



鹿児島県

報道関係各位

令和元年 10 月 30 日
鹿児島県 かごしま PR 課

「鹿児島県 × 有名シェフ」コラボ第2弾

日本唯一の豚「幸福豚」や、日本唯一の鶏「シャポーン鹿児島鶏」などが東京に！
スターシェフが惚れ込んだ“鹿児島食材”を使用した
「鹿児島の食」レストランフェアを 11 月 4 日から順次開催！



植竹 隆政

木下 威征

村田 明彦

山野辺 仁

鹿児島県は、県産食材のブランド力強化を図るために、「鹿児島の食」フェアと題して、今回有名シェフ 4 名にご協力いただき、県産食材を使用したオリジナルメニューが楽しめる「レストランフェア」を、合計 6 店舗にて、11 月 4 日(月)～12 月 8 日(日)の約 1 ヶ月間(各レストラン 2 週間程度実施予定)期間限定で実施致します。

鹿児島県の食材は、和牛オリンピック日本一の鹿児島黒牛をはじめ、かごしま黒豚や黒さつま鶏等の畜産物、さつまいもなどの農産物、ブリ、カンパチ、ウナギ等の水産物、黒酢や焼酎などの有名食材だけでなく、日本唯一の豚「幸福豚」や、国産唯一の「シャポーン鹿児島鶏」、希少ブランド鯖「むじよかさば」、完全無農薬の国産レモン「神檸檬」などポテンシャルが高い食材が多数あります。それら様々な県産食材を、一流のシェフに使用していただくことでブランド力を高めたいと考えております。

<「鹿児島の食」レストランフェア概要>

スターシェフとの夢のコラボレーション！スペシャル体験を「6店舗」でお楽しみいただけます。

※営業時間や定休日は各店舗にお問い合わせください。お越しいただく際は、事前のご予約をお願いいたします。

■植竹隆政(レストラン「カノビアーノ」/ホテル雅叙園東京)

11 月 4 日(月)～17 日(日)

■木下威征(オー・ギャマン・ド・トキオ)

11 月 11 日(月)～24 日(日)

■山野辺仁(銀座 やまの辺 江戸中華、銀座 やまの辺 厨房-CHUFANG-)

11 月 18 日(月)～12 月 1 日(日)

■村田明彦(鈴なり、東京割烹てるなり)

11 月 25 日(月)～12 月 8 日(日)

<「鹿児島食」レストランフェア実施店>

11月4日(月・祝)～11月17日(日)

レストラン「カノビアーノ」/ホテル雅叙園東京



植竹 隆政 Takamasa Uetake

1963年神奈川県生まれ。
東京調理師専門学校で和食、中華、西洋料理を学び、「バスタパスタ」の開業メンバーとして活躍後、単身渡伊。3年間の修業でオリーブオイルとイタリア野菜の美味しさに開眼。帰国後、渋谷「ビゴロッソ」で料理長を務めた後、1999年代官山に「カノビアーノ」をオープン。現在はホテル雅叙園東京に移転。予約の取れない人気店として有名で現在全国に5店舗営業中。日本における自然派イタリアンの第一人者として、にんにくや唐辛子、バターやクリームなど動物性油脂を極力使用せず、オリーブオイルや野菜など自然の味わいを大切にしている。テレビをはじめ各種メディアでも活躍中。

鹿児島食材フェアメニュー

ランチ ¥5,000 コース

- ・ 薩摩タカエビとカラスミの冷静カッペリーニ
 - ・ 鯨の炙りカルパッチョ、サラダ仕立て ※1
 - ・ さつま赤鶏と大根のラグーのスパゲティーニ ※2
 - ・ 幸福豚ロースのロースト、神檸檬添え ※3
- または
- ・ 白身魚のポワレ、ゴボウのピューレ添え
 - ・ 季節のマチェドニアと大将季のソルベ
 - ・ コーヒー

※1



※2



※3



※4



ディナー ¥7,000 コース

- ・ 薩摩タカエビとカラスミの冷製カッペリーニ
 - ・ 水牛のモッツアレッタとフルーツマトのサラダ、24ヶ月のパルマ産生ハム添え
 - ・ むじよかさばのコンフィ、りんごのコントルノ ※4
 - ・ 安納芋のポタージュ
 - ・ 鹿児島県産黒牛のサルシッチャ、うずら豆のピューレ添え
 - ・ さつま赤鶏と大根のラグーのスパゲティーニ
 - ・ 幸福豚ロースのロースト、神檸檬添え
- または
- ・ 白身魚のポワレ、ゴボウのピューレ添え
 - ・ 季節のマチェドニアと大将季のソルベ
 - ・ コーヒー

※赤文字が鹿児島産予定ですが、仕入れ状況によりメニューは一部変更になる可能性があります。

※料金には別途、消費税とサービス料13%を頂戴いたします。

<フェア概要>

店舗名	: RISTORANTE “CANOVIANO”/ホテル雅叙園東京
TEL	: 050-3188-7570 (レストラン総合案内 9:00-20:00)
住所	: 東京都目黒区下目黒 1-8-1
営業時間	: [平日] 11:30 - 14:30(L.O.) / 17:30 - 21:30(L.O.) [土日祝] 11:30 - 15:00(L.O.) / 17:30 - 21:30(L.O.)
定休日	: 無休

11月11日(月)～11月24日(日)

オー・ギャマン・ド・トキオ(恵比寿)



木下 威征 Takemasa Kinoshita / オーナーシェフ

1972年東京都生まれ。
辻調理師専門学校を首席で卒業し、フランス・イタリアで修行。
三ツ星レストランで研鑽を積み、帰国後はレストラン業界で話題となった「オーバカナル」で5年、その後9年白金台「モレスク」で料理長を経て独立、2008年「AU GAMIN DE TOKIO / オー・ギャマン・ド・トキオ」を開店。「GAMIN / いたずら小僧」の名のように枠に囚われず、フランス料理店の常識を覆す全対面オープンキッチンでライブ感溢れる中、お客様との距離感、お客様へのおもてなしの心に重きを置き、「一食入魂」の想いを胸に日々厨房にて腕を振るっている。現在レストラン・菓子物飯店含め計5店舗を経営。また、2019年12月、宮古島に5室限定プール付「プライベート・ヴィラ」をオープン。TV出演ほか数多くの雑誌等に取り上げられており、食のプロデュース等、幅広い分野にて活躍するオーナーシェフ。

KAGOSHIMA Selection *期間限定、希少食材のメニュー仕立て*

¥7,000 コース

冷菜

- ・ **むじょかさば**の炙り、紅心大根の泡ポン酢と焼茄子のタルタル仕立て ※1

温菜

- ・ **薩摩タカエビ**のフリットを浮かべた栗のカプチーノポタージュ ※2
- ・ **龍治農場の幻の鶏 シャポーン鹿児島鶏**のロースト
新じゃがと秋トリュフの温菜

お口直しの一品

- ・ **源麴の甘酒**と林檎のグラニテ

メイン

- ・ **ふくどめ小牧場の幸福豚**と**坂元醸造の熟成黒酢煮込み**
鹿児島天然早掘り筍のグリル添え ※3

メの一品

- ・ **シャポーン鹿児島鶏**の骨と**薩摩タカエビ**の殻から取った
濃縮スープの手打ち拉麺

デザート

- ・ **春風ファームの神檸檬**ミルフィーユ

※1



※2



※3



※赤文字が鹿児島産予定ですが、仕入れ状況によりメニューは一部変更になる可能性があります。

※料金には別途、消費税を頂戴いたします。

<フェア概要>

店舗名 : AU GAMIN DE TOKIO(オー・ギャマン・ド・トキオ)
TEL : 03-3444-4991
住所 : 東京都渋谷区恵比寿 3-28-3 CASA PIATTO 2F
営業時間 : 18:00～24:00(L.O 23:00)
定休日 : 無休(年末年始を除く)

11月18日(月)～12月1日(日)

銀座 やまの辺 江戸中華



山野辺 仁 Hitoshi Yamanobe

1980年東京都生まれ。
幼い頃から料理が好きで、中学卒業後に町田調理師専門学校に入学する。
卒業後は天厨菜館グループへ入社し、2005年からは銀座本店の調理長、
2010年からは天王洲アイル店の総料理長を歴任。縁あって3ヶ月ほど銀座の
名店【日本橋よし町】の厨房を補佐し、75歳の親方、檜山泰男氏の心意気と
店舗を受け継ぎ独立。中国料理の古典を大切に日本ならではの新しい中華を
模索し続けている。ミシュランの1ツ星も獲得し、テレビをはじめ各種メディアでも活躍中。

¥25,000コース

- ・ 塩漬け**シャポーン鹿兒島鶏**とフカヒレ干し鮑の壺蒸しスープ ※1
- ・ **薩摩タカエビ**と緑豆春雨のからすみ和え ※1
- ・ **薩摩タカエビ**の紹興酒漬け
- ・ **幸福豚**肩ロースの炭焼き叉焼と腸詰め ※2
- ・ 車エビ春巻き えび味噌と**塩麴**ソース
- ・ **チャンピオン牛鹿兒島県産黒牛**煎り焼きと**鹿兒島野菜**の**黒酢**香辣 ※3
- ・ **アサヒガニ**と白子の麻婆焼麺
- ・ **むじよかさば**の冷製チマキ
- ・ **神檸檬**杏仁豆腐

※1



※2



※3



銀座 やまの辺 厨房-CHUFANG-(チュウファン)

¥15,000コース

- ・ **幸福豚**の炭焼き叉焼と腸詰め
- ・ **薩摩タカエビ**の紹興酒漬け
- ・ **鹿兒島野菜**の香り炒め
- ・ 車エビ春巻き海老味噌と**塩麴**ソース
- ・ **幸福豚**バラ肉と**シャポーン鹿兒島鶏**スープの火鍋
- ・ **神檸檬**杏仁豆腐

※赤文字が鹿兒島産予定ですが、仕入れ状況によりメニューは一部変更になる可能性があります。

※料金には別途、消費税を頂戴いたします。

<フェア概要>

店舗名 : 銀座 やまの辺 江戸中華
TEL : 03-3569-2520
住所 : 東京都中央区銀座 8-4-21 保坂ビル B1F
営業時間 : ランチ 12:00～14:00(L.O. 14:00)
／日曜日・祝日 定休
ディナー18:00～23:00(L.O. 22:00)
／日曜日・祝日 定休

<フェア概要>

店舗名 : 銀座 やまの辺 厨房-CHUFANG-(チュウファン)
TEL : 080-8049-2020 ※会員制
住所 : 東京都中央区銀座 7-7-14 博栄ビル 2F
営業時間 : 月～金 18:00～23:00(L.O 22:00)
土曜日 17:00～21:00(L.O 20:00)
／日曜日・祝日 定休

11月25日(月)～12月8日(日)

鈴なり(四谷三丁目)



村田 明彦 Akihiko Murata

1974年東京都生まれ。
祖父がふぐ屋を経営していたことから料理人を志す。
老舗日本料理店「なだ万」で13年間修業を積み、2005年「鈴なり」を創業。
若いお客様にも足を運んでいただきたいという想いから、本格的なコースをリーズナブルに提供し、老若男女から高く支持されている。
時には、スパイスやチーズといった和食ではタブーとされる食材も柔軟に取り入れ、古典に縛られないオリジナルの料理を追及。予約困難な人気店となり、ミシュランの1ツ星も獲得し、テレビをはじめ各種メディアでも活躍中。

「鈴なり」×鹿児島コラボ特別コース

¥15,000 コース

先付二種

- ・ 麩を練り込んだ葛豆腐 雲丹 きのことジュレ わさび 色菜
- ・ 鹿児島県産黒牛モモ麩漬け焼き トマト 焼茄子 なめろう 生姜 ★ ※1

旬菜

- ・ むじょかさば棒寿司他 5種盛り合わせ

汁

- ・ 鈴なり名物生雲丹玉地蒸し

造り

- ・ 獅子王叩き大将季和え他 3種盛り合わせ

焼物

- ・ 鹿児島早掘り筍甘醤油焼き叩き木の芽など

煮物

- ・ シャポーン鹿児島鶏つみれ 焼き聖護院大根 九条葱 ★ ※2

ご飯

- ・ 幸福豚と薩摩芋の釜炊き 三つ葉 ※3

デザート

- ・ 神檸檬のババロア 牛乳アイス 旬果物 ミント

※1



※2



※3



東京割烹てるなり

日本唯一の鶏「シャポーン鹿児島鶏」などを少しでもリーズナブルにお召し上がりいただけるよう、★のメニューを「鈴なり」でのフェア同時期に「東京割烹てるなり」でも提供いたします。

※赤文字が鹿児島産予定ですが、仕入れ状況によりメニューは一部変更になる可能性がございます。

※料金には別途、消費税を頂戴いたします。

<フェア概要>

店舗名 : 鈴なり
TEL : 03-3350-1178
住所 : 東京都新宿区荒木町7 清和荘 1F
営業時間 : 18:00～24:00(L.O.22:00)
／日曜日・祝日 定休

<フェア概要>

店舗名 : 東京割烹てるなり
TEL : 03-6457-4358
住所 : 東京都新宿区舟町8-2
四谷舟町ビル 1F
営業時間 : 18:00～23:00(L.O.22:30)
／日曜日・祝日 定休

<今回使用いただいた主な鹿児島食材>

■幸福豚(こうふくとん)

鹿児島県の南東に位置する大隅半島の山奥にある「ふくどめ小牧場」。
ここでは、日本ではこの場所でしか飼育されていない
「純粋サドルバック」と「幸福豚」という豚が飼育されており、
その豚を使ったハムとソーセージがつくられています。
つくっているのは、ドイツでその製法を学び、その地でマイスター
という国家資格まで取得した気鋭の職人、福留洋一さん。
「サドルバック」は人肌でも溶けるような脂身の柔らかさと旨みが特徴で、
ヨーロッパでは「幻の豚」と呼ばれています。
「幸福豚」は「サドルバック」をかけ合わせたオリジナルの品種で、
脂の旨味を受け継ぎながらも、赤身の多さと柔らかさをあわせ持っています。



■シャポーン鹿児島鶏

海外(とくにフランスでは、七面鳥よりもシャポーンが最高の
クリスマス料理と言われています)では最高級の鶏肉として知られる
去勢鶏(シャポーン)鶏の去勢には非常に高度な技術を要し、
手間がかかることから日本では全く普及していませんでした。
しかし10年ほど前に鹿児島の「龍治農場」さんが飼育に成功し、
日本でも知る人ぞ知る最高級鶏肉としての地位を確立し始めています。



■むじよかさば

「鹿児島県長島町」の海で、4人の漁師が育てる「養殖サバ」。
“むじよか”は鹿児島弁で“かわいい”という意味です。
むじよかさばは、徐々に出荷量は増えていますが、まだ全国的に
流通はしていない、大変希少なブランドさばです。
天然のさばに比べて、脂のノリがよく、でもこったりした口当たり
ではなく、臭みが少なく、後味がすっきりとしたさばです。



■神檸檬(かみれもん)

鹿児島県霧島市にある「春風ふぁーむ」さんが栽培している
完全無農薬のレモン「神檸檬」
防腐剤不使用・防カビ剤不使用・化学肥料不使用・除草剤不使用
なので、皮ごと食べられます。
草たい肥の効いた、ふかふかの土壌で栽培されており、安心安全で
爽やかな酸味が特徴のレモンです。

