

※18日に配信いたしましたニュースレターに誤りがございました。2ページ目のトマトベリーの画像と文章を訂正し、再送いたします。

## NEWS LETTER

2015年11月18日（水） 株式会社ぐるなび（コード番号2440 東証第一部）



### 新潟市食材フェア in シンガポール、イタリアンレストラン「Terra」で開催 シンガポールでの新潟食材の浸透と新潟への訪日旅行の促進に貢献

日本最大級の飲食店情報サイトを運営する株式会社ぐるなび（本社：東京都千代田区、代表取締役社長：久保証一郎 以下、ぐるなび）は、2015年11月18日（水）～12月2日（水）までシンガポールのトラスストリートにあるイタリア料理店「Terra」（読み仮名：テラ）において開催される新潟市主催の「新潟市食材フェアinシンガポール」をサポートします。このイベントを通じて、新潟の食材の魅力を発信し、シンガポールでの新潟食材の浸透と新潟への訪日旅行の促進に貢献します。

今回の取り組みは、弊社の海外レストランネットワークを通じて、シンガポールで活躍している中原勢太シェフが営むイタリアンレストラン「Terra」で新潟市食材フェアを実施することとなりました。また、新潟市食材と食材フェアについて紹介する特設サイトページを作成し、ぐるなびが運営する、海外での日本ファンづくりを目的としたサイト「Japan Trend Ranking」（シンガポール版）に掲載し、イベントを盛り上げます。

新潟市は、国内最大の水田面積を持つ大農業都市であり、夏暑く冬は寒いものの少雪の環境のため、米をはじめ、たくさんの野菜や果物が生産されています。また海は、寒暖両様の海流の影響を受けながら、豊富な栄養分を含んだ水が日本海に流れ込むため、多様な魚介類が育つ環境です。今回の食材フェアでは、野菜・果実から、かきのもと、トマトベリー、くろさき茶豆、やわはだ葱、おけさ柿、ルレクチェ、魚介類から、アマダイ、ズワイガニ、ボタンエビを紹介します。中原シェフはそれらの食材を使用し、シンガポールの人々の味覚に合わせる形で今回のフェアのために特別なメニューを開発しました。

#### 新潟市食材フェア in シンガポール スペシャルメニュー

##### Appetizer

- Carrot mousse, Buratta, Exv olive oil
- Botan Ebi Carpaccio, Edible flower Kakinomoto, Preserve Lemon dressing

##### Pasta

- Pappardelle Zuwai kani, Dried Tomatoberry, Grilled Leek

##### Main

- Crispy scale Amadai, Turnip and Edamame soup

##### Dessert

- Assorted Persimmon Torta&Gelato



<本件に関するお問い合わせ>

株式会社ぐるなび コミュニケーション部門 広報グループ

TEL:03-3500-9700

MAIL:pr@gnavi.co.jp



## ■ Chef's Profile :

中原勢太シェフは、レストランテ アル・ファール（東京）、イタリアのピエモンテ、トスカーナ、シチリアで修業。オーラム（東京）を経て、2009年からエノテカ・ル・オペレッタ（シンガポール）料理長に従事。2014年退職後、世界を巡る修業の旅を経て、シンガポールにイタリア料理店「Terra」をオープン。2013年に幕を開けた、新時代の若き才能を発掘する日本最大級の料理人コンペティションRED U-35 (RYORININ's EMERGING DREAM)で、ゴールドエッグ受賞。

## ■新潟市食材一覧

### かきのもと



花が大きく、花びら全体が独特の色鮮やかな紫色をした食用菊「かきのもと」。花である菊を食べる食文化は、日本の一部地域に限られています。ほろ苦さとシャキシャキとした食感が楽しい秋に欠かせない食材となっています。

### トマトベリー



トマトベリーは、ハート型をしたミニトマト。これまでのトマトに比べ糖度が高く甘く、トマト特有の苦味や臭さがなく、甘味と酸味のバランスが良いのが特徴です。

### くろさき茶豆



芳醇な香りと優雅な甘み、そしてシャキシャキとした歯ごたえが醸し出す茶豆「くろさき茶豆」。独特な香りとまろやかな味のハーモニーで「えだまめの王様」と呼ばれています。

### やわはだ葱



新潟の白くて柔らかい肌を持つ美しい女性をイメージさせるところから名付けられたネギ。通年出荷・販売していますが10月～11月の秋冬ねぎは甘みが多く、まろやかな口当たりが特徴です。

### おけさ柿



ジュワツとくる歯ざわりと、わきでてる甘さがたまらなくおいしい「越王おけさ柿」。鮮やかな橙黄色の光沢があり、特有の箱型をしているのが特徴です。

### ルレクチェ



独特の上品な香りに加え、滴るほどの甘い果汁と舌の上でとろけるような果肉、西洋なし「ルレクチェ」。栽培が非常に難しく生産量もわずかであるため、「幻の西洋なし」と言われています。

### あまだい



ピンク色の美しい姿をしているだけではなく、他の魚にはない、やわらかで極めて上品な味を持っています。その美味しさは、言葉では表せないほどのものです。

### ズワイガニ



ぎゅっと詰まった身をほおぼると、口いっぱい広がる香ばしい甘さは、新潟の冬の味です。地物のずわいがこの品格ある香ばしさと旨味は格別で、高価な水産物です。

### ポタンエビ



身は柔らかすぎず、噛むとプリッとした食感とともに、口の中に甘みが広がります。また、頭の中にあるミソの味も絶品で、高級品です。