと麻婆ソースの組み合わせが面白いと思いました。サクふわの天ぷらと、トロっと絡むソースの相性がとても良いです。野菜を好むお客様が多いので、サラダを添えました。



鮭牛乳土手煮丼（第21回入賞）

【シェフコメント：橋元 知亨氏】
土手煮といえば肉のイメージですが、それを鮭で作る発想が面白いと思いました。土手煮とご飯の相性は間違いなく、ピリ辛の味付けでありながらも好んで卵黄を混ぜて味わいをマイルドにできる点がよく考えられていると思いました。より食べ応えある料理にしようと考え、鮭とキャベツを少し大きめに切り、ご飯によく絡むようタレを少し緩めに仕上げました。

酒場 ニホレモ（東京都杉並区）

<https://r.gnavi.co.jp/1w93bvm30000/>

鯛出汁香るひつまぶしリゾット（第21回入賞）

【シェフコメント：熊谷 孝彦氏】
鯛出汁で炊いたリゾットは上品な旨味でとても美味しく、洋風な薬味やソースで自分で味をアレンジできるのが楽しいと思いました。ひつまぶし風というメニュー名も、お客様の興味を惹けて良いと思います。辛口の日本酒やスッキリとした日本酒、サワーとの相性がバッチリだと思います。



台湾風ホヤ焼きそば（第22回入賞）

【シェフコメント：熊谷 孝彦氏】
生で食べることが多いホヤを焼きそばにする発想が面白くて、作ってみたいと思いました。加熱したホヤと味の濃いソースの相性の良さは、新たな発見でした。よりインパクトあるメニューに仕上げようと考えて、目玉焼きをのせて、目をひく盛り付けにしました。

刀削麺荘 唐家 錦糸町店（東京都墨田区）

<https://r.gnavi.co.jp/gb0x004/>

四川麻婆風魚あんかけ（第22回入賞）

【シェフコメント：王 潤龍氏】
長く中華の店をやっていますが、白身魚に麻婆あんかけは試したことがなく、面白い組み合わせだと思いました。麻婆あんかけに、サッパリしたスズキの上品な味がよく合いました。中国伝統のお酒、紹興酒と合います。



あさり餃子（第21回入賞）

【シェフコメント：王 潤龍氏】
アサリを餃子の具にする発想が面白いと思いました。アサリの旨味を感じられるサッパリ餃子、たくさん食べられる仕上がりです。餃子なのでビールとの相性バッチリです。中国伝統のお酒、紹興酒とも合います。

■参加店舗、提供メニュー

The Momentum by Porsche（東京都港区）

<https://r.gnavi.co.jp/a8ftrxy70000/>

塩ウニのフランと隠元のムース（第20回入賞）

【シェフコメント：林 祐司氏】

塩ウニの程よい塩分と、いんげんとグリーンピースのムースが絶妙に調和し、濃厚でしっかりとした食べ応えをお楽しみいただける一皿。シンプルなレシピながらも、ハイクオリティな仕上がりがとても素晴らしいと思いました。季節によりグリーンピースの入手が難しいため、代わりに東北産の毛豆を使用し、塩ウニのフランの部分といんげんのムースの部分に、濃度の対比を持たせてソース状にしたことで、全体を絡めて召し上がっていただけるようにしました。



3種のカツオとダシティーヤ（第24回入賞）

【シェフコメント：林 祐司氏】

トルティーヤに、出汁の香りや鰹節が入るアイデアが、とても新鮮で面白いと思いました。3種の味付けがあるので、それぞれのトルティーヤ（ダシティーヤ）の食感や形状を変えることで、それぞれの味付けの違いを楽しんでもらえるよう、アレンジしてみました。

MY Shokudo Dining & Sakaba（東京都千代田区）

<https://r.gnavi.co.jp/2cmou32r0000/>

鯛と海老のサッパリ生春巻き（第24回入賞）

【シェフコメント：斎藤 貴義氏】

老若男女、幅広いお客様から人気が出そうなメニューで常連のお客様に喜んでもらえると思いメニュー化させて頂きました。食べやすい形状も良いと思います。テクスチャーと見栄えを鑑みて、食材を棒状にして断面を魅せるようにしました。



スパイスまみれのオリーブハマチ（第22回入賞）

【シェフコメント：斎藤 貴義氏】

ネーミング的にお客様に興味を持って頂けそうな「オリーブハマチ」に、スパイスまみれという掛け算は数あるメニューの中でも目をひくと思い、メニュー化したいと考えました。スパイスがオリーブハマチの旨味を増幅させて、魚の魅力を感じられる逸品に仕上がっています。その日その日のベストな食材を、付け合わせとして提供します。

ZUCCA（東京都渋谷区）

<https://r.gnavi.co.jp/e2xm5z1r0000/>

ブリチャーシュー（第21回入賞）

【シェフコメント：秋元 和仁氏】

調味料に漬け込むことで、鰯の旨味を引き出され味わい深く仕上がるのが素晴らしいと思いました。ブリの外を火入れして、中は生の状態を残してタタキのように仕上げました。



タチウオの駿河アヒージョ（第23回入賞）

【シェフコメント：秋元 和仁氏】

タチウオとシラス、野菜がオイルで絶妙に調和し、軽やかな料理に仕上がっているとこが良くできていました。シラスをオイルに浸すことで、風味がしっかりとオイルに染み込み、パンとの相性も抜群です。旬のキノコやフレッシュトマトを加え、季節の美味しさも楽しめる一品です。