

2017年11月28日(火)

鳥取県

スターフェスティバル株式会社

「第11回全国和牛能力共進会」で肉質日本一に輝いた
鳥取和牛を“ギュ〜ツ”と詰め込んだ 30万円の豪華和牛弁当
「鳥取和牛まるごと独り占め箱〜ギガ盛り〜」
11月29日(=いい肉の日)よりご注文受付開始!

銀座の懐石料理名店「銀座あさみ」と、ミシュラン2つ星獲得 京料理「たか木」監修による

鳥取県(県知事:平井伸治)と、フードデリバリー事業を展開するスターフェスティバル株式会社(本社:東京都渋谷区、代表:岸田祐介)は、本年9月に宮城県で開催された和牛の品評会「第11回全国和牛能力共進会」にて肉質日本一(第7区(総合評価群)の肉牛の部にて第1位)を獲得した、“鳥取和牛”の魅力を広めるため、鳥取和牛を“ギュ〜ツ”と詰め込んだ、豪華和牛弁当「鳥取和牛まるごと独り占め箱〜ギガ盛り〜」を企画開発いたしました。

希少な鳥取和牛を用いたお弁当は、11月29日「=いい肉の日」より、30万円(正式価格:292,929(ニクニクニク)円(税込))にて、お弁当・ケータリングの総合インターネットモール「ごちクル」にて注文受付を開始いたします。



あわせて、銀座の懐石料理名店「銀座あさみ」、ミシュラン2つ星獲得 京料理「たか木」監修の元、鳥取県産厳選食材で仕上げたお弁当6商品についても、同じく11月29日より「ごちクル」サイトにて注文受付を開始いたします。



PRESS RELEASE

■背景

鳥取県とスターフェスティバル(株)は、2017年2月、相互の連携を強化することで鳥取の地域活性化をめざす連携協定「『食のみやこ鳥取県』等に関する協定」を締結しました。この連携協定の一環として、県産食材を活用したお弁当の企画開発をすすめ「食のみやこ鳥取県」の認知拡大をすすめています。

こうした中、2017年9月に宮城県で行われた、「第11回全国和牛能力共進会宮城大会」にて、全国の有名ブランド牛がひしめく中、鳥取県代表の種雄牛「白鵬（はくほう）85の3」の産子が肉質部門 全国1位（※）という栄光を獲得いたしました。

（※第7区（総合評価群）肉牛の部にて第1位。第7区は種雄牛の肉質等の能力を競う部門で、花の7区とも呼ばれ畜産関係者からの注目が高い部門です。今後、この肉質日本一の種雄牛「白鵬85の3」を親とする良質な鳥取和牛が生産され、日本中そして世界に向けて羽ばたくことが期待されています。）

これを記念して、このたびこの肉質日本一の鳥取和牛の魅力を存分にお伝えするため、鳥取和牛のあらゆる希少部位を”ギュ〜ッ”と詰め込んだ肉づくしの豪華焼肉弁当「鳥取和牛まるごと独り占め箱〜ギガ盛り〜」が完成しました。

この機会に是非鳥取和牛を思う存分お召し上がりください。

また、鳥取県は海・山・里の豊かな自然環境に恵まれ、「食のみやこ鳥取県」ならではの県産食材がたくさんあります。そんな食のみやこ鳥取の魅力をより広く知っていただくため、「鳥取うまいもん弁当」の開発を平成28年度から取組んでおり、昨年につづき、銀座の懐石料理名店「銀座あさみ」、ミシュラン2つ星獲得京料理「たか木」監修の「鳥取うまいもん弁当」6商品がリニューアルして完成しました。

これらのお弁当展開をきっかけに、鳥取県食材の魅力がより広く知られ関心を持っていただくとともに、さらには鳥取県内の温泉や観光地へも足を運んでいただき、鳥取の地域活性化につながることを期待します。

■「ごちクル」(<https://gochikuru.com/>)について

インターネットから注文するだけで、ワンコイン弁当からなかなか予約のとれない名店の味までを手軽に楽しむことができる、お弁当・ケータリングの総合デリバリーサービスです。

全国のレストランや製造工場、配達パートナーと提携し、点在する製造拠点からお客様のもとへごちそうをお届けしています。京料理の老舗「たん熊北店」やミシュラン2つ星獲得の名店「京料理 たか木」の高木一雄氏など、有名店や有名料理人のお弁当をはじめ、企画弁当、復興支援につながるお弁当、オリジナルのお弁当など、ラインナップは約800ブランド8,200種にのびります。イベント、研修、会議、接待、パーティなど、人が集まるさまざまなシーンで利用されています。



PRESS RELEASE

■鳥取和牛豪華弁当「鳥取和牛まるごと独り占め箱～ギガ盛り～」

鳥取和牛をまるごと味わっていただきたい、というコンセプトのもと、鳥取和牛の各部位をぞんぶんに詰め込んだお弁当です。

あえて、付け合せ一切なしで、和牛だけを存分に詰め込んだ焼肉弁当といたしました。



- URL : <https://gochikuru.com/regional/tottori/wagyu/>
(※11月29日(ニクの日)11:00公開予定)
- 注文受付期間 : 2017年11月29日～2018年3月31日まで
- 価格 : 292,929円(税込)
- 購入できる場所 : お弁当ケーターリング総合モール「ごちクル」インターネットサイト
および、お電話からご注文いただけます。
URL: <https://gochikuru.com/regional/tottori/wagyu/>
TEL: 0570-00-5190 (受付時間 9:00～19:00 年中無休)
- お届けエリア : 東京都
(※ただし、それ以外のエリアもご相談に応じます。お問い合わせください。)
- ご注文締め切り : ご利用日の2週間前(※容器の在庫により、もう少しお時間をいただく場合もございます。)
- 中身 : 鳥取和牛の希少部位を集めたお肉の総重量は4.5kgを使用しています。
(使用部位は下記)
お肉の下には、4年連続特A取得の鳥取県産米「きぬむすめ」を敷き詰めています。



- 容器 : 精緻なる現代木工芸による特注お弁当箱です。牛を型どった彫り加工がなされており、お肉の部位が視覚で伝わるよう、部位ごとに区画分けがなされています。
(サイズ: 縦40cm × 横60cm × 高さ11cm)
- 付け合わせ : タレは、鳥取県ならではの食べ方を採用し、鳥取の名産である梨をすり下ろし、その果肉を混ぜた特製タレでご用意いたしました。さらに、味の変化を楽しめるよう、鳥取県倉吉市関金の生わさびとおろし金も添えています。この関金わさびは、大山の綺麗で豊富な伏流水、そして、透水性のよい土をそろえ、また、規模も西日本最大級といわれています。



PRESS RELEASE

■鳥取厳選食材使用 「鳥取うまいもん弁当」

名店「銀座あさみ」とミシュラン2つ星獲得の「京料理 たか木」の監修のもと、「食のみやこ鳥取」の厳選食材の魅力を十分に引き出し、つくりあげたお弁当です。全部で6種類の展開です。



- URL : <https://gochikuru.com/regional/tottori/>
(※11月29日11:00公開予定)
- 注文受付期間 : 2017年11月29日～2018年3月31日まで
- お届けエリア : 「銀座あさみ」東京都 (※一部エリアを除く)
「京料理 たか木」東京都、千葉県、神奈川県、埼玉県 (※一部エリアを除く)
※詳しくはサイトをご確認ください。
- 価格 : 1,998円～5,150円(税込)
- 購入できる場所 : お弁当ケータリング総合モール「ごちクル」インターネットサイト
および、お電話からご注文いただけます。
URL: <https://gochikuru.com/regional/tottori/>
TEL: 0570-00-5190 (受付時間 9:00～19:00 年中無休)

(1)鳥取産米「きぬむすめ」を使用したお弁当 / 銀座あさみ

銀座に根を下ろして15年、築地市場から毎朝仕入れる旬の素材を使用した懐石料理を提供する日本料理の名店「銀座あさみ」のお料理をお弁当で手軽に愉しむことができるお弁当です。羽釜炊きのご飯にこだわる「銀座あさみ」が、羽釜炊きの4年連続特A取得の「きぬむすめ」を使用しました。また、「きぬむすめ」のお供にぴったりの味と食感をお楽しみいただけるよう、鳥取県内で栽培される、漬物専用のすいか「源五兵衛すいか」を用いた漬け物も添えました。

鳥取食材：鳥取産米「きぬむすめ」、「源五兵衛（げんごべえ）すいか」

監修：「銀座あさみ」店主 浅見健二（あさみけんじ）

【鳥取産米「きぬむすめ」について】

「きぬむすめ」は、2013年産の米の食味ランキングで新品種としてデビューするやいなや、最高ランクの「特A」を取得したことで注目を浴び、翌年からも4年連続で「特A」ランク入りを果たし、「おいしいお米」としての評価をますます高めている鳥取産のお米です。



PRESS RELEASE

「きぬむすめ」を育む鳥取県は、西日本のなかでも、日本海側ならではのしっかり温度差のある気候、豊かな緑、清らかな水系を誇り、日本古来「いなば（因幡/稲葉）の国」との由来もあった米どころでもあります。

「きぬむすめ」特徴

炊きあがりの粒立ちが白く艶がありぴかぴかである。
強いコシと優しい口あたりの食感バランスが優れている。
うま味と香り・食感が炊きたてから冷めても変わらない。

【「源五兵衛すいか漬け」について】

鳥取県内で栽培される、漬物専用のすいか「源五兵衛すいか」は、一番美味しい時期を逃さぬよう常に目を配る必要のある、非常に手のかかるすいかです。そのすいかを濃口の醤油に鷹の爪などと一緒に漬け込み、さっぱりした味に仕上げました。すいか独特のサクサクとした歯ざわりが特長で、きぬむすめのお供にぴったりの味と食感を楽しめます。

（2）海山里の恵みのお弁当 / 京料理たか木監修 日々是好日

ミシュラン2つ星獲得の京料理店「たか木」が鳥取の食材を厳選、こだわり監修しました。オーナーシェフ高木一雄氏自ら、鳥取県を訪問し、食材を吟味しました。紅ズワイガニ、鳥取地どりピヨなどコクと旨みがある素材は一層華やかな風味に。長いも「ねばりっこ」や栄養豊富な海藻「アカモク」など素朴でヘルシーな素材はシンプルに。食材それぞれの魅力を丁寧に引き出した、鳥取食材の宝箱弁当です。

鳥取食材：紅ズワイガニ、鳥取地どりピヨ、ねばりっこ、アカモク

監修：京料理「たか木」オーナーシェフ 高木一雄（たかぎかずお）

【鳥取産「紅ズワイガニ」について】

「ゲゲゲの鬼太郎」の作者水木しげる氏の出身地として有名な境港市は、紅ズワイガニの水揚げ量日本一を誇ります。紅ズワイガニは、名前のおり鮮やかな紅色で、甘みやコクが特徴の鳥取の味覚です。

【鳥取地どりピヨについて】

鶏肉本来の野性味あふれる懐かしい味で、歯ごたえの良さが特徴です。脂肪分が少なくヘルシーでコクと旨味が備わっている鶏肉です。

【ねばりっこについて】

砂丘長いもと、粘り気の強いイチョウイモを交配して育成した鳥取県オリジナル品種の「ねばりっこ」は、粘り気が強く肉質が緻密で折れにくい特徴があります。

【アカモクについて】

霊峰大山から栄養豊富な水が流れ込む鳥取の海が育んだ海藻。最近では、健康食材として注目されています。ミネラル、食物繊維を豊富に含み、驚くほどの粘りが特長です。

