

都内の人気料理店のシェフがコロナ禍でも頑張る生産者を応援！

滋賀の食材・首都圏メニューフェア

ローカル ファイン フード フェア 滋賀

「Local Fine Food Fair SHIGA」を開催

期間：8/2(月)～10/31(日)まで 東京の人気料理店 21 店舗で展開

滋賀県は、県外のみなさんにも旬の県産食材を味わっていただくために「滋賀の食材・首都圏メニューフェア『Local Fine Food Fair SHIGA 2021 1st』(第1回ローカル・ファイン・フード・フェア滋賀2021)」を、2021年8月2日(月)から10月31日(日)まで、東京都内の人気料理店等で開催します。

今回は参加店舗が前回のほぼ2倍、計21店舗の都内にある人気店が参加し、定番の近江米、近江牛、湖魚、近江の野菜等に加え、農福連携や有機農産物などSDGsを進める滋賀らしい取り組みで生産された食材も活用して各シェフが様々な手法を凝らしたメニューで県内生産者を応援します。昨年度に引き続き今回も、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」企画とタイアップして実施します。

参加する各料理店のシェフたちには、6月～7月上旬、滋賀食材を紹介する試食会や、実際に産地へと足を運んでもらい、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たちは、生産者と対話する中で、市場に出回る商品だけでなく、形の基準を満たさず出荷できないB品や摘果で除かれてしまう果実などにも関心を寄せ、活用のアイデアを互いに出し合いながらメニューの構想を練っていました。

詳細は「滋賀のおいしいコレクション」(<https://shigaquo.jp/topics/005281.html>)を、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=3733>)をご覧ください。



Cheval de Hyotan (池袋)

<滋賀の食材 首都圏メニューフェア「Local Fine Food Fair SHIGA 2021 1st」開催概要>

【タイトル】 「Local Fine Food Fair SHIGA 2021 1st」

【期 間】 2021年8月2日(月)～10月31日(日)まで

※上記期間を中心に各店舗で実施期間を設定して展開しますが、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 21 店舗

【使用食材】 約 20 品目

店舗情報・フェア期間

店舗名	フェア期間	店舗情報
ahill azabu (西麻布) フランス料理・鉄板焼き	8/2(月)～9/30(木)	山中シェフがオープンキッチンで魅せる鉄板焼きとフレンチの融合。 https://www.ahill.jp/azabu/
ALTER EGO(神保町) イタリア料理	8/2(月)～9/30(木)	ミシュラン 2020-2021と2年連続で一つ星を取得。 https://alterego.tokyo/
ISSEI YUASA(西麻布) イタリア料理	8/2(月)～9/30(木)	恵比寿の人気レストラン「湯浅一生研究所」を進化させ、2021年4月にオープン。 https://www.instagram.com/issei_yuasa_
Cheval de Hyotan(池袋) フランス料理	8/2(月)～9/30(木)	ミシュラン2020-2021と2年連続でビブグルマンを取得したフレンチ。 https://cdhyotan.tokyo/
NIRVANA NEW YORK (六本木) インド料理	8/2(月)～9/30(木)	東京ミッドタウンにある南インド料理のレストラン。 https://www.nirvana-newyork.jp/
KNOCK CUCINA BUONA ITALIANA (六本木ほか計4店舗) イタリア料理	8/2(月)～9/30(木)	都内に4店舗を構える、豊富なパスタメニューが人気のカジュアルイタリアン。 https://mother-restaurants.com/
Pêche de Hyotan(池袋) フレンチデリ	8/2(月)～9/30(木)	シュバルドゥヒョータンが展開するデリ専門店。 https://cdhyotan.tokyo/
sel sal sale(恵比寿) イタリア料理	8/14(土)～9/30(木)	塩の魔術師と言われる濱口氏のお店。予約がとりづらい超人気店。 http://selsalsale.com/
INFINI depuis 2020(九品仏) パティスリー	8/23(月)～10/31(日)	2020年1月オープン。人気パティシエ、金井氏のパティスリー。 https://www.infinidepuis2020.com/
Equal(幡ヶ谷) パティスリー	8/23(月)～9/30(木)	ミッシェル・トロワグロで日本人初のシェフパティシエだった後藤シェフの人気パティスリー。 https://www.instagram.com/equal_pastryshop
学士会館 Latin(神保町) フランス料理	8/23(月)～9/30(木)	旧帝国大学出身者のための倶楽部施設として開設。1928年に建築された建物は国の登録有形文化財にも指定されている。 https://www.gakushikaikan.co.jp/

カサ・デ・マチャ(三田) スペイン料理	8/23(月)~9/30(木)	シェフが現地で学んだ本場のスペイン料理と地酒が自慢のスペインレストラン。 http://www.casa-de-macha.com/
南青山 Essence(南青山) 中国料理	8/23(月)~9/21(火)	農林水産省・料理マスターズ受賞の藪崎シェフが手掛ける薬膳中華。 http://essence.tokyo/
MOSS CROSS TOKYO(赤坂) フランス料理	8/23(月)~9/30(木)	全室スイートルームのホテルのダイニングにある薬膳フレンチ。 https://www.mosscrosstokyo.com/
Laekker(代官山) デニッシュ専門店	8/23(月)~10/31(日)	2019年10月オープン。こだわり小麦、バター、フルーツを使う人気デニッシュ専門店。 https://www.instagram.com/laekker_daikanyama/
和菓子薫風(千駄木) 和菓子	8/25(水)~9/30(木)	和菓子と日本酒をマリアージュさせる話題の和菓子店。 https://www.wagashikunpu.com/
シンガポール・シーフード・リパブリック東京(竹芝) シンガポール料理	9/1(水)~10/31(日)	ニルヴァーナニューヨークを運営するMRSのシンガポール専門店。 https://singaporeseafood.jp/tokyo/
日本橋 滋乃味(日本橋) 日本料理	8/2(月)~10/31(日)	滋賀県の情報発信拠点「ここ滋賀」の2階にある、「近江牛と発酵」がテーマのレストラン。 https://cocoshiga.jp/restaurant/

「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/>

2021.07.15
Local Fine Food Fair SHIGA

料理人が滋賀の食材と真っ向に向き合う2日間。滋賀食材のポテンシャルを知る。 [Local Fine Food Fair SHIGA / 滋賀県、東京都]

COLLABORATION: 実行委員会 | Local Fine Food Fair SHIGA

SHARE TO SNS: [Facebook](#) [Twitter](#) [Email](#)



*あまくちノーム」にて、琵琶湖産の新鮮な野菜を採り、その魅力を伝える。

