

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：2/14(月)～3/25(金)、場所：東京の人気料理店 22 店舗>

～シェフが現地に赴き料理をふるまう「県内レセプション」を初開催！～

滋賀県は、首都圏の皆さまに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』(ローカル・ファイン・フード・フェア滋賀)」を、2022年2月14日(月)から3月25日(金)まで、都内の人気料理店等22店舗で開催します。

フェアでは、定番の近江米、近江牛、湖魚、近江の野菜等に加え、有機農業や農福連携など滋賀らしい取り組みで育まれた食材を活用して各シェフが様々な手法を凝らした魅力あふれるメニューを提供します。参加料理店等のシェフには、フェア開催に向け試食会や産地訪問などを通じ、滋賀食材のポテンシャルを肌で感じてもらいました。

さらに今回、初めての試みとして東京の一流シェフの目線を見た滋賀食材の良さや活用方法を、現地で調理し生産者に料理としてふるまうことで、フィードバックする「県内レセプション」を2月2日(水)に開催します。これらを通じシェフと生産者との交流も一層深めてもらうことがねらいです。

なお、前回に引き続き今回も、WEBメディア「ONESTORY」内の、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。

メニューフェアの詳細は「滋賀のおいしい コレクション」(<https://shigaquo.jp/topics/>)で随時更新します。また、産地視察ツアーの様子はWEBメディア「ONESTORY」(<https://www.onestory-media.jp/>)で2月上旬頃に公開予定です。



2021年8月開催『Local Fine Food Fair SHIGA 2021 1st』のメニュー写真

<滋賀の食材 首都圏メニューフェア「Local Fine Food Fair SHIGA」実施概要>

■メニューフェア「Local Fine Food Fair SHIGA」

【期 間】 2022年2月14日(月)～3月25日(金)

※上記期間を中心に各店舗で実施期間を設定して実施します。

※新型コロナウイルスの感染状況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 22 店舗

2021年8月開催

『Local Fine Food Fair SHIGA 2021 1st』のメニュー写真

【店舗情報】* 予定

店舗名	店舗情報
ahill azabu (西麻布) フランス料理・鉄板焼き	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	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	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	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	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	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	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	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	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	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_pasteryshop
学生会館 Latin (神保町) フランス料理	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	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	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	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.mosscrestokyo.com/
Laekker (代官山) デンニッシュ専門店	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ンニッシュ専門店。 https://www.instagram.com/laekker_daikanyama/

和菓子薫風（千駄木） 和菓子	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 （銀座・竹芝の計2店舗） シンガポール料理	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	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/

■県内レセプション

【概要】 夏のフェアに参加いただいたシェフ4名を滋賀県に招き、滋賀食材を使用したメニューを生産者にふるまっていただきます。既に滋賀食材を活かした料理を自店で提供したシェフの立場から、使用する中で感じた良さや活用方法、さらにはお客様からの反応などについて、生産者に直接フィードバックをしてもらいます。



※写真はイメージです。

（写真提供：ONESTORY）

【開催日】 2022年2月2日（水） 15：00～17：45

【会場】 ここぴあ（滋賀県湖南市岩根 4528-1）

【参加シェフ】 金井 史章（INFINI depuis 2020）、川副 藍（Cheval de Hyotan）、濱口 昌大（sel sal sale）、増山 明弘（MOSS CROSS TOKYO）

「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/>