

今年も鳥取県産食材がフレンチに！  
「ダイナースクラブ フランス レストランウィーク2016」に  
鳥取県が自治体として二年連続・唯一協賛！  
開催期間：2016年9月24日(土)～10月9日(日)



「食のみやこ」鳥取県は、9月24日(土)～10月9日(日)に開催される、「ダイナースクラブ フランス レストランウィーク2016」に、昨年に引き続き今年も協賛し、鳥取県産食材を提供します。

「ダイナースクラブ フランス レストランウィーク」は、多くの方にフランス料理を気軽に親しんでもらうことを目的に、全国から548店のフランスレストランが参加し、期間中に5000円の限定コースを提供する食のイベントです。日本では2011年から開催され、今年で6回目を迎えます。鳥取県は昨年、本イベントへ自治体としては唯一の協賛団体として食材を提供。昨日行われた記者会見には平井伸治鳥取県知事も出席し、「美味しい食材がフランス料理と出会い、ハーモニーが生まれます。ぜひ多くの方に足を運んでほしい」と期待を寄せました。レセプションでは鳥取和牛、鳥取地どりピヨ、白いかなどを使った料理が振る舞われました。

今年も多様性に富んだ鳥取県産食材を、今回特別に任命した「食のみやこ鳥取応援シェフ」3名をはじめ、多くの一流シェフに提供することで、消費者へその魅力を訴求します。ぜひこの機会に、「食のみやこ」鳥取県とフランス料理の融合を、お手軽な価格でお楽しみください。

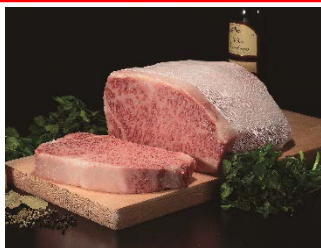
**ダイナースクラブ フランス レストランウィーク2016開催概要**

- 1 開催期間：2016年9月24日(土)～10月9日(日)
- 2 参加店舗：全国のフランス料理店548店舗
- 3 提供料理：ランチ・ディナーともに5000円(税・サービス料込)の限定コースを提供
- 4 主催など：主催 フランスレストランウィーク事務局  
特別後援 在日フランス大使館
- 5 U R L： <http://www.francerestaurantweek.com/>

<フランスレストランウィークとは>

2010年よりフランスで行われているレストランイベント「Tous au Restaurant」(皆でレストランに行こう)の日本版(特別後援・在日フランス大使館、特別協賛・ダイナースクラブ(三井住友トラストクラブ株式会社))企画。多くの方にフランス料理に親しんでもらえるよう、全国の参加フレンチレストラン約500店舗で、秋の16日間、ランチ・ディナーともに5000円(税・サービス料込)で限定のコースメニューを提供する。

■提供予定の主な食材 ※予定は変更になる場合があります。



●鳥取和牛オレイン55

鳥取県のブランド牛。「オレイン酸」を55%以上含むため、やわらかくて、口溶けが良い。



●ベニズワイガニ

境漁港での水揚げ量は日本一。身は繊細でみずみずしく、甘みがある。



●きらきらみどり

大山山麓で育ったブロッコリーの中でも、化学合成肥料を7割カットして栽培。甘くやわらかい。



●鳥取地どりピヨ

歯ごたえが良く、脂肪分が少なくヘルシーで、コクと旨味が備わっている。



●白いか

夏の山陰を代表するケンサキイカ。どんな料理でも甘みを感じられる。



●ねばりっこ

長芋とイチヨウイモを交配してできた新品種の長芋。粘りが強く、コクがある。



●猛者えび

弾力のある食感や旨味が強く、甘味は甘エビ以上。ミノもたっぷり。



●鹿スモーク

しなやかで適度な歯ごたえ。脂身の少ないモモ肉はあっさりした味わい。



●白ねぎ

鳥取は西日本一の白ねぎの生産量。柔らかく、とろけるような甘味。

■「食のみやこ鳥取応援シェフ」

「食のみやこ鳥取応援シェフ」は「ダイナースクラブ フランスレストランウィーク2016」に参加する中でも、特に鳥取県食材を積極的に使用して頂くシェフ3人を、今回特別に任命したものです。食味、香りのほか、水や気候、土壌、生産者など土地を熟知した上で、フランス料理を通して新たな食材の魅力を表現して頂きます。

「restaurant l'Alchimiste」(アルシミスト) 山本健一シェフ

<プロフィール>

1977年、大阪府生まれ。8年間フランスの各地方を回り、最後の修行をパリで終えて2008年帰国。2011年7月「restaurant l'Alchimiste」オープン。料理は食材にこだわるのはもちろんのこと、8年間のフランス修行で学んだ地方の伝統料理にパリでの新しい感覚を加え、誰もが楽しめるレストランを目指している。



「LUGDUNUM Bouchon Lyonnais」(ルグドゥヌム・ブション・リヨネ) クリストフ・ポコシェフ

<プロフィール>

1973年1月、ヴェニス生まれ。15歳で料理の世界に入り、ミシュラン2つ星レストランやパリの超高級ホテルで修行。1998年日本に一目ぼれして来日。25歳で料理専門学校・コルドン・ブルーの教鞭をとり、その後ホテルの総料理長などを経て2007年9月にオープン。本格的かつ温もりあふれるピストロ料理を提供。



「LA BONNE TABLE」(ラ・ボンヌターブル) 中村和成シェフ

<プロフィール>

1980年、千葉県生まれ。大学時代のアルバイトなどで料理の面白さに気づき、卒業後、調理師専門学校に再入学。フランス料理の道へ進み、修行を積む。2012年西麻布の「レフェルヴェソンス」のスーパーシェフに昇格。2014年「LA BONNE TABLE」オープンとともにシェフに就任。完熟野菜をはじめ、素材の持ち味を最大限に生かすフレンチの新鋭。

