

# 「森の京都」の農産物直売所等が考案したレシピを ホテルグランヴィア統括総料理長がひと手間加えた商品の販売開始！ ～11月23日(水・祝)から森の京都の道の駅等5施設で販売～



平成28年11月22日

京都府では、自然豊かな「森の京都」エリアで育まれた京野菜や、お米、お肉などの食材の魅力をより多くの皆さんに知っていただきたいという思いから、地元の農産物直売所や農家の皆さんが考案された、森の京都の食材を使ったオリジナル料理レシピ100種類を「『京都丹波』イチ推しの食100選」として、今年7月からクックパッド京都府公式キッチンに掲載しています。

今回、このレシピを活用して、ホテルグランヴィア統括総料理長 佐藤伸二氏とともに地元の農産物直売所や道の駅のレストラン等で提供する新メニューを共同開発し、11月23日(水・祝)から販売を開始します。

1 販売期間 平成28年11月23日(水・祝)～平成29年3月31日(金)

## 2 参加農産物直売所・道の駅等

- ① ファーマーズマーケットたわわ朝霧<sup>あさぎり</sup>(亀岡市)
- ② 道の駅 京都新光悦村(南丹市)
- ③ 道の駅 スプリングスひよし(南丹市)
- ④ 道の駅 和<sup>なごみ</sup>(京丹波町)
- ⑤ 京都トレーニングセンター(京都府立丹波自然運動公園) レストラン・ラフレシール(京丹波町)

## 3 商品名

<ファーマーズマーケットたわわ朝霧で販売>

- ・丹波大納言ミニクロワッサン食パン(¥300)
- ・亀岡牛を味わいつくす3色パン(¥300)

<道の駅 京都新光悦村で販売>

- ・京都丹波お巻き～黒大豆入りだし巻き～(¥400 11/23～27は毎日販売、以降は土日限定)
- ・京都丹波お巻き～丹波黒どり鶏カツ巻き～(¥400 11/23～27は毎日販売、以降は土日限定)

<道の駅 スプリングスひよしで販売>

- ・壬生菜<sup>としょ</sup>屯所鍋(¥6,480 ※要予約)

<道の駅 和>

- ・焼鮎寿司(¥750 1日10パック限定)
- ・京丹波ばふえ(¥430 1日15個限定)

<京都トレーニングセンター レストラン・ラフレシールで販売>

- ・京丹波ポーク森のソース(¥1,000 平日5食、土日10食限定)

## 4 使用する京都丹波産の食材

亀岡牛、京丹波ポーク、京都高原豚、丹波黒どり、鹿肉、猪肉、鮎、モッツアレラチーズ、丹波大納言小豆、丹波黒大豆、壬生菜、丹波栗、京丹波大黒本しめじ、京丹波はたけしめじ、その他季節の野菜



## 5 その他

- ・12月31日(土)までホテルグランヴィア京都で開催中の「“森の京都” レストランフェア」において、「日本料理 浮橋」で提供されている「森の京都丼」をアレンジしたものが共同開発料理メニューと同期間中、「道の駅 スプリングスひよし」において販売されます。販売価格は、¥1,620で毎日販売されます。  
“森の京都” レストランフェアについては、ホテルグランヴィア京都HPをご覧ください。  
<http://www.granvia-kyoto.co.jp/rest/news/000843.html>
- ・「京都丹波」イチ推しの食 100 選の詳細については、クックパッド京都府公式キッチンをご覧ください。  
(<http://cookpad.com/kitchen/12555780>)

### 【ホテルグランヴィア 佐藤伸二統括総料理長プロフィール】



現職：株式会社ジェーアール西日本ホテル開発常務取締役カンパニー統括料理長  
昭和60年 第1回 SOPEXA 大阪大会 2位  
平成 6年 TV 東京 第3回フランス料理選手権優勝  
「NHK 今日の料理」など、テレビ出演多数  
平成16年 大阪府「大阪府優秀技能者表彰(なにわの名工)」受賞  
平成19年 厚生労働省「調理師関係功労者厚生労働大臣表彰」受彰

レ・トックブランシュ国際倶楽部西日本地区 委員長  
レ・ザミ・ドゥ・キュルノンスキージャポン会員  
京都司厨士協会 副会長  
関西シェフ同友会 副会長  
オーギュスト・エスコフィエ協会 理事 他

## お問い合わせ先

京都府南丹広域振興局農林商工部企画調整室

TEL：0771-22-0133

FAX：0771-21-0118

E-mail：nanshin-no-kikaku@pref.kyoto.lg.jp