



◆ 期間限定デザートキャンペーン ◆

福岡発 高糖度いちじく『とよみつひめ』 × 有名シェフ

～ 夢のコラボレーションが実現 ～

いちごの王様”あまおう”にもまさる、高い糖度の福岡県限定生産のブランドいちじく「とよみつひめ」。この「とよみつひめ」を使った、2名の有名シェフが考案したオリジナリティ溢れるデザートメニューを、都内の予約困難な人気飲食店「2店舗限定」で、期間限定で食べることができます。ミシュランで星を獲得したお店としても有名な「モナリザ丸の内」の料理長を経て独立した石井シェフ、予約の取りにくいイタリアンとして有名な『DAL-MATTO(ダルマツト)』の加藤シェフ。この2名のシェフによる力作をぜひこの機会にご賞味下さい。

期間限定キャンペーンに先駆け、8/3(水)自由が丘スイーツフォレストにて”美人すぎる料理研究家”として知られる森崎友紀さんをスペシャルゲストに迎えた『とよみつひめPRイベント』が実施されるなど、いま注目の食材です！

【実施店舗】

- 青山フレンチレストラン monolith(モノリス)
- DAL-MATTO(ダルマツト)西麻布店

【実施期間】

8月10日～9月9日までの約1ヶ月間

※ monolith(モノリス)はお盆休にて8月12日～9月11日

とよみつひめとは？

「とよみつひめ」は、出生地である行橋市にある福岡県農業総合試験場 豊前分場の（豊：とよ）と、甘い（蜜：みつ）から命名。名前同様、強い甘味が特徴の無花果（いちじく）で、福岡県限定のオリジナルブランドです。

鮮やかなルビー色の果肉、従来のイチジクには見られない肉厚な白い果肉、その食感見た目同様、とっもとろ～りなめらか！食感、口いっぱい広がる甘い香りと味わいは、まるで”すもも！？メロン！？”のようでいちごの王様”あまおう”にもまさる高い糖度が特徴です。

【青山フレンチレストラン monolith(モノリス)】

3年連続でミシュラン一つ星を獲得したレストランモナリザ丸の内の料理長を経て、ル・テタンジェコンクール・ジャポン'08・'09年において2年連続準優勝した石井 剛シェフのお店。

<シェフ 石井 剛>

<とよみつひめのカルパッチョ>



とよみつひめを試食したときに、その糖度と繊細な味わいに大変感動致しました。この濃度ながら繊細な味わいは“生”で食して頂きたいと思い“カルパッチョ”という調理法を選びました。爽やかなホワイトバルサミコの酸味がその味わいを更に引き立ててくれます。サブレとカスタードクリームを添えてあるので一緒に食べると“イチヂクのタルト”としても楽しめます。

- 東京都渋谷区渋谷 2-6-1 平塚ビル 1F
- 03-6427-3580
- 店舗サイト <http://le-monolith.com/>
- レシピ詳細 URL: http://tabels-net.jp/recipe/original_toyomitsu

【DAL-MATTO(ダルマット)西麻布店】

イタリアのジェノバ、ピエモンテのレストラン、『ラ・ベットラ』、『クラッティーニ』で修行を積んだ実力派平井 正人シェフのお店。美味しさ、ボリューム、深夜でも美味しいものが食べられるというコストパフォーマンスのよさなどから、予約の取りにくいイタリアンとして有名。

<パティシエ 加藤 優紀>

<とよみつひめのミルフィーユ>



イタリアンドルチェのティラミスと、セミフレッドをアレンジし、とよみつひめの形を生かしてチップスなど色々な調理法でミルフィーユに仕上げています。このいちじくは果肉がしっかりしていて扱いやすく、濃い甘美と酸味があります。赤い果肉と肉厚で優しい甘美の白い果肉部分の両方が合わさって、味わい深く美味しいいちじくです。

- 東京都港区西麻布 1-10-8 第2大晃ビル B 1
- 03-3470-9899
- 店舗サイト <http://www.dal-matto.com/>
- レシピ詳細 URL: http://tabels-net.jp/recipe/original_toyomitsu

+++++

株式会社 グルメぴあネットワーク

〒102-0083 東京都千代田区麹町 4-5 KSビル 5F

TEL:03-3237-3942 FAX:03-3237-3947 [メール] g_ad@gpnetwork.co.jp

担当: 杉村/金子

+++++

