

(資料提供)

平成 24 年 12 月 13 日

課名 水産課

担当 宮林・白鳥

電話 082-513-3613

内線 3613・3616

年末年始の疲れを“海のミルク”ですっきり解消！

「おいしい！広島カキフェア」in 丸の内、日本橋、銀座、お台場  
都内人気スポットの飲食店で活躍する総勢 20 店舗のシェフたちが  
旬の「広島カキ」をつかったオリジナル創作料理を提供

広島県(知事:湯崎英彦)は、特産品である「広島カキ」の魅力を首都圏の消費者にアピールすることを目的として、都内商業施設のレストラン 20 店舗とタイアップした催し「おいしい！広島カキフェア」を、来る 2013 年 1 月 11 日(金)より実施しますので、お知らせします。

**\* 今年のカキは例年よりも美味しい！ \***

今年の冬は寒くなるという観測が出ています。水温が下がるとカキはグリコーゲンを体内に溜めて身を太らせるため、旨みが増します。そのため、厳冬で海水温が下がるほど、より一層味わい深いカキの収穫が期待できるというわけです。

**\* 年末年始の暴飲暴食で弱った体にカキがやさしい！ \***

“海のミルク”とも呼ばれるカキは、肝機能を高め、体力をつけると言われています。それはビタミン B 群や鉄などのミネラルが豊富だからです。年末年始の暴飲暴食で体に不調が現れやすい季節に、カキはピッタリ！

**\* 丸の内、日本橋、銀座、お台場…働く OL に人気のエリアで楽しめる広島カキの祭典！ \***

食べて味よし、体によし。「広島カキフェア」では、そんな絶品「広島カキ」を都内の人気スポットで手軽に、多彩なバリエーションでお楽しみいただけます。総勢 20 店舗のシェフたちが腕によりをかけて創作したオリジナルの「広島カキ」メニューをどうぞお楽しみください。

おいしい! 広島県 おいしいは、おいしいの、一歩手前。 **おいしい! 広島カキフェア**

あれ? 東京でも一番人気だと思ってたのに、三陸カキのほうが有名? ...おいしい!  
生ガキ、焼きガキ、蒸しガキ、カキフライ。やっぱり広島で食べるのがぶち美味しい!  
そんな広島のかきを、東京の人気飲食店スポットで活躍するシェフが創作した  
オリジナルメニューで、期間限定でみなさまに楽しんでいただけます。  
是非お見逃しなく!

▶ クックパッドで  
レシピコンテスト  
開催中!

▶ おいしい! 広島カキフェアキャンペーン

▶ 「広島カキ」プレゼント応募キャンペーン

おいしい! 広島カキ  
oc-h.jp

---

## 実施概要&開催場所

---

### <実施概要>

- 名 称 : おいしい! 広島カキフェア
- 開催場所 : ①丸の内(iiyo!!) ②日本橋(COREDO 室町) ③銀座(広島ブランドショップ TAU)  
④お台場(ホテル グランパシフィック LE DAIBA)
- 開催期間 : 2013年1月11日(金)~2月11日(月)
- 開催内容 : 上記商業施設内の飲食店(20店舗)が広島カキを使ったオリジナルレシピを考案。  
期間限定メニューとして、フェア開催期間中は常時提供しています。
- 特設サイトURL : <http://pr.gnavi.co.jp/promo/oc-h.kaki/>
- 備考 : フェア開催の前日(1月10日)に30名前後の消費者をお招きしてのプレイベントを開催予定

### <開催場所>

#### ① iiyo!! (千代田区丸の内 1-4-1)

2012年3月にオープンしたばかりの商業施設。iiyo!!(イーヨ!!)のコンセプトは『マルノウチ リラックス~Marunouchi Relax~』。丸の内と大手町の結節点に立地し、周辺エリアで働く方々をメインターゲットに、心も身体もリラックスでき、オンの充実と同時にオフタイムの充実も手に入れられる場を提供している。



#### ② COREDO 室町 (中央区日本橋室町 2-2-1)

「日本をにぎわす、日本橋」をコンセプトにした商業施設。江戸時代の賑わいを再現する商業ゾーンには、日本橋の歴史が宿る老舗店舗から、人気店の新業態など新しさを取り入れた店舗までが揃う。5~6階には日本橋地域最大級の多目的ホール「日本橋三井ホール」を有する。



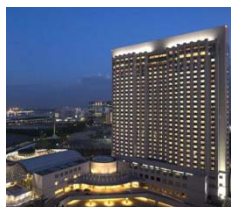
#### ③ 広島ブランドショップ TAU (中央区銀座 1-6-10)

広島県のアンテナショップ。地下1階から3階までの4フロアには、広島のような名産品・逸品を集めた売場から地元食材使用の料理をふるまう飲食店、工芸品やプロスポーツのグッズコーナーや広島の魅力を発信するイベントスペースが揃う。



#### ④ ホテル グランパシフィック LE DAIBA (港区台場 2-6-1)

東京ビックサイトなど周辺施設へのアクセスの良さは勿論、東京タワーと東京スカイツリーを一望できる都会のリゾートホテル。



## 参加店舗&メニュー

	商業施設	業態	店舗名	メニュー
1	iiyo!!(イーヨ!!)	炭火焼き&串揚げ	なかめのでっぺん 丸の内	広島カキフライ
2		カレー専門店	Hot Spoon 丸の内店	広島カキの玉子焼きカレー
3		韓国料理	LeAF KITCHEN	広島カキを使ったスンドゥブチゲ
4		パスタ&パール	PASTA MARCHE AWkitchen's	芦田農園の龍翔ネギと広島カキのアヒージョ柚子風味
5		ビストロ	BISTRO DOUBLE	広島カキと茸のグラタン
6		カフェバーダイニング	Maison Kayser Café	広島カキのフリカッセチャバタ包み
7	COREDO室町	スペイン料理	ピキニ ピカール	広島カキと赤軸ほうれん草のパエリア
8		中国四川料理	四川飯店 日本橋	カリッとジューシー広島カキの甘酢唐辛子炒め
9		原始焼き・鮮魚・日本酒	日本橋 墨之栄	広島カキの生姜鍋
10		焼肉	房家 日本橋店	広島カキ入り熱々濃厚チゲ
11		ラーメン	俺式	豚骨広島カキらーめん
12		中国名菜	孫	広島カキのアツアツ土鍋煮込みねぎしょうが風味
13		豚肉料理	日本橋 平田	まずは“広島カキ”フライ！(3ヶ)
14		お米が主役の和食	米祥	広島カキの炊き込みごはん
15		フレンチビストロ	石川亭	広島カキの白ワイン蒸しグラタン仕立て
16		串揚げ	串亭 日本橋三越前	広島カキの串揚げ
17	広島 ブランドショップ TAU	瀬戸内ダイニング	銀座 遠音近音 Ochi Kochi (をちこち)	広島カキと鯛のレモンみぞれ鍋 (ランチセット)
18		広島お好み焼き	三匠	広島カキのバターホイル焼き
19		イタリアンパール	Paccio	広島カキとポロ葱のテリーヌ〜瀬戸田レモンとトリュフの香りで〜
20	ホテル グランパシフィック LE DAIBA	カフェレストラン	エルベット	広島カキのムニエルサラダ仕立て 広島カキのフラン 広島カキのフライ 広島カキのグラタン

※各商業施設・各店舗で営業時間・提供メニューの価格等は異なります。

※提供メニューは今後変更になる可能性があります。

---

## フェアメニュー例

---

### 広島カキと鯛のレモンみぞれ鍋（銀座 遠音近音 Ochi Kochi）※写真左上

カキと鯛のうまみダシと広島レモンの酸味が絶妙なバランスで楽しめます。

### 広島カキの炊き込みごはん（米祥）※写真右上

広島カキのスープを使って土鍋でじっくりと炊き上げます。

### 豚骨広島カキらーめん（俺式）※写真左下

広島カキをガーリックソテーし豚骨に合わせた一杯です。

### 広島カキのフリカッセチャバタ包み（Maison Kayser Café）※写真右下

広島カキの旨みたっぷりソースとふんだんのカキをチャバタの中に詰め込みました。





---

## <参考> 広島カキについて

---

### 広島カキは生産量日本一！

広島県のカキ生産量は全国1位です。2008年の全国の総生産量は3万52トン(むき身)ですが、そのうち1万7497トン、つまり58.2%を広島県が占めています。第2位の宮城県の3倍以上です。

### 広島カキの特徴

カキは、アサリやハマグリと同じ二枚貝の仲間です。しかし、他の2つと違い、環境により細長くなったり、丸くなったりと殻の形が変わるといふ特徴があります。その為、同じカキといえども産地により殻の大きさや身の大きさに違いが出るのです。広島カキは一般的に、殻の大きさの割に身が大きくぷりっとしていて濃厚な味わいとされています。出荷は10月～5月までですが、旬の時期はぐっと寒くなる1～2月です。この時期はカキの体内に、栄養と美味しさの源となるグリコーゲンが大量に蓄えられているからです。近年では夏に水揚げする夏がきなども登場し、1年中美味しい広島カキを食べる事が出来るようになりました。また生産方法にこだわった新ブランドも続々登場しています。

### カキを美味しくする広島湾の環境

#### 1、穏やかな地形・風波・潮流

広島湾は島や岬に囲まれ、波が静かで潮の流れも適度にあり、カキの生育にいい条件が揃っています。また養殖筏が安全に設置できるのも養殖場の第一条件です。

#### 2、カキの生理機能に適した水温変化

カキの生理は水温に影響されます。例えば夏の水温上昇が刺激となって産卵し、秋になり水温が下がるとグリコーゲンの蓄積(カキの身入り)が進みます。水温変化もカキ養殖にとって大切な条件の一つなのです。

#### 3、程よい塩分濃度

太田川などの河川が流れ込む広島湾は、梅雨時期から夏にかけて海水中の塩分濃度が下がります。これは「甘い水(=少し薄い海水)」を好むカキに有利な条件となります。

#### 4、豊富なプランクトン

カキの大好物は植物プランクトン。その為、プランクトンの増殖が、カキ養殖の1つの鍵になります。広島湾はこの点でも大変恵まれた環境にあります。

---

## ＜参考＞カキの栄養素

---

### 年末年始の疲れを“海のミルク”ですっきり解消！女性に嬉しい栄養素もたっぷり！

カキは、海のミルクと呼ばれるように、栄養価の高い食品です。消化が良く、血中コレステロール値を下げるタウリンをはじめ、グリコーゲン、良質のタンパク質、ビタミン、ミネラル等を多く含んでいます。消化も極めてよく、健康維持に役立つ理想的なアルカリ食品です。

#### 特徴はイカやタコの倍以上含まれるタウリン！

タウリンは成人病の元凶とされる「血中コレステロール値」の上昇を抑え、脂肪の消化吸収を促進します。また、脳下垂体ホルモンの分泌を高め、神経系統のトラブル改善にも効果を発揮。血圧を正常に保ち、視力を強化する作用もあります。

#### 疲労回復や体力増強、糖尿病予防にグリコーゲン

グリコーゲンは筋肉を動かす時のエネルギー源。「心臓」「肝臓」「脾臓」の働きを促進します。疲労回復や体力をつける必要のある人に最適な栄養素です。カキの中には10～20%のグリコーゲンが含まれており、それがカキの美味しさにつながっています。

#### 年末年始の二日酔い予防に！

お酒を飲む時にカキと一緒に食べれば、肝酵素が活性化されて二日酔いや悪酔いを予防できます。飲み会の多い年末年始を乗り切るには持って来い！の食材です。

#### 女性は健康なカキ美人に！

鉄分が女性に多い貧血を防止します。さらに、「美容ビタミン」と呼ばれるビタミンB2、良質のタンパク質やミネラル分のヨードなどの働きで髪をつやつやに、肌をいきいきと整えてくれます。

#### 豊富な18種アミノ酸！身体機能を支える良質タンパク質

人のからだの基礎となる良質なタンパク質を多く含み、卵などに劣らぬ栄養価でありながら、脂肪分が少ないため、女性に嬉しい食材と言えます。