

都内の人気料理店のシェフがコロナ禍でも頑張る滋賀県の生産者を応援！

滋賀の食材・首都圏メニューフェア  
「Local Fine Food Fair SHIGA 2nd」を開催

期間：2/8（月）～3/14（日）まで 都内の人気料理店 15 店舗で展開



Cheval de Hyotan（池袋）

滋賀県は、旬の県産食材を味わえる 滋賀の食材 首都圏メニューフェア「Local Fine Food Fair SHIGA 2nd」(第2回ローカルファインフードフェア滋賀)を、2021年2月8日(月)から3月14日(日)まで東京都内の人気料理店 15 店舗で開催します。

このメニューフェアは、首都圏での消費の拡大や認知度の向上とコロナ禍の影響を受ける滋賀食材の県外流通を支援するために実施するものです。緊急事態宣言が発令され営業時間短縮など厳しい状況の中ですが、都内の人気料理店のシェフが、テイクアウトやオンライン料理教室など様々な手法を凝らしながら滋賀食材の魅力をさらに引き出した特別メニューを提供します。昨年秋に実施した第1弾に引き続き今回も、WEBメディア「ONESTORY」が企画する、全国各地の優良食材を紹介する「Local Fine Food」企画として実施します。

参加する各料理店のシェフたちには、昨年12月、滋賀食材を紹介する試食会や、実際に産地へ足を運んでいただき、生産者と交流する中で滋賀食材のポテンシャルを肌で感じてもらいました。産地を訪問したシェフの一人は、「皆さん、真摯な気持ちで作っているのが伝わりました。真剣に自然と向き合う生産者の姿。店に戻ったらサービススタッフと共有し、その思いまで含めてお客様に伝えられれば」とフェアの意気込みを話しました。

選ばれた滋賀食材は、日本最古のブランド牛「近江牛」、琵琶湖の固有種「ビワマス」や冬ならではの味覚「氷魚(ひょうお)」、日本茶のルーツといわれる「近江の茶」や、近江の伝統野菜「万木かぶ」、滋賀県産「いちご」など約 20 品目。都内の人気レストランやテイクアウト可能なパティスリー等計 15 店舗で、各料理人が食材の魅力を最大限に引き出す調理法で提供されます。

フェアの詳細は「滋賀のおいしい コレクション」(<http://shigaquo.jp/event>)を、レセプションイベントや産地視察ツアーの様子は WEB メディア「ONESTORY」の特集記事 (<https://www.onestory-media.jp/post/?id=3878>)をご覧ください。



ahill ginza (銀座)



ALTER EGO (神保町)



INFINI depuis 2020 (九品仏)



学士会館 (神保町)



Casa de Macha (三田)



sel sal sale (恵比寿)



日本橋 滋乃味 (日本橋)



NIRVANA NEW YORK (六本木)



KNOCK CUCINA BUONA ITALIANA (六本木)



万ん卵 (紀尾井町)



湯浅一生研究所 (恵比寿)



Laekker (代官山)

※写真はイメージです。※天候等により一部メニューが変更になることがあります。

## <滋賀の食材 首都圏メニューフェア「Local Fine Food Fair SHIGA 2nd」開催概要>

【タイトル】 「Local Fine Food Fair SHIGA 2nd」

【期 間】 2021年2月8日(月)～3月14日(日)まで

※上記期間を中心に展開しますが、新型コロナウイルスの感染拡大、政府または自治体からの要請等により営業時間および営業内容が変更になる場合があります。

【参加店舗】 計15店舗

【使用食材】 近江牛、近江米、ビワマス、氷魚、万木かぶ、忍葱、安土信長葱、いちご、近江の茶など約20品目

### 店舗・提供メニュー例

店舗・フェア期間	提供メニュー
ahill ginza(銀座) フランス料理・鉄板焼き 3/8(月)～3/14(日) <a href="https://www.ahill.jp/ginza/">https://www.ahill.jp/ginza/</a>	・ランチコース 3,000円(税別) ・ディナーコース 6,000円 / 8,000円(税別) [滋賀食材]ビワマス、ジュエリートマト、季節の県産野菜等
ALTER EGO(神保町) イタリア料理 2/8(月)～3/14(日) <a href="https://alterego.tokyo/">https://alterego.tokyo/</a>	・ビワマスのマリネ 2,200円(税別) ・ジュエリートマトとルッコラのサラダ 1,200円(税別) [滋賀食材] ビワマス、ジュエリートマト、季節の県産野菜等
INFINI depuis 2020(九品仏) パティスリー 2/8(月)～3/14(日) ※無くなり次第終了 <a href="https://www.infinidepuis2020.com/">https://www.infinidepuis2020.com/</a>	・朝宮茶のオーガニックほうじ茶香る四万十栗のモンブラン 750円(税抜) [滋賀食材]朝宮ほうじ茶
学生会館(神保町) 2/16(火)～3/12(金) <a href="https://www.gakushikaikan.co.jp/">https://www.gakushikaikan.co.jp/</a>	学生会館内の3店舗とお弁当で実施 <中華「紅楼夢」> ・滋賀県応援ランチ 1,850円(税込) <和食「二色」> ・滋賀県応援ランチ 2,350円(税込) <カフェ&ビアパブ「THE SEVEN'S HOUSE」> ・滋賀県産彩り野菜のバーニャカウダ 1,000円(税込) ・近江鶏もも肉のコンフィ 1,800円(税込) <お弁当> ・滋賀県産野菜のお弁当 1,000円(税込) [滋賀食材] 近江鶏、忍葱、季節の県産野菜
Casa de Macha(三田) スペイン料理 2/8(月)～3/14(日) <a href="http://www.casa-de-macha.com/">http://www.casa-de-macha.com/</a>	・近江米みずかがみを使った旬魚のパエリア 2人前3,200円(税込) ・琵琶湖でとれた小鮎のフリートス 780円(税込) [滋賀食材] 近江米、小鮎
CROSS TOKYO(赤坂) ヴェジタブル・レストラン 2/8(月)～3/14(日) <a href="https://cross-tokyo.com/">https://cross-tokyo.com/</a>	近日発表

<p>Cheval de Hyotan(池袋) フランス料理 2/8(月)～3/14(日) <a href="https://cdhyotan.tokyo/">https://cdhyotan.tokyo/</a></p>	<p>・ランチコース 3,500円(税込)+テーブルチャージ300円 ・ディナーコース 6,300円(税込)+テーブルチャージ300円 [滋賀食材] 氷魚、ピワマス、ワカサギ、安土信長葱、季節の県産野菜、土山抹茶等</p>
<p>酢飯屋(江戸川橋) 日本料理 日時未定 <a href="https://www.sumeshiya.com">https://www.sumeshiya.com</a></p>	<p>氷魚オンライン料理教室を実施 [滋賀食材] 氷魚</p>
<p>sel sal sale(恵比寿) イタリア料理 2/8(月)～3/14(日) <a href="http://selsalsale.com/">http://selsalsale.com/</a></p>	<p>・ディナーコース 6,800円(税別) [滋賀食材] 近江牛、氷魚、季節の県産野菜、土山紅茶等</p>
<p>日本橋 滋乃味(日本橋) 日本料理 2/8(月)～3/14(日) <a href="https://cocoshiga.jp/restaurant/">https://cocoshiga.jp/restaurant/</a></p>	<p>当日の仕入れ状況により滋賀県の食材をふんだんに使った料理を提供。 [滋賀食材] 近江米、近江牛、ピワマス、鮎ずし、季節の県産野菜、近江の茶等</p>
<p>NIRVANA NEW YORK (六本木) インド料理 2/8(月)～3/14(日) <a href="https://www.nirvana-newyork.jp/nvny/">https://www.nirvana-newyork.jp/nvny/</a></p>	<p>・ヴィーガンコース 8,500円(税別) ・ニルヴァーナコース 12,000円(税別) [滋賀食材] 氷魚、小鮎、安土信長葱、季節の県産野菜等</p>
<p>KNOCK CUCINA BUONA ITALIANA(六本木) イタリア料理 2/8(月)～3/14(日) <a href="https://mother-restaurants.com/">https://mother-restaurants.com/</a></p>	<p>・滋賀県伝統野菜・万木かぶと桜エビの SAKURA オイルソース スパゲティ 1400円(税抜) [滋賀食材] 万木かぶ等</p>
<p>万ん卯(紀尾井町) 日本料理 2/8(月)～3/14(日) <a href="http://www.manwu.tokyo/">http://www.manwu.tokyo/</a></p>	<p>・海鮮丼と稲庭うどんのセット(昼のみ提供) 1,500円(税込) ・farm/ハレノヒのいちごを使ったデザート 800円(税込) ・鮎ずし(夜のみ提供) 2,800円(税別) [滋賀食材] 水口かんぴょう、いちご、鮎ずし等</p>
<p>湯浅一生研究所(恵比寿) イタリア料理 2/8(月)～3/14(日) <a href="https://tabelog.com/tokyo/A1303/A130302/13252217/">https://tabelog.com/tokyo/A1303/A130302/13252217/</a></p>	<p>・ディナーコース 15,000円(税別) [滋賀食材] 近江牛、近江米、ピワマス、季節の県産野菜等</p>
<p>Laekker(代官山) デニッシュ専門店 2/8(月)～3/14(日) <a href="https://www.instagram.com/laekker_daikanyama/">https://www.instagram.com/laekker_daikanyama/</a></p>	<p>・忍葱のデニッシュ 420円(税抜) 他 [滋賀食材] 忍葱等</p>

## 「Local Fine Food」とは？

“日本に眠る愉しみをもっと。”をテーマに、地域の食材・芸術・風景にまつわるストーリーを表現する株式会社 ONESTORY が提唱した言葉。その土地の生育環境、生産者のこだわった技術、その地域の歴史的または文化的背景をもつ魅力ある素晴らしい地域食材を「Local Fine Food」と定義しています。

株式会社 ONESTORY <https://www.onestory-media.jp/>

湖魚、和牛、伝統野菜。まだ見ぬ至高の食材を探しに、雪の舞う冬の滋賀県へ。

〔Local Fine Food Fair SHIGA／滋賀県、東京都〕

PICK UP | 東京 | 滋賀

SHARE THIS ARTICLE

