

広島県産応援登録制度に登録された、こだわりの広島食材を使ったメニューを期間限定で提供

「瀬戸内広島フェア」開催のお知らせ

<開催:2015年3月17日(火)~4月30日(木)/場所:首都圏のミールワークスグループ18店舗>

こだわりの広島食材を使ったメニューが、3月17日(火)~4月30日(木)まで、「瀬戸内広島フェア」として首都圏のミールワークスグループ18店舗で提供されます。

広島県は、牡蠣とレモンの生産量が日本一。その他にも、全国的な知名度は低いものの、生産者が栽培方法や出荷方法等に工夫を凝らした魅力ある食材が豊富にあります。「このような食材をもっと多くの方に味わっていただきたい」との思いから、今年度「広島県産応援登録制度」を創設。2015年3月現在で登録商品は100を超えました(133商品)。

今回のフェアでは、当制度に登録された食材のうち、瀬戸内のエビ・貝を沢山食べて育ち、濃厚でクリーミーな身が特徴の「瀬戸内渡り蟹」をはじめ、「三原やっさたこ」、「ひろしまハーブ鶏」をシェフがタイ料理にアレンジ。タイ料理との相性が良い広島レモンを使ったドリンクもお楽しみいただけます。

広島県では、今後もこだわりの広島食材の販路拡大へ向けた取り組みを進めて参ります。



渡り蟹の玉子カレー炒め

「瀬戸内広島フェア」の概要

■日 時 2015年3月17日(火)~2015年4月30日(木)

■主な開催店舗

- ・タイ料理レストラン「マンゴツリー東京」
(東京都千代田区丸の内2-4-1丸の内ビルディング35F)
- ・タイ料理レストラン「マンゴツリーカフェ」
(有楽町・新宿・横浜・恵比寿・豊洲・高輪・大宮・池袋など10店舗)

■主なメニュー

- ・瀬戸内渡り蟹の玉子カレー炒め“プーパッポンカレー”
- ・瀬戸内渡り蟹のスパイシーサワースープ“トムヤムプー”
- ・三原やっさたこのカルパッチョ“プラームックマナオ”
- ・ひろしまハーブ鶏のから揚げ“ガイトード”
- ・広島レモンの“ピンクレモネード”
- ・広島レモンとビールの“パナシエ”



「広島県産応援登録制度」とは

生産者・団体等からの申請に基づき、量販店等の販売者で構成する審査会で販売者自らが販売できると判断した商品であることなどを基準に審査した上で、県が登録する制度(現在133商品)。登録情報をホームページで発信中。登録された商品には、県が委託したコーディネーターにより商談会の開催などを通じた県内・首都圏における販路開拓等の支援を実施している。

【広島県産応援登録制度 HP: <http://www.hiroshima-ouen.com/>】

選ばれる!ほど
おいしい!へ

広島県産
応援登録制度



《本件に関するお問い合わせ》

広島県農林水産局販売推進課 担当:高橋・外山・御堂岡(みどおか) 電話:082-513-3582 FAX: 082-223-3566

《店舗取材について》

株式会社ミールワークス 企画マーケティング部 広報担当マネージャー 神事(じんじ)

電話:03-5791-2226 FAX:03-5791-1600

提供メニューのご紹介

<瀬戸内渡り蟹>

他の蟹に比べ小ぶりながら、濃厚でクリーミーな身が特徴の「渡り蟹」。瀬戸内の中でも広島は、えさとなる海老・貝が豊富で良質な「渡り蟹」が水揚げされます。その魅力を存分に活かしたのが、タイ料理の定番「トムヤムスープ」と、「プーパッポンカレー」。蟹の美味しさをまるごとお楽しみいただけます。

瀬戸内渡り蟹の王子カレー炒め "プーパッポンカレー" 3,500円 (3,241) (写真手前)
身が柔らかくクリーミーな渡り蟹をまるごと、卵、生クリーム、カレー粉で炒めたりッチな味わいのボンカレー。ジャスミンライスとの相性もぴったりです。

展開店舗：マンゴツリー東京・大阪

瀬戸内渡り蟹のスパイシーサワースープ "トムヤムプー" 1,500円 (1,389) (写真中央)
タイ料理の定番、「甘・辛・酸」のバランスが絶妙なトムヤムに渡り蟹の出汁が効いたスープは、エキスが凝縮されて旨みたっぷり。食欲のわく美味しさです。

展開店舗：マンゴツリー東京・大阪、マンゴツリーカフェ有楽町・新宿・横浜・恵比寿・高輪・豊洲・大宮・大阪・仙台



<ひろしまハーブ鶏>

ハーブエキスなどの専用のえさを食べて育った「ひろしまハーブ鶏」は臭みやクセが少なく食べやすいのが特徴。

ひろしまハーブ鶏のから揚げ "ガイトード" 920円 (852) (4本)

※マンゴツリーデリ・マンゴツリーキッチンがテイクアウト 1本 230円 (213)

衣をつけてカラッと揚げた鶏を、「広島レモン」と甘辛酸っぱいスイートチリソースとともに、お酒とも相性ぴったりです。

展開店舗：マンゴツリーカフェ恵比寿・大宮、マンゴツリーキッチン東京駅グランスタ・横浜ジョイナス、マンゴツリーデリ伊勢丹新宿本店・渋谷ヒカリエ ShinQs・横浜ポルタ



<三原やっさタコ>

タコのまち「三原」に伝わる熟練の「タコ漁」。

蟹や海老などをえさとしているので品質が高く、足が太く、瀬戸の早い潮流で身が引き締まっているのが特徴です。

三原やっさタコのカルパッチョ"ブラームック マナオ" 1,200円 (1,112)

柔らかく濃厚な味わいのタコを、たっぷりのパクチー、マナオ(タイライム)、唐辛子でさっぱりとお召上がりください。

展開店舗：マンゴツリー東京・大阪、マンゴツリーカフェ有楽町・新宿・横浜・高輪・豊洲・大阪・仙台

<広島レモン>

レモンの生産量が日本一の広島県。雨が少なく冬も温暖な瀬戸内の気候がレモン栽培に適していると言われていています。安全・安心にこだわり防腐剤を一切使用していません。

広島レモンの"ピンクレモネード" 580円 (538)

レモンとオレンジジュース、クランベリージュースなどを合わせた爽やかな酸味で春らしいドリンクに。

展開店舗：マンゴツリー東京・大阪、マンゴツリーカフェ有楽町・新宿・横浜・恵比寿・高輪・豊洲・大宮・大阪・仙台、マンゴツリーキッチン東京駅グランスタ・横浜ジョイナス・グランフロント大阪、可口飯店、スラッピーケーキ、ダンシングクラブ、トロ

広島レモンとビールの"パナシェ" 680円 (630)

ビールをレモンで割り、苦味を押さえてすっきりとした味わいに仕上げたピアカクテル。

展開店舗：マンゴツリー東京・大阪、マンゴツリーカフェ有楽町・新宿・横浜・恵比寿・高輪・豊洲・大宮・大阪・仙台、可口飯店、スラッピーケーキ、ダンシングクラブ、トロ



※天候・市場の都合により、産地、内容が変わることがございますのでご了承ください

※()内は税抜・本体価格です