

# 栃木ブランド食材フェア 2022

首都圏の飲食店 32 店舗で開催！

開催期間：2022年10月22日（土）～11月20日（日）

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、2022年10月22日（土）から11月20日（日）までの約1ヶ月間、首都圏飲食店を舞台に「栃木ブランド食材フェア2022」を開催します。本フェアは2020年から始まり、今年で開催3年目を迎えます。

フェア期間中、栃木県産ブランド食材である「とちぎ和牛」、「とちぎの星（お米）」、「にっこり（梨）」に加え、旬の栃木県産野菜やもち麦（もち絹香）を用いた特別メニューが、東京を中心とした首都圏32店舗の飲食店で提供されます。

本フェアには、和食、フレンチ、イタリアン、中国料理、タイ料理など様々なジャンルの個性豊かな飲食店が参加。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ぜひお楽しみください。



ブランド食材フェア

2022-2023

## ■開催概要

### 1、開催期間

2022年10月22日(土)～11月20日(日)

### 2、フェア参加する飲食店（32店舗）

- ・ サンス・エ・サヴール（東京都千代田区丸の内 2-4-1 丸の内ビルディング 35F）
- ・ ラスペルジュ（東京都港区高輪 2-2-25）
- ・ 鶴肴（東京都新宿区神楽坂 4-5 中井ビル 2F）
- ・ 酒呑（東京都新宿区神楽坂 3-2 林ビル 1F）
- ・ Yoshidanoie（東京都新宿区神楽坂 4-2）
- ・ オラオーレ（東京都江東区門前仲町 1-2-4 BB 門前仲町 1F）
- ・ 一心（東京都昭島市朝日町 1-3-13）
- ・ 健心流（東京都新宿区歌舞伎町 2-11-4 Lee 3 ビル 2F）
- ・ 健心流 瘦身膳（東京都新宿区歌舞伎町 2-11-4 Lee 3 ビル 8F）
- ・ ザ・モメンタム・パイ・ポルシェ（東京都港区新橋 1-5-2 汐留シティセンター1F）
- ・ Restaurant a Coeur joie アクールジョア（東京都荒川区西尾久 8-44-4）
- ・ 酒場ニホレモ（東京都杉並区高円寺北 3-20-19 マガザン高円寺）
- ・ biocafe ape ビオカフェアーペ（目黒区駒場 4-6-1 東京大学駒場リサーチキャンパス生研 AN 棟 1F）
- ・ 神保町イタリアン Cuore d'oro（千代田区神田神保町 1-14-16 根木英光ビル 2F）
- ・ 割烹 船生（東京都墨田区東駒形 3-5-6 1F）
- ・ 大吉飯店（東京都北区上十条 2-7-12）
- ・ 華座（東京都台東区北上野 2-30-5 大黒ビル 1F）
- ・ 居酒屋なつ家（埼玉県越谷市赤山町 2-208-10）
- ・ 九州力（東京都台東区上野 3-19-1 2F）
- ・ SUU SUU CHAIYOO グループ（13店舗）  
クルン・サイアム（自由が丘店、吉祥寺店、六本木店、中目黒店、大井町店）／  
オールドタイランド（飯田橋店、新橋店、市ヶ谷店）／タイ料理研究所（渋谷店、新橋店、府中店）  
／タイストリートフード（池袋店、六本木ヒルズ店）

### 3、主催・後援

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

### 4、公式ウェブサイト

[https://www.location-research.co.jp/tochigi\\_fair2022-2023/](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。

## ■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年産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。



### ・にっこり（梨）

味の良い「豊水」と豊満な「新高」のかけ合わせて生まれた品種。国際観光地の日光と、梨を中国語でリーと呼ぶことから平成8年に「にっこり」と名付けられました。果実が大きく、重さが1kgくらいになり、中には1.3kgを超えるものも。果肉が柔らかく糖度が高く、ジューシーな味わいが特徴です。



### ・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」、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（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：ラスベルジュ

とちぎ和牛 内モモ肉の炭火焼きとナスのキャビア仕立て  
シェリーヴィネガーとバルサミコのソース 3,500円（税込）



店名：酒場ニホレモ

とちぎ和牛スネ肉のトロトロ赤ワイン煮込み もち絹香麦のゴル  
ゴンリゾット添え 1,480円（税込）



店名：健心流、健心流 瘦身膳

真鯛とにっこのり塩ユッケ 900円（税込）



店名：サンス・エ・サヴール

栃木県産にっこのりとカシスのコンポート パンナコッタとサブ  
レ・ブルトン ※コース料理内の一品として提供



店名：Restaurant a Coeur joie アクールジョア

とちぎ和牛のハンバーグ、トマトソース、栃木野菜添え  
1,980円（税込）



店名：華座

とちぎ和牛鉄板焼き 2,180円（税込）



店名：ザ・モメンタム・バイ・ポルシェ

栃木"にっこのり"とゴルゴンゾーラのマカロン  
※コース料理内の一品として提供



店名：大吉飯店

とちぎの星を使った 認定揚州チャーハン 1,700円（税込）



店名：biocafe ape ビオカフェアーペ  
とちぎ和牛と季節野菜、スパイスをじっくり煮込んだグヤーシュ  
800 円（税込）



店名：神保町イタリアン Cuore d'oro  
栃木野菜とお米型パスタのミネストローネ 990 円（税込）



店名：船生  
とちぎ和牛のローストビーフ 栃木県産茄子とアスパラ添え  
※コース料理内の一品として提供



店名：なつ家  
栃木野菜の肉巻き串 1 本 250 円（税込）



店名：一心  
とちぎ和牛自家製炭火ローストビーフ丼  
1,490 円（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](mailto:rasai@location-research.co.jp)