

＜報道関係各位＞

2017年7月25日
鳥取県 市場開拓局販路拡大・輸出促進課

～美味しいものとっとります！～

「食のみやこ 鳥取県」が誇る逸品食材・鳥取和牛を、
東京都内の人気店11店がそれぞれの持ち味を存分に活かし提供！

「鳥取和牛レストランフェア」を東京にて開催

【開催期間】2017年7月29日(土)～8月12日(土)



鳥取和牛



料理イメージ

「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、豊かな自然に育まれた農林水産物の品質と味わいを皆様に知っていただくため、「鳥取和牛レストランフェア」を、7月29日(土)から8月12日(土)までの15日間開催します。

柔らかい肉質に甘い脂がバランスよく入る「鳥取和牛」をテーマ食材に、東京都内の人気店11店が魅力的な一品に仕上げます。和洋中のジャンルを問わず、メイン食材としても活躍する「鳥取和牛」。この機会に各店舗で「鳥取和牛」をご賞味いただくとともに、ぜひ次は、自然の恵み豊かな鳥取県産食材の品質とおいしさを、鳥取県に遊びにきてお試しください。

■「鳥取和牛」について

全国のブランド牛の源流である種雄牛「気高(けたか)号」の血統を継ぐ鳥取和牛。

日本四名山の「大山」、「中国山地」に囲まれ、澄んだ空気、伏流水などの恵まれた自然環境で育った牛は、「オレイン酸」を豊富に含み、赤身と脂のバランスが絶妙。味わいのある赤身にまろやかで甘い脂は口溶けがよく、とろけるような舌ざわり。脂の融点が低いので食後はあつさりしています。

鳥取和牛レストランフェア 開催概要

期間:2017年7月29日(土)～8月12日(土)

店舗:東京都内の日本料理、中国料理、イタリアン、フレンチ、洋食、焼肉の計11店舗

テーマ食材:鳥取和牛

鳥取和牛レストランフェア

鳥取県は、江戸時代から和牛の産地として良牛が受け継がれてきました。昭和41年に行われた全国の優秀な和牛を決める大会「第1回全国和牛能力共進会 肉牛の部」では、「氣高(けたか)」号という鳥取の雄牛が圧倒的な品質で一等賞をとり、その子孫が日本各地に拡がり、ブランド和牛のルーツとなりました。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」。味わいのある赤身にバランス良く含まれるまろやかな脂の甘みが好評です。

豊かな自然で育った
鳥取和牛
の
おいしさを！

日本料理 分とく山

牛肉のうまみの詰まった赤身を絶妙な火入れで仕上げます。鳥取和牛らしいなめらかで柔らかい肉に食感の近いなすを添え、たたきで健康的な一品に。

住所: 東京都港区南麻布5-1-5
TEL: 03-5789-3838

中国料理 赤坂璃宮 銀座店

炒める、揚げる。短時間強火の火入れで鳥取和牛の香り、脂の甘み、肉の柔らかさを引き出す広東の技。最小限の調味料で肉のうまみを際立せます。

住所: 東京都中央区銀座6-8-7 交説ビル5F
TEL: 03-3569-2882

イタリアン サーラ アマービレ

火入れで鳥取和牛本来の味を引き出し、シンプルな香りで肉の味を引き立てる洗練の味。炭火で焼き上げる名物ビスティッカ、パスタなどで多彩な技を堪能。

住所: 東京都中央区銀座2-6-5 銀座トレシャス 12F
TEL: 03-3535-6669

フレンチ GINZA TOTOKI

熟練のフレンチの肉焼きテクニックを駆使。肉汁あふれるステーキには王道のソースを合わせ、ローストビーフは塩麹のもろみでマリネし、鳥取和牛のうまみを引き出します。

住所: 東京都中央区銀座5-5-13 坂口ビル 7F
TEL: 03-5568-3511

フレンチ 銀座 シェ・トモ

グランシェフの調理による鳥取和牛のうまみ、甘みを最大限に引き出した品々を。夏トリュフ、旬の有機野菜とフレンチとのマリアージュが堪能できます。

住所: 東京都中央区銀座1-7-7 ポーラ銀座ビル
11F-12F TEL: 03-5524-8868

料理人、シェフによる味の饗宴

7.29_(土)～8.12_(土)

洋食 レストラン大宮

洋食の枠を超えた肉料理で知られる同店。鳥取和牛の脂の甘みと軽やかさは格別と、王道直球のメニューが楽しめます。肉好きを魅了すること間違いなし。

住所: 東京都台東区浅草2-1-3
TEL: 03-3844-0038

イタリアン ラ・ベットラ・ダ・オチアイ

肉の風味を引き立てるシンプルな味つけで焼いたリブロースの香ばしさと、噛むほどに鳥取和牛のうまみが存分に味わえます。たっぷりのフレッシュな野菜とともにヘルシーに。

住所: 東京都中央区銀座1-21-2
TEL: 03-3567-5656

日本料理 賛否両論

人気部位のイチボを西京味噌漬けにし、低温調理して柔らかに仕上げたローストビーフと桜のチップで燻した牛肉をフルーツで和えたサラダの2品は、絶妙の組み合わせ。

住所: 東京都渋谷区恵比寿2-14-4 太田ビル
TEL: 03-3440-5572

中国料理 老四川 飄香

鳥取和牛の風味豊かな赤身を唐辛子、豆鼓などの複雑な四川の香りで奥行きのある味に。四川風パイ包みを開くと、甘い肉汁が詰まった牛肉に感動。

住所: 東京都港区麻布十番1-3-8 F プラザ B1F
TEL: 03-6426-5664

フレンチ サンス・エ・サブル

ていねいに焼き上げた鳥取和牛に南仏らしい野菜のつけ合わせとフルーツの香りを合わせて夏の逸品に。鳥取和牛の脂の甘みと軽やかさが引き立ちます。

住所: 東京都千代田区丸の内2-4-1
丸の内ビルディング 35F TEL: 03-5220-2701

焼肉 さんこう苑

鳥取和牛専門の焼肉店だからこそ、各部位の違いが楽しめます。味つけは塩で。柔らかな肉に詰まった、鳥取和牛らしい濃い赤身の味、脂の甘みは格別です。

住所: 東京都千代田区神田須田町1-24-21
クレセント神田ビル1F TEL: 03-5207-2951