

日本の知られざる地域産品を東名阪94店舗が創意工夫し提供するグルメフェア 「おいしさつながる！日本のグルメフェア - NIPPON Tasty Map -」開催

■公式サイト <https://pr.gnavi.co.jp/promo/nippon-tasty-map/>



株式会社ぐるなび（本社：東京都千代田区、代表取締役社長：杉原章郎）と、日本商工会議所（東京都千代田区、小林 健 会頭）は、日本各地の地域産品の魅力を発信するために、東京・名古屋・大阪の飲食店、計94店舗にて、地域産品を使ったメニューを提供するグルメフェア「おいしさつながる！日本のグルメフェア - NIPPON Tasty Map -」を、2024年11月1日（金）から11月30日（土）までの期間限定で開催します。



■「おいしさつながる！日本のグルメフェア - NIPPON Tasty Map -」とは

日本には、各地の風土や気候を活かした産品が数多くあります。これらの産品は、商品として魅力的ではあるものの、まだまだ知られていません。そこで、消費者の皆様へ地域産品の魅力を知っていただくために、飲食店の皆様へ創意工夫された逸品を通して発信するグルメフェア「おいしさつながる！日本のグルメフェア - NIPPON Tasty Map -」を開催します。

今回は、地域産品を販売している全38事業者66商材が集結。さらに、和洋中に限らずさまざまなジャンルの94店舗もの飲食店が賛同。飲食店それぞれの目線で産品を選び、その魅力を感じることができるメニューを開発しました。ぜひ、お近くの飲食店に足を運んでいただき、お楽しみください。

■グルメフェア概要

- ・タイトル : 「おいしさつながる！日本のグルメフェア - NIPPON Tasty Map -」
- ・内容 : 日本各地の産品を使った逸品を東京・名古屋・大阪の飲食店で提供
- ・期間 : 2024年11月1日（金）～11月30日（土）
- ・店舗数 : 94店舗 ※詳細は公式サイトをご確認ください。
- ・URL : <https://pr.gnavi.co.jp/promo/nippon-tasty-map/>



※本事業（中小企業庁補助事業）は「2024年度地域力活用新事業創出支援事業 地域産品と飲食店のマッチング・プロモーション事業」の一環で開催します。

■ぜひみなさまに全国の地域産品を味わっていただきたい！ 東京・名古屋・大阪の「ピックアップ店舗」のご紹介

【東京】伊勢真鯛のポワレ、白ワインと八丁赤だしのソース（店舗名：MITAN）

伊勢真鯛はオリーブオイルで焼き目をしっかりつけて焼き、米子のクスクスが真鯛の下に敷いてあります。また、ソースは白ワインと魚のだしをベースに、八丁赤だしを加えて和のテーストと風味を感じられるソースに仕上がっています。MITANでは、もう1品「ブラータチーズといちじくのカプレーゼ」を提供しますので、ぜひご来店ください。



<商品情報>

- ・商品名：伊勢真鯛のポワレ、白ワインと八丁赤だしのソース
- ・価格：1,800円(税込)
- ・店舗名：MITAN
- ・住所：東京都千代田区丸の内1-5-1 新丸ビルB1
- ・URL：<https://r.gnavi.co.jp/agd0akb60000/>

<使用している地域産品>

- ・凍眠冷凍伊勢まだい 生ハム（フィーレ）
※提供：株式会社TA西村 / 三重県
- ・米粉の笑笑（クスクス） ※提供：米貴 / 福岡県
- ・京好み 八丁赤だし ※提供：中利株式会社 / 愛知県

【名古屋】出汁でいただく鯛がんも（店舗名：大須 磯料理 まるけい）



明石焼きを鯛ペーストのがんもで表現しました。地域産品で作られたがんもを出汁とともに、お召し上がりください。

<商品情報>

- ・商品名：出汁でいただく鯛がんも
- ・価格：980円(税込)
- ・店舗名：大須 磯料理 まるけい
- ・住所：愛知県名古屋市中区大須3-43-1
- ・URL：<https://r.gnavi.co.jp/kj7pv6ht0000/>

<使用している地域産品>

- ・鯛ペースト ※提供：企業組合こもねっと / 愛媛県
- ・山菜佃煮・実山椒 ※伊吹食品株式会社 / 滋賀県

【大阪】鹿ウインナーのキノコのチーズ焼きスパイシーソース添え（店舗名：北新地ここの）

鹿肉の旨みと旬のキノコの香りが楽しめ、チーズが良くあいます。ここにスパイシーなソースは相性抜群です。また、その他複数種類の全国の地域産品を使用したメニューを提供予定です。



<商品情報>

- ・商品名：鹿ウインナーのキノコのチーズ焼き
スパイシーソース添え
- ・価格：1,000円(税込)
- ・店舗名：北新地ここの
- ・住所：大阪府大阪市北区堂島1-5-4 はつ根ビルB1
- ・URL：<https://r.gnavi.co.jp/hwe217uy0000/>

<使用している地域産品>

- ・鹿ソーセージ ※提供：信州ナチュラルフーズ / 長野県
- ・ハバネロリッチ ※提供：Barjac Pickles / 兵庫県

■日本商工会議所 概要

日本商工会議所（以下、日商）は、1922（大正11）年6月、当時設立されていた全国の商工会議所の発意により、日本経済全体を見据えた活動を展開する連合会組織として誕生しました。以降、「中小企業の活力強化」と「地域経済の活性化」を使命に、全国の商工会議所との強固な連携のもと、多様な活動を展開してきました。

現在は、全国各地にある商工会議所（515商工会議所）を会員とし、商工会議所法に基づく民間の地域総合経済団体として運営されています。政府会議での意見や与党・国会議員への働きかけといった政策提言活動を中心に、現場で直接的に中小企業・地域を支える各地商工会議所のサポートや海外との民間経済交流、検定試験を通じた産業人材の育成などを行っています。

これら活動の根底にあるのは中小企業・地域が抱える様々な課題の解決とそれによって日本を元気にすることであり、いずれの事業もこの目的に則したものです。

| | |
|-------|--|
| 名称 | 日本商工会議所 The Japan Chamber of Commerce and Industry |
| 設立 | 1922（大正11）年6月29日 |
| 所在地 | 【丸の内事務所】〒100-0005 東京都千代田区丸の内3-2-2 丸の内二重橋ビル 【芝大門事務所】〒105-0012 東京都港区芝大門1-1-30 芝NBFタワー |
| 代表者 | 会頭 小林 健（三菱商事株式会社相談役） |
| 会員 | 515商工会議所 |
| 事務局員数 | 約130名（2023年4月現在） |
| URL | https://www.jcci.or.jp/ |

■株式会社ぐるなび 概要

1996年に飲食店情報サイト「ぐるなび（※）」を開設。詳細なメニュー情報等を事前に確認してから飲食店に行くという外食のスタイルを定着させました。現在「食でつなぐ。人を満たす。」という存在意義（PURPOSE）のもと、「飲食店DXのベストパートナー」としてさらなるサービスの拡充を図っています。

（※）2023年10月に「楽天ぐるなび」へ名称変更

| | |
|-------|---|
| 社名 | 株式会社ぐるなび Gurunavi, Inc. |
| 設立年月日 | 1989年10月2日（会社設立） 2000年2月29日（株式会社ぐるなび発足） |
| 所在地 | 東京都千代田区有楽町1-1-2 日比谷三井タワー11F |
| 資本金 | 100百万円（2024年3月31日現在） |
| 事業内容 | パソコン・スマートフォン等による飲食店等の情報提供サービス、 飲食店等の経営に関わる各種業務支援サービスの提供その他関連する事業 |
| 従業員数 | 単体 952名 連結 1,012名（2024年6月30日現在） |
| URL | https://corporate.gnavi.co.jp/ |

■事業者の思いとこだわりを消費者に届ける

<事業者：地域産品>

地域外の消費者に
知ってもらう機会が少ない

飲食店で取り扱ってもら
ハードルが高い

食材をこだわりとともにアピール

<飲食店：メニュー>

安心・安全で質の良い
食材を使用したい

店舗主体の仕入れだと
出会える食材に限りがある



富士山麓の天然水と豊かな自然が育んだ
「ふじやまきくらげ(株式会社タケカワ/山梨県 富士吉田市)」
「弊社が販売するキクラゲは、富士山の伏流水で有機栽培し
ています。今回、マッチした3店舗の特別メニューを通じて、
ふじやまきくらげの魅力を多くの方に知っていただければ幸いです。」



魅力を引き出し料理として提供し、
消費者への食材PRブランド力の
向上



「山梨ふじやまきくらげときのこのトリュフ卵炒め」
(西麻布 真不同 (中華) /東京都 港区)

「国産で、品質が良い新しい食材との出会いがあった。
今回使用したふじやまきくらげは、乾燥きくらげと異なり食感が
面白いと思い、新メニューの開発に取り組みました。」

(ご参考) 参加食材 ※全66食材より一部抜粋 (五十音順)

・伊勢志摩たたまめかぶ (有限会社MDK/三重県 鳥羽市)



五十鈴川からの山の栄養と黒潮が混ざり合う栄養満点の伊勢湾で育った肉厚のめかぶは
粘りも食感も抜群。海藻本来の風味も芳醇です。めんつゆで味付けしてあったかい卵かけ
ご飯や冷奴にかけたり、そのままうどん（伊勢うどん）やお蕎麦、パスタにトッピングして食
べてもおいしくいただけます。また納豆とも相性がよくお味噌汁や市販のお茶漬けに入れていた
だいたり海鮮丼やサラダ、酢の物としてもおいしく召し上がれます。

・鹿沼こんにやく (有限会社中條商店/栃木県 鹿沼市)



栃木県鹿沼市は、山間部ならではの水はけのよい土壌と全国でも生産量が2%もない幻
の芋と呼ばれる在来種のこんにやく芋の産地です。このこんにやく芋粉を江戸時代から伝わる
伝統製法と人の手で成型する手のし作業によって、味染みの良い歯ごたえある大手では作
れないこんにやくとなります。刺身としてもお召し上がりになれます。

・北信州いいやま「雪むろ米」(株式会社 鄙美/長野県 飯山市)



圃場（ほじょう：耕作する農地）は新潟県との県境の高原、豪雪地飯山のミネラル豊かな
雪解けの一番水で育ちました。収穫後「雪むろ」にて保管、安定した低温と振動のない環境
で脂肪酸度の上昇を抑え、新米時の食味や香を残しています。シンプルな塩むすびがおすすめ。

・完熟とろあまいちじく使用 ごろっとジャム（愛楽農園はいぼーなす/愛知県 西尾市）



愛知県西尾市のいちじく農家「愛楽農園はいぼーなす」が栽培したオリジナルブランドいちじく「完熟とろあまいちじく」を使用し、本来のいちじくの味に近づけるため、調理方法にこだわった、農家の手作りジャム。保存料、着色料、人工甘味料などの添加物不使用。通常のジャムと比べ砂糖の使用量も1/3です。ヨーグルトやパンはもちろん、お菓子や料理のソース、ラッシーやソーダなどお飲みものにもお使いいただけます。パーティーやギフト、頑張った自分へのご褒美にも。