



# 「国土交通省の半島振興対策」半島の食のブランド化に参画 『大かまど飯 寅福』にて「紀伊半島フェア」 ～ 2022年5月13日より期間限定開催～

株式会社フォーシーズ(東京都港区南青山 代表取締役社長:浅野幸子)が展開する、季節の食材を使った料理と、大かまどで炊くおいしいごはんを提供する『大かまど飯 寅福』では、国土交通省の半島振興対策の一環として、和歌山県や三重県の食材を使用した「紀伊半島フェア」を2022年5月13日より期間限定で行います。



紀の国みかんどりの竜田揚げ



桜ぶりカツ



紀州うめぶたの生姜焼き

## ■『大かまど飯 寅福』の地産地消の取り組み

全国に16店舗を展開する『大かまど飯 寅福』は美味しい酒と肴を、大かまどで炊く、こだわりのかまどご飯と共に提供しています。店頭に掲げられた大羽釜で炊き上げるごはんは、新潟県の魚沼産。ごはんのおいしさを引き出す和惣菜に使う食材は日本各地から旬に合わせて厳選した新鮮な魚介や肉や野菜を使用し選び抜いた食材は毎日一品一品丁寧に手作りしています。

2009年11月の三重フェアを皮切りに、和歌山、岩手、北海道、熊本、福岡、秋田、愛媛など、日本各地の特産品や地方の名物料理などもご用意し、こだわりの地酒や焼酎と一緒に味わえる寅福ならではのフェアを13年に渡り、展開して参りました。

今回、その取り組みの一つとして、国土交通省の「半島の食のブランド化」の主旨に賛同し、「紀伊半島フェア」を行います。

日本最大の半島である紀伊半島の豊かな環境で育まれる素晴らしい食材を使用したメニューをお客様に届けることで、食料の安定的な供給において重要な役割を担う日本各地の半島地域の一次産業を応援することにより、半島の振興に繋がるという想いから開催するに至りました。

開業22年を迎える『大かまど飯 寅福』は今後も、引き続き、日本各地の美味しい食材を使った、誰もがほっとする、心のコもった和食を多くのお客様に届けるべく努めて参ります。

## 国土交通省 半島振興対策 実施地域 (23地域)



国土交通省による半島振興対策詳細

[https://www.mlit.go.jp/kokudoseisaku/chisei/crd\\_chisei.tk\\_000013.html](https://www.mlit.go.jp/kokudoseisaku/chisei/crd_chisei.tk_000013.html)

## 【紀伊半島フェア概要】

販売期間：販売期間：2022年5月13日～2022年6月30日

※食材の入荷状況により、予告なく提供期間が変更することがございます。ご了承ください。

販売店舗：大かまど飯 寅福 <https://torafuku.jp/> ※JRセントラルタワーズ店・土岐プレミアムアウトレットを除く全店

\*メニューの内、定食には大かまどで炊いたご飯と味噌汁、惣菜2種と漬物が付きます

\*「紀伊半島フェア」メニューはディナータイムのみの販売となります

## 【メニュー詳細】

### 魅力あふれる紀伊半島 産地直送食材を使用

紀伊半島の豊かな食材を使用した「大かまど飯 寅福」の期間限定メニューを是非お楽しみください。

**桜ぶり**・・・ぶりは日本海の冬のぶりが有名ですが、太平洋でもぶりが産卵のため、桜が咲くころ紀伊半島まで南下してきます。日本海の冬のぶりにも負けない脂と味の濃さが特徴です。

**紀州うめぶた**・・・和歌山県内で飼育され、梅干し生産時の副産物である「梅酢」を飼料に混ぜ育てた和歌山県産ブランド豚肉です。柔らかい肉質とさっぱりとした脂が特徴です。

**紀の国みかんどり**・・・和歌山で採れたみかんの果皮を乾燥させてブレンドした飼料で育てた鶏で、爽やかな美味しさが特徴です。

メニュー①	桜ぶりの刺身
価格(税込)	定食 1,540円/単品 880円
商品詳細	桜を想わせる淡いピンク色の身に程よく脂がのった『桜ぶり』。ぶり本来の天然ぶり本来の旨味が味わえる、期間限定でご用意する逸品です。 また、紀伊半島フェアでは三重の日本酒、純米、純米大吟醸、特別純米、大吟醸など、5種類をご用意しております。 脂がのった桜ぶりには酸味とコクのある日本酒がぴったりです。
メニュー②	桜ぶりカツ
価格(税込)	定食 1,610円/単品 950円
商品詳細	厚切りにした桜ぶりに粗目の生パン粉を付けて揚げています。桜ぶりの脂をにがさないように色が付いたところで、油から取り出し、余熱で火を入れることで外はサクッと、中は程よい脂で柔らかく仕上がっています。 さっぱりとした、ぶりカツに濃厚なソースを掛けてお召し上がりください。
メニュー③	紀州うめぶたの生姜焼き
価格(税込)	定食 1,640円/単品 980円
商品詳細	肉質が柔らかくさっぱりとしたうめ豚を、粗目のみじん生姜を効かせた自家製のタレで仕上げています。 肉の旨味が逃げないよう強火でさっと調理したスタミナ満点の一品です。
メニュー④	紀の国みかんどりの竜田揚げ
価格(税込)	定食 1,640円/単品 980円
商品詳細	みかんどりを自家製のタレに2時間漬け込み、温度と揚げ時間にこだわり、中はジューシーで柔らかく仕上がっています。





## 【新型コロナウイルス感染予防に対する取り組み】

大かまど飯 寅福では、新型コロナウイルス感染の予防策として下記の内容を実施しております。  
今後も、下記対策による感染拡大の予防策を徹底するとともに、常に状況に応じた適切な対応をおこない、お客様ならびに当社の従業員、またその家族の安心と安全を最優先した対応に努めてまいります。

- ・厚生労働省の対応指針(ガイドライン)に基づき、従業員の手洗い、うがい、アルコール消毒を徹底しております。  
※アルコール消毒はCDC(米国疾病予防管理センター)が推奨する基準を満たすアルコール製剤「JAMES MARTIN」を使用
- ・出勤時の体温測定を実施し、発熱や体調不良がうかがえる従業員の出勤停止を行っております。
- ・店内にお客様用の手指消毒液を設置しております。
- ・従業員の咳エチケットを徹底し、またマスク着用を推奨しています。
- ・行政の指導の下、従業員の発熱など症状が確認できる場合は自宅待機をし、行政に相談し指示を受けるよう周知徹底しております。

## 【大かまど飯 寅福】

旬の食材を使った手の込んだ一品料理や、自慢の大かまどで炊き上げた新潟産の厳選米をお召上がりいただける和食屋として、全国に16店舗を展開しています。

公式HP: <https://torafuku.jp/>

公式Instagram: [https://www.instagram.com/torafuku\\_official/?hl=ja](https://www.instagram.com/torafuku_official/?hl=ja)



大かまど飯 寅福ららぽーと立川立飛店

株式会社フォーシーズは『大かまど飯 寅福』や、スペインレストラン「BIKiNi(ビキニ)」をはじめとした外食事業において、地域振興に繋がる地域食材の活用を行っています。

## 開催予告

### 【 BIKiNi(ビキニ) にて、2022年5月20日より紀伊半島フェアを展開 】

■カタルニア地方の伝統的な料理をカジュアルに楽しめるスペインレストラン  
日本におけるスペイン料理界の第一人者、ジョセップ・バラオナ・ビニェス氏が監修するスペインレストラン BIKiNi(ビキニ) は六本木店、赤坂店、日本橋店、池袋店、仙台店の5店舗を展開。  
BIKiNi(ビキニ)はシンプルに本物のスペイン料理とワインを提供するというジョセップ氏の考えのもと、ピンチョス、タパスを中心に魚介やお肉料理を使ったメニューをご用意しております。

### ■和歌山県、三重県や奈良県の食材を使用した 彩り豊かなラインナップを展開

展開期間: 2022年5月20日(金)~6月19日(日)  
前菜「野菜と”桜ぶり”のマリネ セビーチェ」や肉料理「“みかん鶏”のプランチャアモンティリヤードのソース」、デザートには苺を入れた”吉野葛”ミルクアイスなど、食材の持ち味を生かした季節感溢れる紀伊半島の食材を使用したメニューを展開します。

公式HP: <https://bikini-spanish.jp/>

公式Instagram: <https://www.instagram.com/bikini spanish restaurant/>

