

2023 年 1 月 27 日
栃木ブランド食材フェア事務局

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 2023
東京都内の飲食店 20 店舗で開催！

開催期間：2023 年 2 月 1 日（水）～2 月 28 日（火）
主催 / （一社）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（栃木県宇都宮市）は、東京都内の飲食店を舞台に、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 2023」を開催します。本フェアは栃木県の新鮮な食材を多くの人に味わってもらおうという趣旨で 2020 年から始まり、今年で開催 3 年目を迎えます。

本フェアには、和食、フレンチ、イタリアン、中国料理など様々なジャンルの個性豊かな 20 の飲食店が参加。栃木県産ブランド食材「とちぎ和牛」、「とちぎの星（お米）」、「いちご（とちあいか、とちおとめ、スカイベリー）」や、プレミアムヤシオマス、トマトやにらなどの旬の野菜、もち絹香（もち麦）を用いた特別メニューが各店舗で提供されます。

栃木県が誇る新鮮な食材の数々を贅沢に用いた絶品料理をお楽しみいただけます。



■開催概要

1、開催期間

2023年2月1日(水)～2月28日(火)

※2023年2月3日(金)～2月23日(木)には、大阪市内でもフェアが開催されます。

詳しくは公式ウェブサイト（下記）をご覧ください。

2、参加飲食店（20店舗）

サンス・エ・サヴール／ル パティシエ タカギ／ビタースイーツ・ビュッフェ ルミネエスト新宿店
／Yoshidanoie／鶴肴（つるこう）／オラオーレ／wine bar 酒呑（ささの）／京（みやこ）／ラスペ
ルジュ／健心流／健心流 瘦身膳／割烹 船生／biocafe ape ビオカフェアーペ／神保町イタリアン
Cuore d'oro／Restaurant a Coeur joie（アクールジョア）／酒場ニホレモ／ザ・モメンタム・バイ・
ポルシェ／大吉飯店／華座／ラ ガッツァラードラ

3、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

4、公式ウェブサイト

https://www.location-research.co.jp/tochigi_fair2022-2023/

各店のフェアメニュー情報や栃木県産食材の紹介動画等が掲載されています。

5、キャンペーン 「フェアの料理写真を投稿して栃木県産農産物を当てよう！」

Instagram アカウント (@tochigi_fair) をフォローして、フェアの料理を撮影し、ハッシュタグ [# 栃木ブランド食材フェア 23] を付けて Instagram に投稿すると、抽選で栃木県産農産物をプレゼント。

<賞品一覧>

「とちぎ和牛肩ロース（すきやき用）、（焼肉用）」（各 10,000 円相当）各 1 名

「とちぎのお米 3 銘柄セット」（5,000 円相当） 3 名

「とちぎの星 食味コンテスト大賞・金賞・銀賞米セット（各 1 kg）」 3 名

「とちぎのトマト」（2,500 円相当） 10 名

6、イベント 「一日限定！ 栃木県産新鮮食材マルシェ」

栃木県の新鮮な農産物を取り扱う「農産直売所あぜみち」が、「日比谷 OKUROJI」に 1 日限定出店します！「いちご王国・栃木」のいちごをはじめ、栃木県が誇る美味しい食材を是非お試しください！

- ・開催日時：2023年2月25日(土) 11時～18時30分
- ・開催場所：日比谷 OKUROJI（東京都千代田区内幸町 1-7-1 G13）
- ・農産直売所あぜみちウェブサイト：<https://minnano-azemichi.com/>

■フェアを彩る栃木県ブランド食材のご紹介

以下の食材をテーマに、参加店がメニュー開発を行いました。

・とちぎ和牛

栃木県内の指定された生産者が丹精込めて育てた黒毛和種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和牛です。全国規模の品評会で、何度も最高位賞を受賞している銘柄牛です。そのきめ細かい霜降り肉は、柔らかく風味豊かで上品な甘みがある肉の芸術品です。



・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 年に登場した栃木の新品種です。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。



・いちご（とちあいか、とちおとめ、スカイベリー）

昭和 43 年から 54 年連続で生産量日本一の座を保ち続けている「いちご王国」栃木県の自慢の 3 品種。「とちあいか」は、2018 年に開発された新品種。ぷっくりとしたハート型で際立つ甘さが特徴です。「とちおとめ」は、甘味と酸味のバランスがとれた代表的品種。「スカイベリー」は、大粒で酸味が少なくジューシーで、贈答用にも最適です。



・プレミアムヤシオマス

ヤシオマスは、栃木県水産試験場で品種改良された大型のニジマスで、肉色が県花のヤシオツツジに似ていることから命名。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 7 つの基準をクリアしたもののみ使用できるブランド名です。



・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にら、生産量全国第 5 位のトマト、やわらかく甘味たっぷりの「那須の白美人ねぎ」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（もち麦）

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（一部抜粋）



店名：ル パティシエ タカギ
エリゼ 756 円（税込）



店名：biocafe ape ピオカフェアーペ
とちぎ和牛で作ったチリコンカーンライス 800 円（税込）



店名：ピタースイーツ・ビュッフェ ルミネエスト新宿店
いちごみるくのカスタードクレープ
※ビュッフェにて提供



店名：Restaurant a Coeur joie（アクールジョア）
とちぎ和牛ローストビーフとトマトのサンドと自家製スモークブ
レミアムヤシオマスとトマトのサンド 1,320 円（税込）



店名：ラスペルジュ
栃木県産プレミアムヤシオマスのハーブマリネとひめきゅうり
のムース 1,500 円（税込）



店名：酒場ニホレモ
プレミアムヤシオマスともち絹香麦のトマトクリームリゾット
1,500 円（税込）



店名：健心流／健心流 瘦身膳
とちぎ和牛の銅板すき焼き 1,500 円（税込）



店名：大吉飯店
とちぎの星を使った 認定揚州チャーハン 栃木のいちご入り杏
仁トーフ付 1,700 円（税込）



店名：割烹 船生

プレミアムヤシオマスと鹿沼にらの手廻寿司

※ディナーコース内¥7,500（税込）、¥8,500（税込）で提供



店名：ザ・モメンタム・パイ・ポルシェ

プレミアムヤシオマスと生海苔のテリーヌ 栃木ほうれん草と胡瓜、とちあいかのソース ※コース内にて提供。ランチコース ¥5,500（税込）、ディナーコース ¥8,800（税込）

■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）

担当：浅井

TEL／FAX：03-4363-3544

Mail: rasai@location-research.co.jp