

2022年1月28日
栃木ブランド食材フェア事務局

～「栃木ブランド食材×大阪食文化」第二弾～ 栃木ブランド食材フェア 2022

大阪市内の飲食店 12 店舗で開催！

開催期間：2022年1月28日（金）～2月27日（日）

主催：栃木県

栃木県は、昨年好評だった「栃木ブランド食材×大阪食文化」をテーマに、メニュー開発に積極的な飲食店を舞台に、「栃木ブランド食材フェア 2022」を開催します。2022年1月28日(金)から2月27日(日)のフェア期間中、大阪市内の飲食店12店舗において栃木県産食材を贅沢に用いたメニュー24品が提供されます。

使用する栃木県産食材は昨年取り扱った「とちぎ和牛」と「とちぎの星」(お米)、そして新たに、厳しい基準をクリアした「プレミアムヤシオマス」、糖度抜群の「トマト」、いちご王国・栃木が誇る新品種「とちあいか」(いちご)が加わりました。

開催期間中、プレゼントキャンペーンをご準備して多くの方々のご来店をお待ちしております。栃木県が自信をもっておすすめす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ぜひお楽しみください。



■栃木県知事 福田富一からのご挨拶



昨年につき、大阪市内で「栃木ブランド食材フェア」を開催することができました。感謝の気持ちを込めて、栃木県の美味しい農産物が当たるキャンペーンを実施しておりますので、期間限定の栃木県フェアメニューをぜひ御賞味ください。

■開催概要

1、開催期間

2022年1月28日(金)から2022年2月27日(日)

2、フェア参加する大阪市内の飲食店

梅田お初天神 大人の神戸牛焼肉／海鮮・鉄板焼 やまちゃん／くし焼狄 淡路町店／saku saku
J.B.CHOPPER／創作ダイニング りとむ／創作料理とワインのお店 上田慎一郎
テンシンランラン／丸亀／焼肉 大淀屋／与太呂本店／和食 Lab.新た

3、主催

栃木県

4、公式ウェブサイト

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

■プレゼントキャンペーン

1、栃木県産ブランド米「とちぎの星」をプレゼント！

フェアメニューを注文いただくと、各店にて数量限定で、
開催記念ノベルティ「とちぎの星」1合パックをプレゼントします。



（一社）とちぎ農産物マーケティング協会

2、栃木県ブランド食材を当てよう！

開催期間中、飲食店2店舗でフェアメニューをご注文、アンケートにお答えいただくと抽選で栃木県産ブランド食材が当たります。（東京で開催するメニューフェアとの合同開催となります）

- ・ 「とちぎ和牛肩ロースすきやき用」／10,000円相当（1名様）
- ・ 「とちぎ和牛肩ロース焼き肉用」／10,000円相当（1名様）
- ・ 「とちぎの米3銘柄2kgセット」／5,000円相当（3名様）
- ・ 「とちぎのお米「とちぎの星」5kg」／2,000円相当（20名様）

■フェアを彩る栃木県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。



・プレミアムヤシオマス

大型ニジマス「ヤシオマス」を昭和 60 年代に栃木県の水産試験場が開発し、その後も品質改良の研究を続けてきました。研究の結果、ヤシオマスの脂肪の「質」に着目して、オレイン酸を豊富に含ませ、他の魚にはない栃木県だけのおいしさを作る技術を確認しました。「プレミアムヤシオマス」は、この技術を柱とした厳しい基準をクリアしたものにのみ使用できるブランド名です。



・トマト

栃木県の生産量は全国第 5 位（平成 30 年産）で、宇都宮市、小山市、大田原市、足利市を中心に県下全域で生産されています。太陽の恵みを受けて育った真っ赤な実は、みずみずしくて糖度抜群です。



・とちあいか（苺）

果実が大きく、酸味が少なく甘さが際立ち香りがよく、ジューシーな味わいが特徴です。2018 年に開発された栃木県のオリジナル品種です。「とちあいか」という名前は、一般投票によって選ばれ、全国で愛される栃木の果実になってほしいという願いが込められています。



■フェアメニューのご紹介（一部抜粋）



店名：与太呂本店

天ぷらととちぎ和牛のすきやき御膳

4,500 円



店名：テンシンランラン

「とちぎ和牛」中華風タタキ

1,200 円



店名：海鮮・鉄板焼 やまちゃん

「とちぎの星」ガーリックライス

650 円



店名：創作ダイニング りとむ

アランチーニ（とちぎの星のライスコロケ）

650 円

■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



お会計時の
コイントレイ設置

■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（一般社団法人とちぎ農産物マーケティング協会）

※詳細は、下記ロケーションリサーチ株式会社 瀬川までお問い合わせください。

TEL：03-5244-9484

FAX：03-5244-9487

Mail: ysegawa@location-research.co.jp