

2024年1月26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 2024

～栃木のいちごの物語～

首都圏の飲食店 27 店舗で開催！

開催期間：2024年2月1日（木）～29日（木）

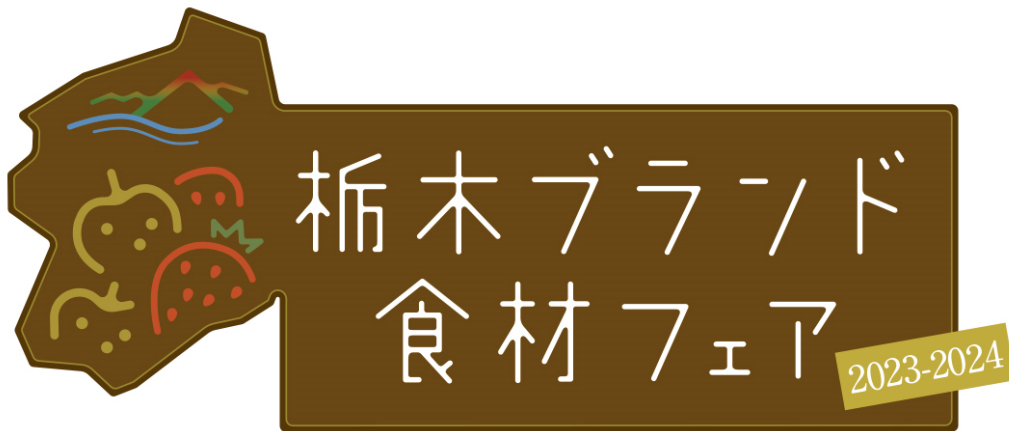
主催：（一社）とちぎ農産物マーケティング協会 後援：栃木県

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、2024年2月1日（木）～29日（木）まで、首都圏飲食店を舞台に「栃木ブランド食材フェア」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、中華、フレンチ、イタリアンなど、東京都内の個性豊かな27の飲食店がオリジナルの栃木メニューを開発し、提供します。

使用食材は、「いちご王国・栃木」が誇るいちご各種を全店舗が使用。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」「とちぎゆめポーク」等に加え、旬の栃木県産野菜を用いて、趣向を凝らした料理を開発しました。

栃木県が誇る旬の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。



■開催概要

1、開催期間

2024年2月1日(木)~29日(木)

2、フェア参加店 (27店舗)

<都心エリア>

- ・ 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
- ・ ワインビストロ マルゴ丸の内 東京都千代田区丸の内 2-6-1 丸の内ブリックスクエア 1F
- ・ 焼肉マルゴ 東京都千代田区丸の内 3-2-3 二重橋スクエア B1
- ・ ミタン 東京都千代田区丸の内 1-5-1 新丸の内ビルディング B1階
- ・ eric'S by ERIC TROCHON 東京都千代田区丸の内 1-5-1 新丸ビル 5F
- ・ マルゴ新橋 東京都港区新橋 3-13-4 eatus 新橋 1F
- ・ l'asperge (ラスペルジュ) 東京都港区高輪 2-2-25
- ・ 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
- ・ 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
- ・ Tanta Roba (タンタローバ) 東京都文京区小石川 4-18-7

<23区東部>

- ・ アクールジョア 東京都荒川区西尾久 8-44-4
- ・ 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
- ・ 坊々樹 東京都墨田区錦糸 3-11-1 KOWAビル 1階
- ・ 両国 レガート 東京都墨田区両国 3-23-8
- ・ フレンチ居酒屋 UWASHIMA 東京都墨田区江東橋 4-20-5

<23区西部>

- ・ 大吉飯店 東京都北区上十条 2-7-12
- ・ 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
- ・ コニファー 東京都杉並区久我山 3-24-22
- ・ ラガッツァラードラ 東京都世田谷区奥沢 6-11-11 1F
- ・ a bee 東京都世田谷区尾山台 3-24-11
- ・ Restaurant Re: 東京都目黒区中目黒 1-10-23 リバーサイドテラス 103

<その他>

- ・ 福郎（ふくろう） 東京都武蔵野市吉祥寺南町 2-9-10
- ・ ズッカ 船橋支店 千葉県船橋市高根 7-15-9

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。

5、プレゼントキャンペーン

開催期間中、フェア参加店でフェアメニューをご注文し、喫食後にアンケートにお答えいただくと抽選で栃木県産ブランド食材が当たります。（フェアメニューを注文された方にはキャンペーン詳細が記載されたカードを配布いたします）

<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 2 kg セット」（5,000 円相当） 3 名

「とちぎの星 食味コンテスト受賞米セット（各 1 kg × 3 個）」 3 名

「とちぎのトマト」（3,000 円相当） 10 名

■フェアを彩る栃木県ブランド食材のご紹介

使用食材の一例です。なお、「いちご」は全店舗共通の食材です。

・いちご（とちおとめ、とちあいか、スカイベリー）

昭和43年から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。「とちおとめ」は、甘味と酸味のバランスがとれた代表的品種。「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。「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。



・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）

ぶくっと大きく、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。



・とちぎゆめポーク

とちぎゆめポークは、指定された生産者が指定された配合飼料を使って、きめ細やかな飼育環境のもと、育てたこだわりのある豚肉です。

飼料には麦類が通常より多く配合されているため、肉にうま味成分のオレイン酸が一般の豚より多く含まれ、豚肉本来の甘味が存分に感じられる肉質が特徴。疲労回復などに効果があるビタミンB1は牛肉の約10倍も含まれています。



■フェアメニューのご紹介（一部抜粋） ※価格はすべて税込



店名：ワインビストロ マルゴ丸の内
イチゴのカチョペペ
1,800 円



店名：焼肉マルゴ
炙りローストポーク丼（サラダ、スープ、小鉢付き）
1,900 円



店名：ミタン
とちぎゆめポークのカツレツ
1,800 円



店名：マルゴ新橋
栃木県産「とちあいか」とピスタチオのカタラーナ
バニラアイス添え
900 円



店名：l'asperge（ラスベルジュ）
プレミアムヤシオマスのタルタルとひめきゅうり
キャヴィア添え ハーブのヴィネグレット
1,500 円



店名：ザ・モメンタム・バイ・ポルシェ
もち絹香、とちぎの星、とちおとめのリゾット
13,200 円のコースで提供



店名：健心流
とちぎゆめポークの西京焼き
1,150 円



店名：yoshida no ie
とちおとめのカラメル煮をのせたバニラアイス
500 円



店名：Tanta Roba (タンタローバ)
トルタ ディ リゾ(とちぎの星のタルト)
とちあいかのソース 880 円



店名：坊々樹
トリュフ塩で食べる 黒毛和牛カツレツ
2,500 円



店名：割烹 船生
とちぎゆめポークいちご包み、とちあいかの甘酢
餡 春野菜添え 8,500 円のコースで提供



店名：炭火烧肉 寿恵比呂 錦糸町北口店
いちごのブランマンジェ 500 円



店名：アクールジョア
とちおとめのムース
500 円



店名：両国 レガート
ブラータチーズといちご、香りトマトのマリネ添え
ハーフサイズ 1,600 円/フルサイズ 2,400 円



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 1,980 円



店名：酒場ニホレモ
とちぎ和牛スネ肉の赤ワイン煮 シュレットチーズ焼き 780 円



店名：この一杯のために。
とちあいかとゴルゴンゾーラのトルティーヤ PIZZA 980 円



店名：トラットリア エ ピッツェリア コニファー
プレミアムヤシオマスのミキューイ〜栃木産フレッシュトマトソースとハーブサラダと共に〜 1,650 円



店名：ラガッツァラードラ
とちぎ和牛すね肉の赤ワイン煮、ポレンタディナーコース 6,050 円で提供



店名：a Bee (アベー)
プレミアムヤシオマスのフュメ 発酵クリームとウイキョウのサラダとお任せコース 7,700 円で提供



店名：Restaurant Re: (レストランアールイー)
とちぎゆめポーク ジャンボンブラン 4,180 円 (サ別)
※ランチコースのアミューズとして提供



店名：ZUCCA 船橋支店
とちおとめとプレミアムヤシオマス アボカドのタルタル仕立て 1,000 円

※下記店舗は現在メニュー作成中です。

- ・ 神保町イタリアン Cuore d'oro
- ・ eric'S by ERIC TROCHON
- ・ フレンチ居酒屋 UWASHIMA
- ・ 福郎

■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（ロケーションリサーチ株式会社）

TEL/FAX：03-4363-3544

Mail: rasai@location-research.co.jp