

2023年11月13日
栃木ブランド食材フェア事務局

栃木ブランド食材フェア 2023

—とちぎを美味しく にっこりでほっこり—

東京都内の飲食店 13 店舗で開催！

開催期間：2023年11月17日（金）～12月10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、2023年11月17日（金）から12月10日（日）まで、首都圏飲食店を舞台に「栃木ブランド食材フェア2023」を開催します。

本フェアは2020年から始まり、今年で開催4年目を迎えます。これまで、首都圏の多くの飲食店とともに栃木県産食材の美味しさを引き出すメニュー開発を行ってきました。今回のフェアでは、和食、フレンチ、イタリアンなど、東京都内の個性豊かな13の飲食店がオリジナルの栃木メニューを開発します。

使用した食材は、栃木県が誇る大型の梨「にっこり」を全店舗が使用。その他、ブランド食材である「とちぎ和牛」、「とちぎの星（お米）」「プレミアムヤシオマス」等に加え、旬の栃木県産野菜（ニラ、ナス、トマトなど）を用いて、趣向を凝らした料理を開発しました。

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。

※2024年の2月1日（木）～2月29日（木）には、栃木県産「いちご」をテーマとして、第2回フェアを開催予定です。



とちぎを美味しく にっこりでほっこり

■開催概要

1、開催期間

2023年11月17日(金)～12月10日(日)

2、フェア参加する飲食店（13店舗）

- ・l'asperge（ラスペルジュ）（東京都港区高輪 2-2-25）
- ・Restaurant Re:（レストランアールイー）（東京都目黒区中目黒 1-10-23 リバーサイドテラス 103）
- ・ザ・モメンタム・バイ・ポルシェ（東京都港区新橋 1-5-2 汐留シティセンター1階）
- ・Tanta Roba（タンタローバ）（東京都文京区小石川 4-18-7）
- ・神保町イタリアン Cuore d'oro（東京都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）
- ・炭火焼肉 寿恵比呂 錦糸町北口店（東京都墨田区錦糸 3-3-10）
- ・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）
- ・yoshida no ie（東京都新宿区神楽坂 4-2）
- ・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）
- ・この一杯のために。（東京都 杉並区高円寺南 3-70-2）
- ・福郎（ふくろう）（東京都武蔵野市吉祥寺南町 2-9-10）

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_fair2023-2024/

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

以下の食材を用いて、参加店がメニュー開発を行いました。「にっこり」は全店舗共通の食材です。

・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。



・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されました。その後も品質改良を続け、脂肪の「質」に着目し、オレイン酸を豊富に含ませる独自の技術を確認しました。この技術を柱とした7つの基準をクリアしたものが「プレミアムヤシオマス」です。淡水魚特有の臭みはなく、脂ののりが良いのが特徴で、お刺身や様々な料理に活用されています。



・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。



■フェアメニューのご紹介（一部抜粋）



店名：ラスペルジュ
特撰！とちぎ和牛内もも肉（A5）の炭火焼き
ペリグーソース(黒トリュフのソース)
3,800 円（税込）



店名：ラスペルジュ
にっこりの軽いコンポートとシナモン香るジュレ
バニラアイス添え フランボワーズソース
750 円（税込）



店名：Restaurant Re:
栃木県産にっこり梨と鱈のアントレ・フロワ ゆめみどり
とビーツのサラダ
¥2,750（税込・サ別）、¥4,180（税込・サ別）コ
ースの前菜として提供



店名：Restaurant Re:
プレミアムヤシオマスのリエット
¥2,750（税込・サ別）、¥4,180（税込・サ別）
コースのアミューズとして提供



店名：割烹 船生
プレミアムヤシオマスとにっこりなし、温泉茄子
のミルフィーユ仕立て土佐酢ジュレ掛け
¥8500(税込)のコース料理の前菜として提供



店名：炭火焼肉 寿恵比呂 北口店
ガリバタとちぎ和牛ランプ
1,760 円（税込）



店名：炭火焼肉 寿恵比呂 北口店
特選とちぎ和牛3点盛
3,850円（税込）



店名：健心流
とちぎゆめポークのにっこり西京味噌漬け焼き
1,000円（税込）



店名：健心流
にっこり梨のなめらかプリン
850円（税込）



店名：yoshida no ie
とちぎ霧降高原牛とにっこり
900円（税込）



店名：酒場ニホレモ
とちぎゆめポークとにっこり梨の黒酢豚
880円（税込）



店名：この一杯のために。
栃木県産プレミアムヤシオマスとにっこり梨の
ユッケ仕立て
880円（税込）



店名：ザ・モメンタム・バイ・ポルシェ
プレミアムヤシオマス/にっこのタルタルタルト
¥8,800～(税込)ディナーコースの 1 品として提供



店名：Tanta Roba (タンタローバ)
プレミアムヤシオマスとにっこり梨
ゴルゴンゾーラのクリームソースパスタ
2,200 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