

ホテルグランヴィアグループ総料理長が「森の京都」エリアの道の駅等とコラボし、メニュー開発 『京都丹波イチ推しの食』2017 新メニューフェア開催！



平成29年7月
京 都 府

京都府では、「森の京都」の豊かな食の魅力をより多くの方々に知っていただくために、地域の農産物直売所や道の駅のレストラン等がホテルグランヴィアグループ総料理長 佐藤伸二氏とともに、食味ランキング特Aを獲得した丹波産キノヒカリや夏野菜、お肉、キノコなど、森の京都のとびきりの食材を使った新しいメニューの共同開発を行い、10月31日（火）まで販売いたします。

なお、今回のフェアでは、生活の身近なシーンでの木製品利用の拡大を目指し、京都丹波材の良さを発信するために、フェア期間中、京都丹波産材を使った食器等で新メニューの提供を行います。

1 販売期間 平成29年10月31日（火）まで

2 販売場所

- ・ファーマーズマーケットたわわ朝霧（亀岡市篠町野条上又30番地）
- ・道の駅 ガレリア亀岡（亀岡市余部町宝久保1-1）
- ・道の駅 京都新光悦村（南丹市園部町曾我谷縄手15-3）
- ・道の駅 スプリングスひよし（南丹市日吉町中宮ノ向8番地）
- ・道の駅 和（京丹波町坂原上モジリ11番地）
- ・道の駅 京丹波味夢の里（京丹波町曾根深シノ65番地1）
- ・京都トレーニングセンター レストラン ラフレッシュ（京丹波町町曾根崩下代110番地7）

3 使用食材

米（特Aキノヒカリ）、亀岡牛、京地どり、丹波黒どり、平飼い卵、京丹波大黒本しめじ、丹波黒大豆、黒豆豆腐、その他季節の野菜等

【ホテルグランヴィアグループ 佐藤伸二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

内閣府認定公益社団法人全日本司厨士協会 京都府本部 会長

日本エスコフィエ協会 副会長

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・ドウ・キュルノンスキージャポン 会員 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



『京都丹波イチ推しの食』2017新メニュー一覧

施設名	メニュー名（9種類）	料理メニューの特徴	価格(税込)	販売形態
①ファーマーズ マーケット たわわ朝霧	プレミアムたわわロール (亀岡牛ローストビーフ)	●トップクラスの肉質を誇る「亀岡牛」のローストビーフや味わい深い「京地どり」と朝採りシャキシャキ野菜を米粉100%の生地で巻き込みました。こだわりのソースのスパイシーな風味は夏にぴったり！	280	土日限定
	たわわロール（京地どり）		250	土日限定
②道の駅 ガレリア亀岡	亀岡牛のご馳走おこわ	●「亀岡牛」のサーロインステーキを使った贅沢なおこわ。二度蒸した地元産もち米に色鮮やかな枝豆や「大粒丹波しめじ」など、美味しさがギュッと詰まった”ご馳走”ができました。見た目はとても美しく繊細ですが、食べ進めるとそのボリューム感にびっくりします。	1,836	土日限定
	亀岡牛の湯葉寿し	●「亀岡牛」のしぐれ煮を湯葉と錦糸卵で巻きました。食味ランキング特A「丹波産キヌヒカリ」を使い、自家栽培のショウガを利かせた旨み溢れる上品な巻き寿司です。	1,080	土日限定
③道の駅 京都新光悦村	そのべ夏野菜のうどんサラダ ～京都丹波の宝宝箱～	●特A「丹波産キヌヒカリ」の米粉入りのうどん麺に、色とりどりの新鮮野菜でつくったラタトゥイユ、「丹波黒どり」のそばろや園部の平飼卵を使った錦糸卵、手作りの揚げおかきをトッピング。京都丹波の食材が宝宝箱のようにキラキラ輝きます。	350	土日限定
④道の駅 スプリングスひよし	丹波黒どり親子オムライス ～特Aキヌヒカリと黒豆と壬生菜漬～	●美山の平飼卵をまとった華やかなドレス・ド・オムライス。特A「丹波産キヌヒカリ」に「丹波黒どり」、自家製ベーコン、丹波黒大豆を合わせました。特産「壬生菜」のしば漬をアクセントに、バター風味が香る”和”の風味に仕上げました。	1,620	毎日
⑤道の駅 京丹波味夢の里	京丹波黒どんぶり	●京丹波町特産の「大黒本しめじ」の天ぶら、塩昆布で炊いた「丹波黒大豆」の天ぶら、バルサミコ酢風味の「丹波黒どり」、黒大豆を食べて育った鶏の卵である「くろ丹波」の半熟卵を「黒豆みそだれ」で仕上げました。京都丹波の美味しい「黒」にこだわり抜いた”どんぶり”です。	990	毎日
⑥道の駅 和	和知黒バーグ	●京丹波町和知特産の黒大豆で作った「和知黒豆腐」をソースに加えた和知ならではのハンバーグです。じっくり焼き上げた京都産のお肉のジューシーな食感と、隠し味の「黒豆みそ」の香りがフワッとお口に広がります。	950	土日限定
⑦京都 トレーニングセンター (レストランル)	森もり黒豆パフェ スムージー	●京丹波町特産の「丹波黒大豆」の美味しさをデザート感覚で味わえるスムージーです。コーヒーゼリーとバニラアイスを合わせ、パフェ風に仕上げることで、「丹波黒大豆」の風味が一層引き立ちます。	450	毎日