

長崎県壱岐市ブランディングイベント「壱岐の島ウィーク」開催！

丸の内&神田で「ゆず香るゆべしソースと幻の壱岐牛」を味わう

希少な壱岐牛を使った特別メニューを神田の人気ビストロ「東京オープン」がプロデュース
丸の内行幸マルシェで壱岐の特産品を試食・販売 & 壱岐のゆるキャラ「人面石くん」もやってくる

3月11日（金）～18日（金）の一週間に渡って、都内各所で、『壱岐の島ウィーク』と題した長崎県壱岐市のブランディングイベントを開催いたします。「神道発祥の地」ともいわれる歴史とロマンの島「壱岐」はまた、食材の宝庫でもあります。温暖な海洋性気候に育まれた壱岐の豊かな食材は、滅多に首都圏に出回ることがありません。「壱岐の島ウィーク」は壱岐の独特な歴史や文化、ご当地食を東京にしながら体験していただくイベントです。



<イベントの見どころ>

1. 東京にしながら、壱岐牛や壱岐のご当地食材など、長崎県の離島「壱岐」の「自然の恵み」が味わえる
2. 東京・神田の人気ビストロが、幻の「壱岐牛」を「壱岐産のゆず」で味わうスペシャルメニューを開発
3. 東京・丸の内行幸マルシェで、壱岐島内限定流通の焼酎や特産品を特別販売 「人面石くん」も登場

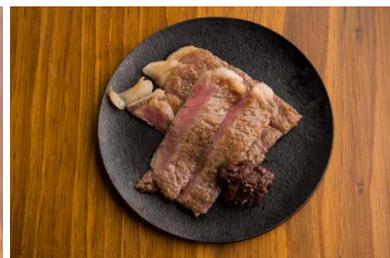
◆幻の「壱岐牛」を「壱岐独特のゆず味」で味わう、スペシャルメニューが登場

東京・神田の人気ビストロ「東京オープン」が「壱岐の島ウィーク」のために作ったスペシャルメニューの「壱岐牛×ゆず」は、幻の黒毛和牛「壱岐牛」と、「壱岐産ゆずの加工品」を組み合わせた、全く新しいレシピです。

スペシャルメニュー「壱岐牛×ゆず」の内容は、ランチタイムには「ゆず香るソースのローストビーフ丼」(1,200円)、ディナータイムには「ゆべしとゆずこしょうフィレ肉のポトフ」(1,780円)、「壱岐野菜とゆべし胡桃ディップのスティックサラダ」(780円)、「ゆずこしょうのコンディマン添えサーロインステーキ」(100g 1,980円)をご用意します。



壱岐牛



写真左より「ゆず香るローストビーフ丼」「ゆべしとゆずこしょうフィレ肉のポトフ」
「ゆずこしょうのコンディマン添えサーロインステーキ」「壱岐野菜とゆべし胡桃ディップのスティックサラダ」

◆「**杵岐牛**」について・・・杵岐牛は、島を一度も出ず、杵岐生まれ・杵岐育ちの希少な黒毛和牛。ミネラルをたっぷり含んだ飼料を食べながらストレスなく健やかに育つことで、きめ細やかなサシが万遍なく入った美しい霜降り牛が作られます。年間 1,000 頭しか生産されないため、首都圏ではなかなか見ることができない幻の逸品です。

◆**杵岐産ゆずの加工品**・・・今回は「ゆべし」「島の柚子こしょう」「島の柚子シロップ」を、それぞれの料理に使用しました。「ゆべし」は、杵岐の伝統的かつ独特の保存食品で、ゆずの皮に醤油と砂糖、唐辛子を加えじっくりと煮込んだ佃煮。島では熱々のご飯にのせて食べられています。今回はこれを杵岐牛のソースとしてアレンジします。

◆東京・丸の内行幸マルシェで特産品を販売 島内限定流通の杵岐焼酎も

3月11日（金）と18日（金）は、東京駅直結・丸の内行幸地下通路で毎週金曜日に開催されている「丸の内行幸マルシェ×青空市場」で、杵岐の特産品の販売や試飲・試食、各種イベントを開催いたします。主な販売商品は、杵岐産ゆずを使った「島の柚子こしょう」、ゆずの果汁とはちみつで作られた「島の柚子シロップ」、伝統的な保存食品である「ゆべし」、杵岐の島内限定販売の杵岐焼酎「杵岐の島かめ貯蔵」など。



写真左より、「島の柚子シロップ」「ゆべし」「島の柚子こしょう」「杵岐の島かめ貯蔵」

マルシェだけの特別企画として、「杵岐の島ウィーク Facebook ページ」に「いいね！」をするか、「人面石の顔マネ PHOTO」をその場で撮影してくれた方に、「人面石クッキー」を進呈（各日先着 50 名様）するほか、マルシェで買い物をした方に、神道発祥の地と言われる杵岐の由緒ある「住吉神社」から特別に譲り受けた「おみくじ」をその場で引いていただきます（各日先着 100 名様）。
また、18日（金）16：00～19：30 には、杵岐の人気ゆるキャラ「人面石くん」が登場します！



◆長崎県杵岐市について

長崎県の離島「杵岐の島」は、博多港から高速船で約 1 時間、長崎空港から飛行機で約 30 分の場所にあります。島の気候は、概ね温暖な海洋性気候で、夏季は涼しく、冬季はやや温暖。年間を通して過ごしやすい気候です。歴史遺産として国特別史跡の指定を受けている日本 3 大弥生遺跡のひとつ「原の辻遺跡」があり、かの「魏志倭人伝」に記された「一支国（いきこく）」の王都です。また「神社密度日本一」を誇り、島内には小さな祠もあわせると 1,000 以上の神社があります。島の特産品は、平成 26 年 4 月に商標登録された黒毛和牛ブランド「杵岐牛」、「新鮮な海の幸」、「杵岐焼酎」が有名です。杵岐は「麦焼酎発祥の地」ともいわれています。



◆「「ぎぎの島ウィーク」全体概要

タイトル：まるごと味わう「ぎぎの島ウィーク」

開催日：2016年3月11日（金）～3月18日（金）

主催：長崎県ぎぎ市／一般社団法人ぎぎ市観光連盟

後援：一般社団法人むらまち結び

URL：<公式サイト> <http://www.ikiweek.com/>

<Facebook> <https://www.facebook.com/ikiweek/>

◆「「丸の内行幸マルシェ×青空市場」ぎぎブース出展

ぎぎ特産品（ゆず加工品やぎぎ焼酎など）の試食・販売と、各種イベント、ぎぎの観光PRを行います

- ・日時：3月11日（金）、18日（金）11：30～19：30

　　<人面石くん登場時間> 18日（金）16：00～19：30分に登場（予定）

- ・場所：東京駅直結・行幸通り地下通路（丸ビルと新丸ビルの間の地下通路）

◆「「ぎぎ牛スペシャルランチ」<神田・東京オープン本店>

ぎぎ牛のローストビーフをたっぷりのせた丼ぶり（限定30食）を、特別価格でご提供！

- ・日時：3月14日（金）～18日（金）11：30～14：00
- ・場所：東京オープン本店（東京都千代田区内神田2-6-9）
- ・ランチ内容：ゆず香るソースのローストビーフ丼（特別価格1,200円）

◆「「ぎぎ牛スペシャルディナー」<神田・東京オープン本店>

ぎぎ牛やぎぎ野菜をぎぎ産のゆずでいただくスペシャルメニュー。

- ・日時：3月18日（金）17：00～24：00（L.O. 23：00）
- ・場所：東京オープン本店（東京都千代田区内神田2-6-9）
- ・ディナー内容：ゆべしとゆずこしょうフィレ肉のポトフ（1,780円）、
　　ぎぎ野菜とゆべし胡桃ディップのスティックサラダ（780円）、
　　ゆずこしょうのコンディマン添えサーロインステーキ（100g 1,980円）

※「ぎぎの島ウィーク」のイベント詳細・最新情報は、Facebookページでご案内しております。ぜひご覧ください。

Facebook ページ URL：<https://www.facebook.com/ikiweek/>

【報道関係者の方のお問合せ先】

一般社団法人むらまち結び 担当：仲山、曾路地（そろじ）

TEL：03-3265-3220（受付時間／平日10：00～17：00、土日祝を除く）、FAX：03-3265-3220

E-mail：otegami@muramachi.tokyo HP：<http://muramachi.tokyo/>