

報道関係者各位

KEISUKE MATSUSHIMA × 広島県産レモン コラボレーション企画
「広島県産レモン KEISUKE MATSUSHIMA 特製レモンオペラ 2018」
〈販売終了間近！2018年2月28日(水)〉

【KEISUKE MATSUSHIMA 特製 レモンオペラ 2018】

20歳で渡仏し、食の本場フランスで日本人最年少でミシュラン一つ星を獲得し、現在フランスニースと日本で活躍中のシェフ松嶋啓介氏。氏がオーナーシェフを務める東京の店舗「KEISUKE MATSUSHIMA」にて広島県産レモンを使った様々なコラボレーションを実施しています。

そのコラボレーションの1つが広島県産レモン KEISUKE MATSUSHIMA 特製レモンオペラ 2018。瀬戸内海の穏やかな気候と太陽が育んだ広島県産のフレッシュなレモン果汁を使用しレモンクリームと、ホワイトチョコレートのミルクィな甘さが絶妙なレモンケーキに仕上がっています。ニースに本店を構える KEISUKE MATSUSHIMA ならではの、さわやかで、やさしい甘さのレモンオペラです。2/1(木)～2/28(水) 限定販売 ファミリーサイズ (3-4名様用:16cm×9cm) 3,000円(税込)/台
ご希望日の5日前までにご予約ください。店頭でのお渡しのみです。ケーキはレストランでもご提供しています。



【お問合せ先：株式会社 ACCELAIRE】

KEISUKE MATSUSHIMA (03-5772-2091) レセプションデスク

住所：東京都渋谷区神宮前1-4-20 パークコート神宮前1F

<http://keisukematsushima.tokyo/>

《松嶋啓介氏プロフィール》

株式会社 Accelaire 代表取締役/KEISUKE MATSUSHIMA 総料理長

2006年28歳で本場フランスのミシュラン一つ星を外国人最年少で獲得。国内では2009年に東京・原宿にニース本店と同じ「KEISUKE MATSUSHIMA」を開店。

2010年にフランス政府よりシェフとしては初、最年少で「芸術文化勲章」を授与。オーナーシェフとしてのみならず、日本帰国時には、「美食の寺子屋」、「食から学ぶ経営術の料理教室」など日仏の食文化を守り、本当の豊かさを学ぶ料理教室の活動なども行っている。

広島県産レモン コラボレーション企画

【KEISUKE MATSUSHIMA × 広島県産レモン】

寒さに弱いレモン、生育には一定の温度が必要となります。瀬戸内海沿岸の穏やかな気候と太陽は果汁たっぷりのレモンを育みます。実は広島県は国内産レモン生産量No1のレモンの産地です。

防かび剤や農薬を使わず、熟すまで太陽の日差しを受けたレモンは皮まで食べることができます。そんなレモンの産地広島県と「KEISUKE MATSUSHIMA」とのコラボレーションは特製レモンオペラ 2018の他にもこれまで料理教室やコラボレーションディナー、クリスマスケーキの販売などを実施しています。

「松嶋啓介料理教室 広島産レモンを使った (Cake au citron) (2017年11月17日/11月19日)

「広島の特産とレモン、フランスワインの会」(2017年11月22日)

【お問合せ先】

広島県商工労働局ひろしまブランド推進課 担当：高村 TEL(082)513-3441