


生産者の顔が見える“味はもちろん体にもおいしい”食材を発掘してきました
 南国土佐の山海からお届け！

「知っちゅう？高知のうまいもん」

(株)ダイヤモンドダイニング(本社:東京都港区、代表取締役社長:松村 厚久)が運営する下記店舗では、代表松村の故郷であり観光特使を務める高知県の生産者の顔が見える食材を使ったメニューのフェア「知っちゅう？高知のうまいもん」を、和食のみならず洋食も含め6ブランド19店舗にて、2016年7月1日より全14品を展開します。



南には太平洋、周囲は山に囲まれ、縦横無尽に巡る清流など豊かな土壤に恵まれた高知は、温暖な気候を生かした独自の特産物が生産されています。

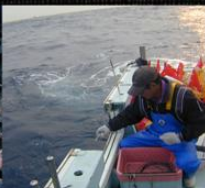
今回はそんな南国土佐・高知より県の協力の元、清水サバや直七真鯛といった海の宝から、米なす・葉ニンニクのたれといった山の幸など、生産者の顔が見える“味はもちろん体にもおいしい・EAT GOOD”を大切に食材の数々を発掘してきました。

高知専門店のみならず、ラグジュアリーなダイニングや個室居酒屋など、各ブランドのコンセプトに合わせた料理人の技により誕生したこだわりの逸品をぜひお召上がりください。



① 土佐清水サバ

高知県土佐清水市で水揚げされるゴマサバ。足摺岬周辺の水深200メートルまでの大陸棚域に生息するゴマサバを、立廻りという独特の漁法で一匹ずつ釣り上げ、生け簀に入れて港まで持ち帰ります。新鮮さがウリであり、刺身やタタキとして食べられます。



② ハガツオ

歯が鋭いことから「ハガツオ」と呼ばれますが、他の「カツオ」と呼ばれる魚とは違って自身に近いのが特徴。刺身にすると美味であるが、足が早いので、漁獲されることがまれな関東圏で出回ることはほとんどありません。



③ 直七真鯛

高知県宿毛市特産の柑橘「直七」の粉末を混ぜた飼料で養殖。柑橘に含まれるビタミンPの効果により、細胞壁が強くなることでドリップが少なく、身の色がきれいな鯛に育ちます。また抗酸化作用により、生臭さがほとんど無く、食べるとほんのり柑橘の香りがします。



④ 一本釣りのうめいわし

一本釣りのうめいわしは獲れる宇佐の漁場は、土佐湾の中央部に位置する、黒潮の恵み豊かな場所です。良い環境で育ったうめいわしを、専属漁師がこだわりの独自漁法で釣り上げます。手で触れることなく、5秒後には氷水の中に取り、その後5時間以内に加工することで、究極の鮮度を生み出します。



⑤ フルーツマト

フルーツマト発祥の地といわれる高知県。大型の台風の影響により土壌に塩分が残る畑で育ったマトは、小粒ながらも甘みが強くなります。現在、県内各地で競うように地元銘柄のブランドマトが勢々誕生しています。甘みはもちろん酸味のハーモニーも、高知のマトの特徴です。



⑥ 米ナス

高知県は米ナスの生産量が全国1位で、東京の卸売市場では6割のシェアを占めます。夏が旬の代表的な夏野菜であるが、高知県のみ周年出荷しています。米ナスはふつうのナスに比べ、実がしっかりしており、煮くずれしにくく色がきれいなのが特徴です。



⑦ 葉にんにくのたれ(ぬた)

葉にんにくは、にんにくの成長途中に収穫し若い葉の部分を食べる冬の野菜です。香り、辛みはニンニクよりマイルドで食べやすく、栄養価ではビタミン、ポリフェノールも多く含む優れた機能性食品です。これを使ったたれを高知では「ぬた」と呼び、ブリやカンパチの刺身にかけたり、揚げ物につけたりして食べます。



⑧ はちきん地鶏

クキンシャモという地鶏のオスと、育成期の増体性に優れた白色プリマスロックのメスを掛け合わせて生まれた地鶏です。ほどよい歯ごたえと、脂質の少ない地鶏本来の旨さを兼ね備えたヘルシーな食感です。肉に締まりがあるため、冷凍し解凍してもドリップが少なく、アミノ酸などの旨味成分が失われにくいのが特徴です。



⑨ 直七果汁

直七は、広島県尾道市田熊で発見された香酢柑橘の一種でスタチの仲間です(正式名称「田熊スタチ」)。昔、魚商人の直七が、魚にかけるとおいしいとすすめられたため、この名が付いたといわれています。直七は、他の柑橘類に比べてバランスがよく、かつ苦味の先味、余韻ともに低めで、後口がすっきりしています。

フェア開催店舗一覧



高知専門店「わらやき屋」12店舗＋有楽町「四万十川」・品川「龍馬街道」



高知県でも希少「ハガツオ」の刺身 めた味噌仕立て ¥980

フルーツマト発祥の地から季節限定の逸品 ¥780

■高知県でも希少「ハガツオ」の刺身 めた味噌仕立て 980円
高知でも希少な魚ハガツオを高知産の若荷やたくさんの薬味と共に、高知特有のめたでお召し上がり下さい。

■フルーツマト発祥の地から季節限定の逸品 780円
フルーツマト発祥の地、高知産のフルーツマト。恵まれた気候で育ったマトの糖度は普通のトマトの倍以上！



高知県産 米茄子の鰹カラヤンみそ焼き ¥680

和三盆糖入り 氷結直七サワー ¥780

■高知県産 米茄子の鰹カラヤンみそ焼き 680円
高知産の米茄子をかつおを使ったカラヤン味噌でお召し上がりください。

■和三盆糖入り 氷結直七サワー 780円
幻の柑橘 直七に、国産砂糖の和三盆糖を合わせたサワーです。酸っぱさと後からくる黒糖のような甘さが夏の暑さを和らげます。

土佐炭焼き専門店「わらやき屋」

12店舗(六本木・赤坂・銀座・新橋・浜松町・田町・品川・新宿・九段下・上野)

<http://www.diamond-dining.com/shops/warayakiya/>

有楽町「四万十川」 <http://r.gnavi.co.jp/g600195/>

品川「龍馬街道」 <http://r.gnavi.co.jp/g600188/>

幕末個室居酒屋「龍馬の空 別邸」



はちきん地鶏の炭火串焼き ¥580

フルーツマトと高知野菜の薬にんにく和え ¥780

■はちきん地鶏の炭火串焼き 580円
言わずと知れた土佐のはちきん地鶏を炭火焼き！噛めば噛む程、お肉のおいしさが広がります。添えてある柚子こしょうとの相性も◎

■フルーツマトと高知野菜の薬にんにく和え 780円
きりっと冷やした高知県産フルーツマトを薬にんにくのソースで和えました。おつまみに最適！



高知県産一本釣りの鯛の鳴門揚げ ¥780

清水サバの炭焼き ¥1,180

■高知県産一本釣りの鯛の鳴門揚げ 780円
土佐で水揚げされた新鮮な鯛を一口大の鳴門揚げに仕立てました。一本釣りすることによって魚同士が触れ合うことがなく鮮度抜群です！

■清水サバの炭焼き 1,180円
通称 ゴマサバ。当店自慢の豪快炭焼きでご提供！旬の鯖と薬の香りをとくとご堪能あれ。

幕末個室居酒屋「龍馬の空 別邸」

住所：東京都新宿区西新宿 1-4-2 141 新宿ビル B1

電話：03-3347-2207

URL：<http://r.gnavi.co.jp/g600187/>



シーフード&レストラン「MAIMON GINZA」



■ハガツオのレアグリル ウッドスモーク 2,200 円

高知の代表郷土料理、鰹の薫焼きを MAIMON 特製にて再現。
タッチオープンにてスモークし、燻製の香りをしっかり付けたのち、サービスマンが取り皿にサーブを行います。
薫に見立てた揚げパスタの上のせて完成。シンプルに塩・すだちでお召し上がりいただけます。

■土佐の大地と海の恵み パスタパエリア 1,800 円

漁業の盛んな高知の海の幸と、野菜を使ったパスタパエリア。
パスタよりやや軽く、おつまみ感覚でもお召し上がりいただける逸品です。

シーフード&レストラン「MAIMON GINZA」

住所：東京都中央区銀座 8-3 西土橋ビル 1~2F

電話：03-3569-7733

URL：<http://r.gnavi.co.jp/g398526/>

モダン和食「美食米門 品川」



■土佐清水サバの塩燻し 1,200 円

薫で燻した香り高い逸品です。
レモンと胡麻塩で爽やかに仕上げ、素材の旨みを存分にお楽しみください。

■土佐清水サバの棒寿司 ～高知の茗荷と生姜をこじゃんと入れて～ 2,000 円

漁師が絶賛！ブランド「土佐清水のサバ」を棒寿司に仕立てました。
高知の茗荷と生姜をたっぷり入れた大満足のお寿司です。こじゃんとお楽しみください。

モダン和食「美食米門 品川」

住所：東京都港区港南 2-16-1 品川イーストワンタワー1F

電話：03-6718-2085

URL：<http://r.gnavi.co.jp/g398515/>

イタリアンレストラン「キリストンカフェ東京」



■「うるめ鰯」のタルタル 「葉ニンニク」のジェノベーゼソース和え 生パスタの冷製仕立て 980 円

土佐の食材「うるめ鰯」と「葉ニンニク」でなめろう風のタルタルに仕立て、
もちもちの生パスタを冷製にすることでコシのある食感に仕上げました。
タルタルとよく混ぜてお召し上がりくださいませ。

イタリアンレストラン「キリストンカフェ東京」

住所：東京都新宿区新宿 5-17-13 オリエンタルウエーブ 8・9F

電話：03-5287-2426

URL：<http://r.gnavi.co.jp/g465406/>

和食個室居酒屋「京町恋しぐれ 新館」



■冷やし茶そば「うるめ鰯」のめた味噌和え たっぷりの薬味と共に 980 円

土佐のうるめ鰯と葉ニンニク(めた)を合わせ、なめろう風に仕立てました。
茶そばの風味にうるめ鰯と薬味が合いますので
よく混ぜてお召し上がり下さい。

和食個室居酒屋「京町恋しぐれ 新館」

住所：東京都新宿区新宿 3-18-4 セノビル 5F

電話：03-3226-2855

URL：<http://r.gnavi.co.jp/cnf30jdh0000/>

※商品は全て税別表記です。

※ランチタイムは対象外となります。



↓イベントページはコチラ↓

http://www.diamond-dining.jp/event/tosafair_2016summer/

<ダイヤモンドダイニング 会社概要>

- 会社名 : 株式会社 ダイヤモンドダイニング
- 所在地 : 東京都港区芝 4-1-23 三田 NN ビル 18 階
- 代表者 : 代表取締役社長 松村厚久
- 事業内容 : 飲食店の経営
- 店舗数 : 東京・埼玉・千葉・神奈川・名古屋・大阪・京都 : 計 115 店舗(2016 年 5 月末時点)
- 設立 : 1996 年 3 月 (平成 8 年)
- 資本金 : 5 億 3014 万円 (2016 年 2 月末時点)
- URL : <http://www.diamond-dining.com>

【本リリースに関するお問い合わせ】

株式会社ダイヤモンドダイニング 広報部 重田・亀田
TEL 03-6858-6085 / FAX 020-4662-1757 or 03-6858-6086
E-mail pr@diamond-dining.com
店舗情報サイト <http://www.diamond-dining.jp>