

2021 年 10 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

第2回

絶品メニューが味わえる！

栃木ブランド食材フェア 2021-2022

都内飲食店 19 店舗で開催！

開催期間：2021 年 10 月 21 日（木）～11 月 17 日（水）

※一部の店舗は 10 月 28 日（木）から提供開始

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。今回が 2 回目の開催となります。

第 2 回目は、海鮮居酒屋から、フレンチレストラン、タイ料理専門店、オーセンティックバーまで、バラエティ豊かな全 19 店が参加し、栃木県産ブランド食材「とちぎ和牛」、「とちぎの星」（米）に加え、ニラやトマトなどの野菜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。



店内における
消毒・除菌・洗浄



定期的な
換気



スタッフの
マスク着用



スタッフの
検温



スタッフの手洗い
・消毒・うがい



除菌・消毒液の
設置

※具体的な感染対策や、営業時間は店舗によって異なります。店舗にてご確認ください。

■開催概要

1、開催期間

2021年10月21日(木)から11月17日(水) ※一部店舗は28日(木)から提供開始となります。

2、参加飲食店：19店舗

●サンス・エ・サヴール (東京駅)

Sens & Saveurs (サンス・エ・サヴール) = "五感の追求"。約20年にわたり南仏でミシュランの星に輝き続けるモダン・キュイジーヌの先駆者、プルセル兄弟の料理の世界を東京で発信しています。

〒100-6335 東京都千代田区丸の内 2-4-1 丸の内ビルディング 35F
<https://www.hiramatsurerestaurant.jp/sensetsaveurs/>



●クルンサイアム (6店舗)

20世紀初頭のバンコクに立てられた西洋風の店内をイメージしたおしゃれな雰囲気の中、タイ料理をお召し上がりいただけます。

- ①六本木店／②自由が丘店／③中目黒店／④東京ドーム店
⑤大井町店／⑥吉祥寺店

<https://www.sscy.co.jp/krungsiam.html>



●オールドタイランド (3店舗)

タイのホテルや有名店で腕を磨いたシェフによる本格的なタイ料理をお楽しみいただけます。

- ①飯田橋店／②市ヶ谷店／③新橋店

<https://www.sscv.co.jp/oldthailand.html>



●タイ料理研究所 (2店舗)

小さなお店なので、お客様とスタッフが近い関係で、本格的なタイ料理がお召し上がりいただけます。

- ①下北沢店／②渋谷店

<https://www.sscv.co.jp/thailab.html>



●タイストリートフード (2店舗)

異国情緒溢れる店内にて、タイへ小旅行をしたような気分でお食事をお楽しみください。

- ①六本木ヒルズ店／②池袋店

<https://www.sscy.co.jp/street.html>



10月28日（木）より提供開始

●如水会館 レストラン ジュピター（竹橋駅）

創業 100 年を超える東京會館が運営する如水会館内の本格的フランス料理レストラン。隠れ家のようなコージーな雰囲気、大人の洗練と華やぎをちりばめて。フォーマルな会食にもご利用いただけます。

東京都千代田区一ツ橋 2-1-1

（東京メトロ東西線竹橋駅 徒歩 5 分）

<https://www.kaikan.co.jp/josui/wedding/>



●日比谷 OKUROJI

（有楽町駅、新橋駅、銀座駅、日比谷駅）
有楽町駅と新橋駅間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が立ち並ぶ。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。



〒 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・日比谷駅から徒歩 6 分）

<https://www.jrtk.jp/hibiya-okuroji/>



酒肴日和 アテニヨル
（ワイン＆日本酒バル／炉端焼）



MIXOLOGY HERITAGE
（バー）



函館海鮮 うにくら
（海鮮居酒屋）



THE HAMILTON GS
（オーセンティックバー）

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、美味しい栃木農産物プレゼントキャンペーン

2 店舗以上フェアメニューを食べた方を対象に、抽選で合計 30 名様に、とちぎ和牛やお米などの栃木県産農産物が当たるキャンペーンを実施いたします。

●応募方法

店内メニューポップ内の QR コードを読み込み、簡単なアンケートに回答。
（2 店舗分で 1 口の応募）

●プレゼント内容

とちぎ和牛肩ロースすきやき用（1 名）、とちぎの米 3 銘柄 2 kg セット（3 名）、とちぎの花束（5 名）など



※ポップのイメージです。

■フェアを彩る栃木県産ブランド食材のご紹介

以下の食材を使ったオリジナルメニューをフェア参加各店で提供いたします。

・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。



・とちぎの野菜

東京都中央卸売市場への出荷量が、昭和 55 年以降連続して日本一、品質とともに市場から高い評価を得ているニラ、生産量全国第 5 位のトマト、やわらかく甘味たっぷりのねぎ、喜連川地区の温泉熱を利用した「温泉なす」など、栃木が誇る新鮮なお野菜をぜひ味わってみてください。



・もち絹香（大麦）

麦の生産も盛んな栃木県（二条大麦の生産量は全国 2 位）が食べやすさを追求して開発したもち麦です。「もち絹香」は食物繊維のひとつであるβ-グルカンを含み、食感が良く、変色しにくく、麦独特の臭いも少ないため、麦ごはんを食べ慣れていない人にもおすすめです。



■フェアメニューのご紹介（一例）



パッタイ（タイ風やきそば）
¥1,100（税込）

- ・栃木県産食材：ニラ
- ・提供時間：
ランチ / 11:00～15:00
ディナー / 17:00～23:00
(フード L.O.22:00)



**ヤムコームーヤーン
（豚トロのスパイシーサラダ）**
¥1,300（税込）
・栃木県産食材：ミニトマト
・提供時間：
ランチ / 11:00～15:00、
ディナー / 17:00～23:00
(フード L.O.22:00)



**パー・ムー・マクア
（ナスと豚肉の甘辛和えサラダ）**
¥1,200（税込）
・栃木県産食材：なす
・提供時間：
ランチ / 11:00～15:00、
ディナー / 17:00～23:00
(フード L.O.22:00)

※「クルンサイアム」「オールドタイランド」「タイ料理研究所」「タイストリートフード」共通メニューとなります。上記以外にも、栃木県産食材を使ったメニューが多数ございます。



サンス・エ・サヴァール

とちぎ霧降高原牛サーロインの炭火焼き もち絹香とオリーブのリゾット
¥16,000 (税込) コースのメインディッシュとして提供

旨味がしっかりとあり脂も控えめでさっぱりとしたサーロインを炭火で香ばしく焼き上げ、栃木県の素晴らしい食材と組み合わせました。風味豊かな軽やかなニラのソースと凝縮されたトマトのソース。付け合わせに、もち絹香の食感や旬のマコモダケの相性も抜群です。

- ・栃木県産食材：とちぎ霧降高原牛、もち絹香、ニラ、トマト、マコモダケ
※11月より牛肉のみ熊本県産あか牛に変更。その他の食材は継続。
- ・提供時間：平日 18:00～22:30 (20:30 L.O.)／土日祝 17:30～22:30 (20:30 L.O.)



如水会館 レストラン ジュピター

『とちぎ和牛』の赤ワイン煮

¥4,000 (税+サービス料込み) コースのメインディッシュとして提供

「とちぎ和牛」をたっぷりの赤ワインと野菜で丸2日間漬込み、じっくり煮込むことで繊細な舌触り、そして旨味を最大限に感じる一品です。

(サラダ、スープ、デザート付)

- ・栃木県産食材：とちぎ和牛、トマト、もち絹香、にっこり (梨)
- ・提供時間：月～土 11:30～15:00／17:00～21:30 (前日までに予約)



MIXOLOGY HERITAGE

とちぎ和牛とウニのタルタルサンド
栃木県産野菜のグリル添え

¥2,750 (税込)

とちぎ和牛のその時仕入れた美味しい部位をタルタル状にし、ウニと一緒に贅沢にサンド。栃木県産のグリル野菜が食事のバランスを取ってくれます。ぜひお召し上がりください。

- ・栃木県産食材：とちぎ和牛、ナス等の季節の野菜
- ・提供時間：15:00～23:00 (L.O 22:30)



函館海鮮 うにくら

うに巻き贅沢和牛

¥2,618 (税込)

とちぎ和牛のサーロインと生うにのコラボ和牛の優しい油の甘みと生うにの甘さのベストマッチ。

- ・栃木県産食材：とちぎ和牛、ナス、長ねぎ
- ・提供時間：17:00～23:30 (L.O 22:30)



THE HAMILTON GS

とちぎ和牛ととちぎ野菜のグリル

¥2,750 (税込)

栃木県産の食材を使用し、食材の良さを存分に表現した一皿です。

- ・栃木県産食材：とちぎ和牛、ナス、長ねぎ
- ・提供時間：店舗にご確認ください。

酒肴日和 アテニヨル

① とちぎ和牛ミスジの炭焼き

¥1,980 円 (税込)

牛肉本来の旨みを感じられる、非常に希少な部位です。とっても柔らかく、口当たりのよいお肉です。是非ご堪能ください。

- ・栃木県産食材：とちぎ和牛

② べさばと焼き茄子、ガリのジュレ

¥780 (税込)

自家製べさばと栃木の焼き茄子。さっぱりとしたガリのジュレで。是非日本酒とのマリアージュをお楽しみください。

- ・栃木県産食材：なす



■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