

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 2017」に
鳥取県が自治体として唯一・3年連続協賛！
開催期間：2017年9月23日(土)～10月9日(月・祝)



「食のみやこ鳥取県」は、9月23日(土)～10月9日(月・祝)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 2017」に、昨年に引き続き3年連続で協賛し、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、全国から約500店のフランスレストランが参加し、期間中にランチとして2500円または5000円、ディナーとして5000円(いずれも税・サービス料込)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、7回目を迎える本年は「トレ・ボン！日本のテロワール」をテーマとして、日本ならではの和食材にフォーカスします。

鳥取県は2015年から、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。昨日の記者発表会には平井伸治知事も出席し、「鳥取県には鳥取和牛をはじめ、大山ブロッコリー、長いもなど美味しい食材がたくさんあります。ぜひフランス料理との出会いを楽しんでほしい。鳥取県は美味しいもの“とっとります”と意気込みを語りました。レセプションでは鳥取和牛、鳥取地どりピヨ、大山ブロッコリーなどを用いた料理が振る舞われました。

本年も、多様性に富んだ鳥取県産食材を多くの一流シェフに提供し、お客様に味わっていただくことで、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 2017 開催概要

- 1 開催期間：2017年9月23日(土)～10月9日(月・祝)
- 2 参加店舗：全国のフランス料理店約500店舗
- 3 提供料理：ランチ2500円or5000円 / ディナー5000円(共に税・サービス料込)の限定コースを提供
- 4 予約開始日：ダイナースクラブ プレミアムカード先々行予約 8月25日(金)10:00～
 ダイナースクラブ会員先行予約 8月30日(水)10:00～
 一般予約開始 9月6日(水)10:00～
- 5 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
 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)
- 6 U R L： <https://www.francerestaurantweek.com/>

<ダイナースクラブ 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500店以上で、秋の17日間、ランチ2500円or5000円、ディナー5000円(共に税・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

日本各地のブランド和牛の始祖といわれ、出荷数も希少です。オリーブ油と同様、健康に良いとされるオレイン酸を多く含む脂身は甘みがあり、舌の上でとろける上品な食感と風味が特徴。



●とっとりジビエ

鳥取県産のシカ肉は、赤身に脂分がほとんど含まれていないため、さっぱりとクセのない味わいで繊細な香り。なめらかで柔らかい触感です。またイノシシ肉は、赤身が鮮やかで甘みを感じる良質な脂を蓄えています。



●鳥取地どりピヨ

鳥取県オリジナル品種。生育方法から出荷量も少なく希少な食材。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ため鶏肉本来の味を堪能できます。



●大山ブロッコリー

有機質に富んだ大山山麓の黒ぼく土壌で栽培されるブロッコリー。茎まで食べられるやわらかさと甘みの強さ、鮮度が特徴。鮮度を保つため、収穫作業は夜が明けないうちから始まります。

●上記の食材の他、わさび、らっきょう、しいたけ、和梨、ねばりっこなどの和食材も提供予定です。

■過去の鳥取県食材使用店舗例

- ・レストラン アルシミスト(東京都港区)
- ・ルグドゥノム ブション リヨネ(東京都新宿区)
- ・ラ ボンヌターブル(東京都中央区)
- ・ライラ レストラン(東京都港区)
- ・リベルテ ア ターブルド タケダ(東京都港区)

※他多数の一流レストランにて食材使用実績あり(本年度は異なる可能性があります)