

2023 年 2 月 10 日
「高知家の魚」流通支援事務局

高知県「水産物」を使ったレストランフェア
第 2 回高知家グルメフェア

日比谷 OKUROJI 内の飲食店 5 店舗で開催！

開催期間：2023 年 2 月 10 日（金）～2 月 26 日（日）

高知県の鮮魚・水産加工品の生産者を応援する取り組みと、日比谷 OKUROJI がコラボレーション！

高知県の鮮魚・水産加工品を使ったスペシャルメニューを提供する「高知家グルメフェア」を、昨年に続き、東京・日比谷の商業施設「日比谷 OKUROJI」で開催いたします。

フェア期間中、日比谷 OKUROJI の個性豊かな 5 つの飲食店が「高知県産水産物」を用いたスペシャルメニューをご提供いたします。高知県の恵みを絶品料理とともに楽しみいただけます。

◆期間中、フェアメニューを注文し、アンケートに回答すると、抽選で高知県の特産品が当たるキャンペーンを実施いたします。



■開催概要

1、開催期間

2023 年 2 月 10 日(金)～2 月 26 日(日)

2、参加飲食店（日比谷 OKUROJI 内の下記 5 店舗）

THE HAMILTON GS（オーセンティックバー）

酒肴日和 アテニヨル（ワイン＆日本酒バル／炉端焼）

teppanyaki 10 steak & lobster（鉄板焼）

MARBLE ARCH（ロンドン発スペインバル）

MIXOLOGY HERITAGE（バー）

<日比谷 OKUROJI について>

有楽町駅と新橋駅の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。

住所：東京都千代田区内幸町一丁目 7 番 1 号

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

公式 instagram：@hibiya_okuroji_official

アクセス：J R「有楽町駅」「新橋駅」徒歩 6 分、「日比谷駅」「銀座駅」徒歩 6 分

3、プレゼントキャンペーン

フェアメニューを注文しアンケートに回答いただいた方を対象に、高知県水産物が抽選で当たります。

<賞品一覧>

- ・からすみ&ちりめんセット＝1 名様
- ・魚の薫焼きタタキセット＝1 名様
- ・宗田節&宗田節加工品セット＝3 名様



■フェアメニューのご紹介



店名：THE HAMILTON GS

使用した高知県食材：安芸水産「厳選！朝獲れ生しらす」、宮進商店「本からすみ」

メニュー名：高知県産シラスとカラスミのオイルパスタ

価格：2,420 円（税込） / 常時提供

コメント：味付けは塩のみですが、加熱調理した生シラスから出る旨味とカラスミの豊かな香りによって、深い味わいの仕上がりになっています。



店名：teppanyaki 10 steak&lobster

使用した高知県食材：興洋フリーズ「熟成キャビア」

メニュー名：ウニバフェ

価格：880 円（税込） / 常時提供（数量限定）

コメント：人参のムースと白ワインのゼリー、生のウニとキャビアを合わせました。生ウニとキャビアの旨味、ほど良い塩味をお楽しみください。



店名：MARBLE ARCH

使用した高知県食材：宮進商店「本からすみ」

メニュー名：高知県「本カラスミ」とスペイン産カラスミの盛り合わせ

価格：1,100 円（税込） / 平日 15：00～ 土日祝 12：00～（1日5食限定）

コメント：高知県で天日干しされた、上質な天然沖ボラの真子のカラスミは絶妙な塩加減と凝縮された濃厚な旨味が特徴です。スペイン・ムルシア産の紅ダラのカラスミと盛り合わせにしました。それぞれのカラスミの味わいをお楽しみいただけます！



店名：酒肴日和 アテニヨル

使用した高知県食材：安芸水産「厳選！朝獲れ生しらす」

メニュー名：限定食！！安芸水産より、厳選！朝獲れ生しらす
価格：1,200 円（税込） / 11 時～17 時（ランチメニュー提供時）

コメント：漁師が「毎日食べたい！」と絶賛した味わいを皆様に！
生しらす本来の美味しさを堪能いただけます！（日替り小鉢、お吸い物、漬物付）



店名：MIXOLOGY HERITAGE

使用した高知県食材：四国健商「四万十うなぎ薫焼き（白焼）」

メニュー名：四万十うなぎの薫焼

価格：2,750 円（税込） / 常時提供（数量限定）

コメント：最後の清流といわれる「四万十川」の伏流水で育てられた「四万十うなぎ」。高知県らしく薫焼きで香りをつけ、高温のピザ窯で表面を一気に焼き上げた素材を楽しむ一皿です。添えている山葵や岩塩をつけてお召し上がりください。ハイボールとの相性が抜群です。



店名：MARBLE ARCH

使用した高知県食材：安芸水産「厳選！朝獲れ生しらす」、タカビシ食品「うつぼ」、宮進商店「本からすみ」

メニュー名：高知県産シラスとウツボの魚介パエリア
～高知県「本カラスミ」入りのアリオリソース添え～

価格：S サイズ 2,650 円（税込） M サイズ 5,050 円（税込）

/ 平日 15：00～ 土日祝 12：00～（1日5食限定）

コメント：高知県産の食材をふんだんに使いパエリアに！ウツボの淡白ながら甘味のある味わいとシラスの旨味がよく合います！カラスミ入りのアリオリソースで色々な味をお楽しみください♪

■本件に関するお問い合わせ先

「高知家の魚」流通支援事務局（ロケーションリサーチ内）

担当：瀬川

TEL／FAX：03-4363-3544

Mail: ysegawa@location-research.co.jp