

【事後レポート】

東京産パッションフルーツの魅力をも都内レストランで発信!!

「東京産パッションフルーツ産地リレー式メニューフェア」を開催しました

株式会社ぐるなび（本社:東京都千代田区、代表取締役社長:杉原章郎以下、ぐるなび）は公益財団法人東京都農林水産振興財団の委託を受け、東京産ブランド農産物を育成する事業の一環として、東京産パッションフルーツのブランド化を目的とした「東京産パッションフルーツ産地リレー式メニューフェア」を開催いたしました。



「東京産パッションフルーツ産地リレー式メニューフェア」とは、東京都内のレストラン3店舗で、各産地の旬のパッションフルーツをリレー形式で提供するメニューフェアです。本取り組みは、東京都産農産物の魅力を広く発信し、消費者に地域農業の価値を体感していただくことを目的として実施いたしました。

本フェアでは、参加レストランが旬の東京産パッションフルーツを活かし、果実本来の香りや酸味を引き出す工夫を凝らしたオリジナルメニューを提供しました。食材の特性を生かした料理を通じて、消費者に味覚体験とともに地域農業を支える取り組みの意義を発信しました。

今後は、本フェアで得られた知見や消費者の反応をもとに、東京産農産物の魅力をさらに広く発信するとともに、生産者と消費者双方にとって価値のある、新たな食体験の提供や地域連携の取り組みを展開してまいります。

■東京産パッションフルーツ産地リレー式メニューフェアの概要

- ・タイトル：東京産パッションフルーツ産地リレー式メニューフェア
- ・実施概要：小笠原諸島産、三宅島産、八王子産のパッションフルーツを使った、産地ごとのオリジナルメニュー提供
- ・実施期間：小笠原諸島産パッションフルーツメニュー提供期間：5月25日（日）～6月7日（土）
三宅島産パッションフルーツメニュー提供期間：8月2日（土）～8月8日（金）
八王子産パッションフルーツメニュー提供期間：8月27日（水）～9月2日（火）
- ・開催店舗：Noeud. TOKYO 東京都千代田区平河町2丁目5-7 ヒルクレスト平河町 B1F
(店舗情報：<https://noeud.tagaya.co.jp/>)
Simplicité 東京都渋谷区恵比寿西2-17-13 SOPHIAS代官山 1F
(店舗情報：<https://www.simplicite123.com/>)
オトナノイザカヤ 中戸川 東京都渋谷区上原1-33-12 ちとせビル201
(店舗情報：<https://r.gnavi.co.jp/hkd9v0s40000/>)

「東京産パッションフルーツ産地リレー式メニューフェア」は、東京都産農産物の魅力を広く発信し、消費者に地域農業の価値を体感いただくことを目的に、参加店舗がそれぞれオリジナルメニューを考案・提供して実施いたしました。開催店舗と来店客双方から非常に高い評価を得て東京産農産物の魅力を知っていただく貴重な機会となりました。

■ 来店者からの声

- ・ 東京産のパッションフルーツがあることを初めて知ったが、味わいもよく美味しかった。
- ・ 東京産のパッションフルーツは初めて食べるが、香りがよく、爽やかな酸味が美味しかった。
- ・ 香りも高く、酸味のバランスが料理ともよくあっていた。
- ・ 南国感の強いフルーツと思っていたが、デザートだけではなく魚介と合わせるなど、実際にはさまざまな料理に活用できることに驚いた。
- ・ 東京産のパッションフルーツそのものを味わってみたいので、追加でパッションフルーツをオーダーしたいと思った。

■ 開催店舗からの声

【Nœud. TOKYO】

今回の料理では、パッションフルーツの豊かな皮の香り、果実の酸味を生かすことを意識しました。

日を追うごとに酸味が変化するため微調整を重ねましたが、概ね満足のいく仕上がりにになりました。香りがよく、爽やかな酸味が美味しいと、多くのお客様から好評をいただきました。



温前菜

パッションフルーツ/花ズッキーニ/ハマグリ

【Simplicité】

パッションフルーツの香りと甘味を中心に考え、メニューを構成しました。皆さまから大変喜んでいただき、料理を楽しんでいただけたことが嬉しいです。今回の取り組みによって、パッションフルーツが持つ新たな可能性や楽しさを一人一人のお客様にお伝えできたと感じています。



グランドセール
パッションフルーツとスジアオリ

【オトナノイザカヤ 中戸川】

パッションフルーツは産地によって個性が異なり、それぞれに魅力があります。例えば小笠原産の場合は、繊細でバランスが取れた味わいが特徴だったため、香り高い皮と爽やかな酸味を活かし、野菜や魚介と組み合わせることで、食材そのものの魅力を引き立てながらも複雑で奥行きのある料理に仕上げました。

一口食べた瞬間に自然に“美味しい”と言っていただけの料理を目指し、多くのお客様に喜んでいただけたことが何よりです。パッションフルーツの可能性や面白さを伝えることができたと思います。



ゴロゴロ野菜のトスカーナ風サラダ
炙りイカとパッションフルーツ

■ 東京産パッションフルーツの特徴

パッションフルーツは、南国を思わせる甘い香りとさわやかな酸味が特徴の夏のフルーツです。

東京都は、鹿児島県、沖縄県に次いで3番目のパッションフルーツ産地。東京都では、小笠原諸島から三宅島等の伊豆諸島、八王子など、南北広域に渡って栽培されているため、春から秋までの長期間に渡り収穫が可能です。



【令和7年度東京産ブランド農産物育成ステップアップ支援事業について】

「東京産パッションフルーツ産地リレー式メニューフェア」は、公益財団法人東京都農林水産振興財団が実施する令和7年度東京産ブランド農産物育成ステップアップ支援事業（東京都補助事業）の一環で行います。

同事業は、東京都の試験研究機関で開発された新品種や新技術を用いて生産される農産物、あるいは地域特産農産物などを、生産者と消費者双方の期待に応える次代の東京産ブランド農産物に育成していくための取組です。

各農産物が持つ「認知度」、「品質」、「生産量」、「ストーリー」、「継続性」といったブランドとしての要素を高めていくため、都内生産者を核とした、研究から生産、販売等の各ステークホルダーの協働を促し、計画的かつ包括的・多層的な取組を支援しています。

【本メニューフェアの運営主体について】

1996年に飲食店情報サイト「ぐるなび（※）」を開設。詳細なメニュー情報等を事前に確認してから飲食店に行くという外食のスタイルを定着させました。現在「食でつなぐ。人を満たす。」という存在意義（PURPOSE）のもと、「飲食店DXのベストパートナー」としてさらなるサービスの拡充を図っています。

（※）2023年10月に「楽天ぐるなび」へ名称変更

社名	株式会社ぐるなび Gurunavi, Inc.
設立年月日	1989年10月2日（会社設立） 2000年2月29日（株式会社ぐるなび発足）
所在地	東京都千代田区有楽町1-1-2 日比谷三井タワー11F
資本金	100百万円（2025年6月30日現在）
事業内容	パソコン・スマートフォン等による飲食店等の情報提供サービス、 飲食店等の経営に関わる各種業務支援サービスの提供その他関連する事業
従業員数	単体881名 連結959名（2025年6月30日現在）
URL	https://corporate.gnavi.co.jp/