



～一流シェフ3名が豪華コラボで滋賀の食材の魅力を発信～  
3月9日、都内レストランで一夜限りのスペシャルディナーイベント  
ローカル ファイン フード ダイニング 滋 賀  
**「Local Fine Food Dining SHIGA」を開催**

3月10日グランドオープンの「鮎 TOKYO」でも滋賀の食材メニューを提供予定

滋賀県は、東京の一流シェフ3名がコラボする一夜限りのディナーイベント「Local Fine Food Dining SHIGA」(ローカル・ファイン・フード・ダイニング滋賀)を、3月9日(木)の19時から、新宿区荒木町の「BISTRO cavacava」で開催します。

この「ダイニング滋賀」は2020年から開催し好評をいただいている「滋賀の食材・首都圏メニューフェア『Local Fine Food Fair SHIGA』(ローカル・ファイン・フード・フェア滋賀)」の記念イベントとして開催するもので、豪華シェフが提供する滋賀食材のスペシャルコースを通じて、首都圏の方々に滋賀食材の良さ、おいしさを知っていただくことがねらいです。今回は2024年冬に本格デビューの滋賀県初のオリジナルいちご「みおしずく」と、2025年秋に本格デビューの近江米新品種「きらみずき」も特別に提供します。

さらに翌日3月10日からは、この日八重洲ミッドタウンにグランドオープンする「鮎 TOKYO」でビワマスや滋賀県産野菜を使った料理が提供される予定です。今年度の「フェア滋賀」は2023年3月20日まで、都内の人気料理店等で開催中。定番の近江米、近江牛、湖魚、近江の野菜等に加え、有機農業や農福連携など滋賀らしい取組で育まれた食材を、各シェフが様々な手法を凝らした魅力あふれるメニューに仕立てています。

参加店舗情報は「滋賀の美味しいコレクション」(<https://shigaquo.jp/topics/>)で随時更新します。

## <滋賀の食材 首都圏メニューフェア「Local Fine Food Fair SHIGA」実施概要>

### ■首都圏メニューフェア開催記念ディナーイベント「Local Fine Food Dining SHIGA」

【概要】 滋賀食材を愛する東京の有名シェフ3名がコラボし、滋賀食材を使用したディナーコースを都内レストランで提供する一夜限りのイベントです。

昨年度までのフェアに参加し滋賀食材の魅力を知り尽くすシェフ達によるスペシャルメニューを通じ、首都圏のお客様に滋賀食材の良さやおいしさを知っていただき、ファンの拡大を図ります。

【開催日】 2023年3月9日(木) 19:00～

【会場】 BISTRO cavacava (新宿区荒木町9-7 ナオビル1F)

【参加シェフ】 濱口 昌大(sel sal sale)

引地 翔悟(Nirvana NewYork)

竹田 志郎(BISTRO cavacava)



## ■メニューフェア「Local Fine Food Fair SHIGA」

【期 間】2022年8月2日(火)～2023年3月20日(月)

※ 店舗ごとに実施時期が異なります。(上記期間中のいずれかの時期に実施します。)

### 【店舗情報】

※ 参加店舗の情報は「滋賀の美味しいコレクション」をご確認ください。

<https://shigaquo.jp/topics/> (随時更新)



※当日の仕入れ状況により実施内容が変更になる場合があります。提供状況はお店にご確認ください。

店舗名	ジャンル	URL
ahill azabu(西麻布)	フランス料理・鉄板焼き	<a href="https://www.ahill.jp/azabu/">https://www.ahill.jp/azabu/</a>
ALTER EGO(神保町)	イタリア料理	<a href="https://alterego.tokyo/">https://alterego.tokyo/</a>
INFINI depuis 2020(九品仏)	パティスリー	<a href="https://www.infinidepuis2020.com/">https://www.infinidepuis2020.com/</a>
ISSEI YUASA(西麻布)	イタリア料理	<a href="https://www.instagram.com/issei_yuasa_">https://www.instagram.com/issei_yuasa_</a>
IL BACARO ALMA(日本橋)	イタリア料理	<a href="https://www.classic-inc.jp/il_bacaro_alma/">https://www.classic-inc.jp/il_bacaro_alma/</a>
カサ・デ・マチャ(三田)	スペイン料理	<a href="http://www.casa-de-macha.com/">http://www.casa-de-macha.com/</a>
347 cafe&lounge(渋谷)	フランス料理	<a href="https://www.347cafe.com/">https://www.347cafe.com/</a>
シンガポール・シーフード・リパブリック (銀座・竹芝)	シンガポール料理	<a href="https://singaporeseafood.jp/ginza/">https://singaporeseafood.jp/ginza/</a> <a href="https://singaporeseafood.jp/tokyo/">https://singaporeseafood.jp/tokyo/</a>
sel sal sale(恵比寿)	イタリア料理	<a href="http://selsalsale.com/">http://selsalsale.com/</a>
NIRVANA NEW YORK (六本木)	インド料理	<a href="https://www.nirvana-newyork.jp/">https://www.nirvana-newyork.jp/</a>
KNOCK CUCINA BUONA ITALIANA (六本木ほか)	イタリア料理	<a href="https://mother-restaurants.com/">https://mother-restaurants.com/</a>
BISTRO cavacava (四谷三丁目)	フランス料理	<a href="https://www.bistro-cavacava.com">https://www.bistro-cavacava.com</a>
MARUGO 四谷(四ツ谷)	イタリア料理	<a href="https://www.marugo-s.com/yotsuya/">https://www.marugo-s.com/yotsuya/</a>
MARUTA(調布)	フランス料理	<a href="https://www.maruta.green">https://www.maruta.green</a>
酄 TOKYO(八重洲)	日本料理	<a href="https://mototokyo.owst.jp">https://mototokyo.owst.jp</a>
近江牛毛利志満 日本橋ここ滋賀(日本橋)	フランス料理	<a href="https://cocoshiga.jp/official/restaurant/">https://cocoshiga.jp/official/restaurant/</a>

### 「Local Fine Food」とは？

“日本に眠る愉しみをもっと。”をテーマに、地域の食材・芸術・風景にまつわるストーリーを表現する株式会社 ONESTORY が提唱した言葉。その土地の生育環境、生産者のこだわった技術、その地域の歴史的または文化的背景をもつ魅力ある素晴らしい地域食材を「Local Fine Food」と定義しています。

株式会社 ONESTORY: <https://www.onestory-media.jp/>