

2021年9月吉日

関東有数の農業王国・栃木を代表するブランド食材を使った

絶品メニューが味わえる！

栃木ブランド食材フェア 2021-2022

日比谷の奥にひそむ通な大人の通り道「日比谷 OKUROJI」4店舗で開催！

開催場所：2021年9月17日（金）～9月30日（木）

主催：一般社団法人とちぎ農産物マーケティング協会／後援：栃木県

一般社団法人とちぎ農産物マーケティング協会では、栃木県を代表するブランド食材を使用した限定メニューを提供する「栃木ブランド食材フェア 2021-2022」を開催します。3年目となる本年は、2021年9月から2022年3月にかけて合計3回の開催を予定。

第1回目は昨年9月に新橋駅と有楽町駅の間の高架下に誕生した、深いこだわりが集う300mの高架下空間「日比谷 OKUROJI」で開催。個性豊かな4店舗が、栃木県産ブランド食材「とちぎ和牛」、「とちぎの星」（米）を用いたオリジナルメニューを開発。栃木が誇る食材と個性豊かなお店とのコラボレーションから生まれる絶品料理をお楽しみください。



<新型コロナウイルス対策について>

本フェアでは、お客様が安心してお食事をお楽しみ頂けるように、参加各店舗において以下対策をはじめとする新型コロナウイルス対策を徹底し、感染拡大防止に努めて参ります。



※緊急事態宣言下での開催のため、店舗数を絞っての実施となります。

※期間中は各店舗とも、20時までの短縮営業とし、酒類の提供はございません。

■開催概要

1、開催期間

2021年9月17日(金)から9月30日(木)

2、参加飲食店：日比谷 OKUROJI 4店舗



酒肴日和 アテニヨル
(ワイン&日本酒バル/炉端焼)



Mixology Heritage
(バー)



日比谷 OKUROJI

〒100-0011 東京都千代田区内幸町一丁目7番1
(有楽町駅・新橋駅・銀座駅から徒歩6分)
<https://www.irtk.jp/hibiya-okuroji/>



そうめん そそそ ~その先へ~
(そうめん専門店/創作和食)



THE HAMILTON GS
(オーセンティックバー)

2020年9月に有楽町駅と新橋駅の間の高架下にて開業。100年以上もの歴史あるレンガ造りの高架下空間に、長さ300mに渡って、深いこだわりを持つ飲食店23店、物販12店の合計35店(※2022年7月現在)が、日比谷・銀座の中心地から少し離れた『奥』に立ち並びます。都内人気店の新店舗や、東京初出店の店などが多く、最先端の食が味わえます。ちょっと秘密めいた、隠れ家のような、それでいてカジュアルな、都会の大人のための遊び場です。

3、公式ウェブサイト

参加店やフェアメニューの情報は、下記ウェブサイトでご覧頂けます。

https://www.location-research.co.jp/tochigi_fair2021-2022/

4、主催・後援

主催／(一社)とちぎ農産物マーケティング協会 後援／栃木県

5、栃木県産お花のプレゼントキャンペーン

フェアメニューを食べた方を対象に、コロナ禍でご自宅での時間が増える中、お花で生活に彩りを添えて頂きたいという思いから、抽選で20名様に栃木県産のお花を産地直送でプレゼントいたします。

・応募方法：

店内メニューポップ内のQRコードを読み込み、アンケートに回答

・花の種類：ユリ、スプレーマム、トルコギキョウの花束のいずれか



※写真はイメージです。

■フェアを彩る栃木県産ブランド食材のご紹介

・とちぎ和牛

県内の指定された生産者が丹精込めて育てた黒毛和牛で品質の格付が上位の限られたもの（格付等級A・Bの4・5等級[5等級が最高級]）のみに与えられるブランドです。全国規模の品評会で、何度も最高位賞を受賞するなど、正に「日本一」の銘柄牛です。そのきめ細かい霜降り肉は、柔らかく風味豊かで肉の芸術品です。



・とちぎの星 (米)

ぷくっと大きく、豊かな甘さが特徴のお米「とちぎの星」は、平成26年産に登場した新たな栃木の顔です。日本穀物検定協会による食味ランキングで最高評価の「特A」を何度も獲得している実力派。令和元年に行われた、天皇の皇位継承に伴う重要祭祀「大嘗祭」で用いるお米に選ばれました。



■フェアメニューのご紹介

「とちぎ和牛」と「とちぎの星」を使ったオリジナルメニューを期間限定で提供いたします。



酒肴日和 アテニヨル
とちぎ和牛の炙り牛丼 ¥1,800 (税込)
とちぎ和牛を使用した牛丼です。当店自慢の炭火で炙った贅沢な牛丼をお楽しみください。お米は栃木産のとちぎの星を使用しています。



そうめん そそそ ~その先へ~
とちぎ和牛のあったか肉そうめん ¥1,760 (税込)
牛肉の甘辛煮とたっぷり乗ったネギと胡椒がさっぱりと食べられる温かいそうめんです。



そうめん そそそ ~その先へ~
とちぎ和牛のローストビーフ
~フランボワーズのソース ¥1,760 (税込)
甘みの強いとちぎ和牛をじっくり火入れしたローストビーフにさっぱりとした酸味が効いたフランボワーズソースをかけてお召し上がりください。



そうめん そそそ ~その先へ~
とちぎ和牛の冷し月見甘辛肉そうめん ¥1,760 (税込)
甘辛く煮たとちぎ和牛と黄身を絡めて食べていただくすき焼き風なそうめんです



MIXOLOGY HERITAGE
とちぎ和牛 炭火焼きカイノミステーキ丼 ¥2,750 (税込)
最高級・とちぎ和牛の希少部位「カイノミ」を炭火で香ばしく焼き上げ、豊かな甘味が特徴の栃木ブランド米「とちぎの星」を使用した贅沢な一品。ご飯にもちょっとしたひと工夫が。ぜひご賞味ください。



THE HAMILTON GS
とちぎ和牛と、とちぎの星を使った特製キーマカレー 950円 (税別)
とちぎ和牛と、とちぎの星を使いBAR ならではのキーマカレーを作りました。♫に一皿いかがでしょうか。

■本件に関するお問い合わせ先

栃木ブランド食材フェア事務局（ロケーションリサーチ株式会社）

担当：浅井理央（あさいりお）

TEL/FAX：03-5244-9484

Mail: rasai@location-research.co.jp