

2023 年 2 月 1 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

大阪市内の飲食店 10 店舗で開催！

開催期間： 2023 年 2 月 3 日（金）～2 月 23 日（木）

主催 / 栃木県

栃木県は、大阪市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、鉄板焼き、串焼き、魚介料理、イタリアン、中国料理など様々なジャンルの個性豊かな 10 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）」、「とちあいか（いちご）」や、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。



ブランド食材フェア

2022-2023

■開催概要

1、開催期間

2023年2月3日(金)～2月23日(木)

※2023年2月1日(水)～2月28日(火)には、東京都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（10店舗）

<梅田駅周辺エリア>

- ・くし焼狄（てき） 淡路町店（大阪府中央区淡路町 2-2-2 タケウチアバクスビル 1 階）
- ・海鮮・鉄板焼 やまちゃん（大阪府北区天神橋 7-13-5 オーエドビル 1F）
- ・テンシンランラン（大阪府大阪市西区立売堀 4-7-8）
- ・梅田お初天神 大人の神戸牛焼肉（大阪府北区曽根崎 2-2-12 2F）
- ・J.B.CHOPPER（大阪府北区堂山町 6-13 1F）
- ・創作料理とワインのお店 上田慎一郎（大阪府西区土佐堀 1-6-10 土佐堀トキワビル 8F）
- ・ヤマワキ（大阪府北区堂山町 16-5）
- ・炭火イタリアン CARBO（大阪府北区堂山町 16-12）

<住之江エリア>

- ・丸亀
- ・創作ダイニング りとむ

3、主催

主催／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

■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。



・とちあいか（いちご）

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」。「とちあいか」は、ぷっくりとしたハート型で甘さが際立つ、2018 年に開発された新品種です。



・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（令和 2 年度）のトマトなど、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：梅田お初天神 大人の神戸牛焼肉
「とちぎの星」と牛お茶漬け
※ディナーコース内 8,500 円（税込）～で提供



店名：海鮮・鉄板焼 やまちゃん
「とちぎ和牛」サイコロステーキ 100g 2,250 円（税込）



店名：くし焼狄 淡路町店
とちぎ和牛の串焼き 2 本 990 円（税込）



店名：J.B.CHOPPER
とちぎ和牛焼肉 2,178 円（税込）



店名：炭火イタリアン CARBO
牛ヘル肉の炭火ステーキ にらとトマトのグラタン仕立て /
オニオンソルト 2,780 円（税込）



店名：創作ダイニング リとむ
とちぎ和牛とトマトのロースト にらのソース 2,145 円（税込）



店名：創作料理とワインのお店 上田慎一郎
栃木県産 トマトとにらのパスタ
※ディナーコース内 8,800 円（税込）で提供



店名：テンシンランラン
栃木県産 にらとトマトのチリソース 1,320 円（税込）



店名：丸亀

とちぎ和牛 和風ビーフシチュー 2,300 円（税込）



店名：ヤマワキ

豚肉とザーサイとにらのアーリオオーリオ 748 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