

～美味しいものととります！食べて復興支援！～  
鳥取和牛やベニズワイガニなど、鳥取県の逸品食材を大都市圏の飲食店で提供！

## 「鳥取県産食材レストランフェア」 東京、関西、名古屋にて開催

【開催期間】東京：2016年11月15日(火)～11月29日(火)  
関西：2016年11月下旬～12月下旬  
名古屋：2017年1月12日(木)～1月26日(木)

「食のみやこ鳥取県」をスローガンに掲げている鳥取県(平井伸治知事)は、豊かな自然で育まれた農林水産物の品質と味わいを皆様にご覧いただくため毎年実施している「鳥取県産食材レストランフェア」を、11月15日(火)より開催します。今年も、アンテナショップ「とっとり・おかやま新橋館」のある東京・銀座、新橋エリアでの11月のフェアを皮切りに、11月下旬から12月下旬を目安に関西エリア(京都、大阪、兵庫)、1月には名古屋の各店にてエリアごとに異なる鳥取県産食材をメイン食材とし、大々的にリレー開催いたします。



期間中は、各店の料理人が鳥取県産食材を使ったオリジナルメニューを期間限定で提供します。柔らかい肉質に甘い脂がバランスよく入る「鳥取和牛」、みずみずしく甘みが豊富な「ベニズワイガニ」をはじめとする食通が認める海の幸のほか、「大山ブロッコリー」、「白ねぎ」等の大地の恵みを、一流の料理人たちによるメニューでお楽しみいただけます。

今回のフェアで鳥取県産食材を食べていただくことは、10月21日(金)に発生した鳥取県中部地震において被害を受けた鳥取県に対しての応援にも繋がります。この機会に鳥取県産食材をご堪能いただくとともに、ぜひ次は鳥取県に遊びに来てください。とととりで待っています！！



### 鳥取県レストランフェア 開催概要

<東京：「鳥取和牛レストランフェア」>

期間：2016年11月15日(火)～11月29日(火)

店舗：銀座、新橋エリアの日本料理、イタリアン、フレンチの10店舗

テーマ食材：鳥取和牛

<関西：「鳥取冬の味覚レストランフェア」>

期間：2016年11月下旬～12月下旬 ※開催期間は店舗によって異なります。

店舗：イル・ギオットーネ本店(京都)、エルポニエンテ本店(大阪)、メゾン・ド・タカ芦屋(兵庫)

テーマ食材：冬の鳥取県産魚介類と野菜

(船上活メ釣サワラなどの魚介類、大山ブロッコリー、白ねぎなどの野菜類)

<名古屋：鳥取ベニズワイガニレストランフェア>

期間：2017年1月12日(木)～1月26日(木)

店舗：賛否両論名古屋、四川飯店 名古屋、ラ・ベットラ・ダ・オチアイ ナゴヤ テーマ食材：ベニズワイガニ

## ■期間中、鳥取県産食材が食べられる店舗

### 東京

期間:2016年11月15日(火)～11月29日(火)

テーマ食材:鳥取和牛

全国の有名和牛ブランド牛の始祖牛として名高い鳥取県の種雄牛「気高(けたか)号」をはじめ、鳥取県は古くから和牛の産地として良牛が受け継がれてきました。

豊かな自然の中、名産地の高い技術によって生み出される「鳥取和牛」。味わいのある赤みにバランスよく含まれるまろやかな脂の甘みが好評です。



店舗名	ジャンル	住所	シェフ
「銀座イタリー亭」	イタリアン	東京都中央区 銀座	清水 シェフ
「ヴィーナス」	イタリアン	東京都中央区 銀座	安藤 シェフ
「銀座 朱雀」	日本料理	東京都中央区 銀座	山西 料理長
「懐石・しゃぶしゃぶ 吉野」	日本料理	東京都中央区 銀座	岡野 料理長
「トラットリア コルポ デラ ストレーガ」	イタリアン	東京都中央区 銀座	谷口 シェフ
「銀座いしづか」	日本料理	東京都中央区 銀座	石塚 料理長
「Up Town」	イタリアン	東京都中央区 銀座	松本 シェフ
「ダオルモ」	イタリアン	東京都港区 虎ノ門	北村 シェフ
「ビストロ okei」	フレンチ	東京都港区 新橋	片山 シェフ
「銀座 吉澤」	日本料理	東京都中央区 銀座	吉澤 シェフ

#### 【ご参考】

東京・新橋にあるアンテナショップ「とっとり・おかやま新橋館」2階の「ビストロカフェもてなし家」でも、「分とく山」野崎総料理長が考案した鳥取和牛の特別メニューを提供する「野崎膳ランチフェア」を開催します。

期間:11月30日(水)～12月13日(火)

## 関西(京都、大阪、兵庫)

期間:2016年11月下旬~12月下旬

テーマ食材:鳥取県産魚介類と野菜

「船上活メ釣サワラ」などの旬の魚介類のほか、「大山ブロッコリー」、「白ねぎ」等の旬の野菜類を各店舗のシェフの技術を駆使してご提供します。



店舗名	ジャンル	住所	シェフ
「イル・ギオットーネ 本店」	イタリアン	京都府京都市 東山区八坂上町	笹島 シェフ
「エルポニエンテ本店」	スペイン	大阪府大阪市 中央区北浜	廉岡 シェフ
「メゾン・ド・タカ芦屋」	フレンチ	兵庫県芦屋市 平田町	高山 シェフ

※開催期間は店舗によって異なります。それぞれの開催期間は、現在調整中です。

## 名古屋

期間:2017年1月12日(木)~1月26日(木)

テーマ食材:ベニズワイガニ

蟹取県が自信をもっておすすめするベニズワイガニ。  
身は、みずみずしくジューシーでやさしい舌触り。  
特にカニみそのコクと濃厚さには定評があります。  
ベニズワイガニをお楽しみください。



店舗名	ジャンル	住所	シェフ
「賛否両論名古屋」	日本料理	愛知県名古屋市 千種区高見	丹下 料理長
「四川飯店 名古屋」	中国料理	愛知県名古屋市 千種区高見	菰田 料理長
「ラ・ベトラ・ダ・オチアイ ナゴヤ」	イタリアン	愛知県名古屋市 千種区高見	辻本 シェフ



## 【復興支援】鳥取県産品を買って応援しよう！

### ●アンテナショップ「とっとり・おかやま新橋館」

新橋駅・銀座口前からすぐのアクセスにある、鳥取直送のさまざまな物産や食材を扱うアンテナショップ。郷土の特産品、お菓子、民芸品から、新鮮な野菜まで、東京にいながら鳥取を感じられる商品を取り揃えています。開館して2周年を迎え、来館者も100万人を突破しました。

2階にはビストロカフェ「ももてなし家」があり、旬の食材を使った料理を食べることができます。鳥取県の観光情報も得られますので、お気軽にお立ち寄りください。



#### 【とっとり・おかやま新橋館 概要】

- ◆場所：東京都港区新橋一丁目11番7号 新橋センタープレイス1F/2F
- ◆営業時間：10:00-21:00 <1F ショップ>  
11:00-22:00(LO21:00) <2F ビストロカフェももてなし家>  
10:00-18:00 <2F 観光・移住コーナー・事務局>
- ◆定休日：年中無休(年末年始を除く)
- ◆アクセス：東京メトロ銀座線「新橋」駅(3番出口 ※ビル直結)徒歩すぐ
  - ・JR「新橋」駅(銀座改札) 徒歩約1分
  - ・都営浅草線「新橋」駅 徒歩約2分
  - ・新交通ゆりかもめ「新橋」駅 徒歩約3分
- ◆電話番号：03-6280-6474 <1F ショップ>  
03-6280-6475 <2F ビストロカフェももてなし家>  
03-3571-0092 <2F 観光・移住コーナー・事務局>



東京メトロ銀座線「新橋駅」直結  
「JR新橋駅」銀座口から徒歩1分

