



鹿児島県

報道関係各位

平成 31 年 2 月 19 日

鹿児島県 PR 課

「鹿児島県」×有名シェフ 3 名×松屋銀座 「鹿児島の食」フェア開催

- 「松屋銀座」にて物産フェアを開催 2月20日(水)～26日(火)
24日(日) 15:30～16:00 木下威征さん(オー・ギャマン・ド・トキオ)が来店!
- 「有名シェフ」によるレストランフェア(各店舗2週間予定)

木下威征(オー・ギャマン・ド・トキオ)	2月11日(月)～24日(日)
村田明彦(鈴なり)	2月18日(月)～3月3日(日)
植竹隆政(レストランテ「カノビアーノ」/ホテル雅叙園東京)	2月4日(月)～17日(日) 終了

鹿児島県は、鹿児島県産食材のブランド力強化を図るために、「鹿児島の食」フェアと題して、有名シェフ3名にご協力いただき、県産食材を使用したオリジナルメニューが楽しめる「レストランフェア」を、2月4日(月)～3月3日(日)の約1ヶ月間(各レストラン2週間程度実施予定)、松屋銀座にて、2月20日(水)～26日(火)の1週間期間限定で実致します。

鹿児島県の食材は、一昨年日本一となった鹿児島黒牛をはじめ、かごしま黒豚や黒さつま鶏等の畜産物、さつまいもやそら豆などの農産物、ブリ、カンパチ、ウナギ等の水産物、黒酢や焼酎など、一流の食材及び県産品が多数あります。それら様々な県産食材を、一流のシェフに使用していただき、老舗百貨店で販売いただくことでブランド力を高めたいと考えております。

松屋銀座では、今が旬のそら豆や、一昨年日本一となった鹿児島黒牛の試食をはじめ、24日(日)には、オー・ギャマン・ド・トキオのオーナーシェフ木下威征さんにご来店いただき、鹿児島県の食材の良さをプロの目線からも語っていただきます。

レストランフェアでご協力いただく有名シェフ3名は、日本における自然派イタリアンの第一人者、レストランテ「カノビアーノ」/ホテル雅叙園東京 植竹隆政さん、フレンチビストロの第一人者、「オー・ギャマン・ド・トキオ」木下威征さん、2012年から6年連続でミシュランガイドの星を獲得中、「鈴なり」村田明彦さんです。

是非、「鹿児島の食」フェアを体験し、鹿児島県産食材をご使用いただけましたら幸いです。



MATSUYA GINZA



《本件に関するお問い合わせ先》

株式会社フルハウス 関西支社 TEL:06-6243-2331 FAX:06-6243-2987

担当:谷口(a.taniguchi@fullhouse.jp) 携帯 080-4809-5145

■春先取り 鹿児島フェア／松屋銀座

実施期間:2月20日(水)～2月26日(火)

実施内容:下記店舗にて、鹿児島県産食材を使用した惣菜や
食材を販売



MATSUYA GINZA

●地下1階弁当・惣菜

【銀座 十石】鹿児島黒豚とんかつ弁当 864円
(単品) 648円

【アントニオズデリ】パンチェッタとスナップエンドウのペペロンチーノ 864円

【銀座初音】黒さつま鶏親子丼 1,080円

【茶懐石 三友居】実えんどうと春野菜の酢の物 972円

●地下2階 店舗

【喜多福】菜の花漬

【銀座初音】鹿児島県産黒毛和牛、黒さつま鶏

【日本橋日山】鹿児島黒豚

【有村屋】さつま揚げ

●地下2階ライブキッチン

2月20日(水)11:00～19:00 鹿児島県産そら豆 試食

14:00～17:00 坂元醸造「壺造り黒酢試飲販売会」

その他鹿児島県産品販売

2月21日(木)10:00～20:00 鹿児島県産品販売

2月22日(金)11:00～18:00 山吉國澤百馬商店「本枯節削り実演販売会」

その他鹿児島県産品販売

2月23日(土)11:00～18:00 山吉國澤百馬商店「本枯節削り実演販売会」

その他鹿児島県産品販売

2月24日(日)14:00～15:00 鹿児島県産そら豆 試食

15:30～16:00 オー・ギャマン・ド・トキオ オーナーシェフ 木下威征さん来店

※トークショー及び鹿児島黒牛試食

その他鹿児島県産品販売

2月25日(月)10:00～20:00 鹿児島県産品販売

2月26日(火)10:00～20:00 鹿児島県産品販売

<店舗概要>

店舗名 : 松屋銀座

TEL : 03(3567)1211 大代表

最寄駅 : 東京メトロ銀座線、丸ノ内線、日比谷線「銀座駅」A12 番出口直結

住所 : 東京都中央区銀座 3-6-1

営業時間 : 10:00～20:00(2月24日(日)は 10:00～19:30)



■コラボシェフプロフィール

植竹 隆政 Takamasa Uetake

1963年神奈川県生まれ。

東京調理師専門学校で和食、中華、西洋料理を学び、「バスタパスタ」の開業メンバーとして活躍後、単身渡伊。3年間の修業でオリーブオイルとイタリア野菜の美味しさに開眼。帰国後、渋谷「ビゴロッソ」で料理長を務めた後、1999年代官山に「カノビアーノ」をオープン。現在はホテル雅叙園東京に移転。予約の取れない人気店として有名で現在全国に5店舗営業中。

日本における自然派イタリアンの第一人者として、にんにくや唐辛子、バターやクリームなど動物性油脂を極力使用せず、オリーブオイルや野菜など自然の味わいを大切にしている。テレビをはじめ各種メディアでも活躍中。



木下 威征 Takemasa Kinoshita

1972年東京都生まれ。

辻調理師専門学校を主席で卒業し、フランス・イタリアで修行。

三ツ星レストランで働き、帰国後はレストラン業界で話題となった「オーバカナル」で5年、その後9年白金台「モレスク」で料理長を経て独立し、2008年に「AU GAMIN DE TOKIO / オー・ギャマン・ド・トキオ」を開店。「GAMIN / いたずら小僧」の名のように粹に囚われず、フランス料理店の常識を覆す全対面オープンキッチンでライブ感溢れる中、お客様との距離感、お客様へのおもてなしの心に重きを置き、「一食入魂」の想いを胸に日々厨房にて腕を振るっている。

現在レストラン・菓子物飯店含め計7店舗を経営。また、2019年夏、宮古島に「プライベートヴィラ」をオープン予定。

TV出演ほか数多くの雑誌等に取り上げられており、食のプロデュース等、幅広い分野にて活躍するオーナーシェフ。



村田 明彦 Akihiko Murata

1974年東京都生まれ。

祖父がふぐ屋を経営していたことから料理人を志す。

老舗日本料理店「なだ万」で13年間修業を積み、2005年「鈴なり」を創業。若いお客様にも足を運んでいただきたいという思いから、本格的なコースをリーズナブルに提供し、老若男女から高く支持されている。時には、スパイスやチーズといった和食ではタブーとされる食材も柔軟に取り入れ、古典に縛られないオリジナルの料理を追及。予約困難な人気店となり、ミシュランの1ツ星も獲得し、テレビをはじめ各種メディアでも活躍中。



■「鹿児島食」レストランフェア実施店

① レストラン「カノビアーノ」/ホテル雅叙園東京

鹿児島食材フェアメニュー

ランチ ¥5,000

- ・ヒゲナガエビとカラスミ、さつまあまてらすの冷製カッペリーニ
- ・南国元気鶏のムネ肉のサラダ仕立て、黒オリーブ風味
- ・釜揚げシラスとキャベツ、菜花のスパゲティーニ
- ・マダイのポワレ、指宿の空豆のスープ仕立て、焼き野菜と新ごぼうのフリット添え
又は
- ・黒豚ロースの鉄板焼き、キャンビーとミニトマトのソース、紅はるかのロースト添え
- ・ココナッツのブランマンジェ、さつまおとめのソース、きんかんのマーマレード添え
- ・コーヒー又は紅茶

ディナー ¥7,000

- ・ヒゲナガエビとカラスミ、さつまあまてらすの冷製カッペリーニ
- ・南国元気鶏のムネ肉のサラダ仕立て、黒オリーブ風味
- ・マダイのポワレ、指宿の空豆のスープ仕立て、焼き野菜と新ごぼうのフリット添え
- ・黒豚の赤ワイン煮と実エンドウのフェットチーネ
- ・黒牛のランプ肉のロースト、マッシュルームソース、
タケノコとスナッフエンドウのソテー添え 春菊の焼きリゾット
- ・鹿児島柑橘類(※)のマCHEDニアと白ワインゼリー
さつまおとめのシャーベット添え
(※)でこぼん、たんかん、きんかん、スイートスプリング
- ・コーヒー又は紅茶



※赤文字にした食材が鹿児島産予定ですが、メニューは一部変更になる可能性があります。

※料金には別途、消費税とサービス料 13%を頂戴いたします。

<フェア概要>

店舗名	: RISTORANTE “CANOVIANO” / ホテル雅叙園東京
TEL	: 050-3188-7570 (レストラン総合案内 9:00-20:00)
住所	: 東京都目黒区下目黒 1-8-1
営業時間	: [平日] 11:30 - 14:30(L.O.) / 17:30 - 21:30(L.O.) [土日祝] 11:30 - 15:00(L.O.) / 17:30 - 21:30(L.O.)
定休日	: 無休
フェア期間	: 2月4日(月) ~ 2月17日(日) 終了
フェア MENU	: ランチ ¥5,000、ディナー ¥7,000

② オー・ギャマン・ド・トキオ

KAGOSHIMA Selection

ディナー ¥9,000

冷 菜

- ・前菜 3 種盛り合わせ
GAMIN のスペシャリテ「とうもろこしのムースと生雲丹」
- ・究極のフルーツマト **薩摩甘照**と**指宿産の野菜達**



温 菜

- ・**錦江湾の赤バラ**かんぱち
- ・**鹿児島県産うなぎ** 白焼きを赤ワイン煮で
- ・GAMIN 人気の逸品

お口直し

- ・**パッションフルーツ**と**芋焼酎**のグラニテ



メイン

- ・**A5 ランク鹿児島「蓮子牛」**のグリル
※蓮子牛 3 部位盛り合わせは+¥1,500

〆の一品

- ・**鹿児島産黒毛和牛** マンゴービーフカレー

デザート

- ・**薩摩芋 紅はるか**のデザート



※赤文字にした食材が鹿児島産予定ですが、メニューは一部変更になる可能性があります。

※料金には別途サービス料 10%を頂戴いたします。

<フェア概要>

店舗名 : AU GAMIN DE TOKIO (オー・ギャマン・ド・トキオ)

TEL : 03-3444-4991

住所 : 東京都渋谷区恵比寿 3-28-3 CASA PIATTO 2F

営業時間 : 18:00~24:00 (L.O 23:00)

定休日 : 無休 (年末年始を除く)

フェア期間 : 2月11日(月)~2月24日(日)

フェア MENU: ディナー ¥9,000

③ 鈴なり

「鈴なり」×鹿児島コラボ特別コース

ディナー ¥15,000

先付二種

- ・鹿児島フルーツマト“薩摩甘照” シャポーン鶏射込み シャポーン鶏あぶり 芹 山葵
- ・地蛤 指宿空豆 独活 胡麻葛クリーム 根深ネギ素揚げ

鹿児島の旬菜盛合せ

- ・実えんどうと車海老のお浸し 針生姜 ・鯨黒酢南蛮漬け
- ・山東菜とちりめんじゃこ ・蛸柔らか煮
- ・華あじ棒寿司 山川漬け ・ミニ大根 薩摩麦味噌南蛮



汁

- ・生雲丹玉地蒸し 蟹内子特製餡掛け

造り

- ・旬魚盛合せ ・あしらい一式



焼物

- ・さつま黒牛カツ ・紅はるかのきんぴら
- ・黒牛サーロイン 筍巻き、木の芽焼き ・スナッフえんどう ・あしらい

煮物

- ・アカバラと山菜しゃぶしゃぶ 小鍋仕立て 薬味一式



食事

- ・さつま鶏と鹿児島鰻の釜めし 牛蒡 三つ葉 赤出汁 香の物

デザート

- ・鹿児島のたんかん釜ゼリー 知覧茶のミルクアイス 鹿児島金柑コンポート サクサク玄米 ミント

※赤字にした食材が鹿児島産予定ですが、メニューは一部変更になる可能性がございます。

※料金には別途、消費税を頂戴いたします。

<フェア概要>

店舗名 : 鈴なり

TEL : 03-3350-11781

住所 : 東京都新宿区荒木町7 清和荘 1F

営業時間 : 18:00~24:00 (L.O.22:00)

定休日 : 日曜日・祝日 定休

フェア期間 : 2月18日(月)~3月3日(日)

フェア MENU: ディナー ¥15,000